

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 3 kwietnia 2019 r.****w sprawie opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczna i o której mowa w art. 53 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy****„Roquefort” (ChNP)**

(2019/C 133/02)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a) w związku z art. 53 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Francja złożyła wniosek o zatwierdzenie zmiany, która nie jest nieznaczna, w specyfikacji produktu „Roquefort” (ChNP) zgodnie z art. 49 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- (2) Zgodnie z art. 50 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (3) Aby umożliwić złożenie zawiadomień o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczna, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014⁽²⁾, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Roquefort” (ChNP),

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczna, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 668/2014, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Roquefort” (ChNP), znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu trzech miesięcy od daty publikacji niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 3 kwietnia 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36).

ZAŁĄCZNIK

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

„ROQUEFORT”

Nr UE: PDO-FR-0131-AM03 – 19.10.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Confédération Générale des Producteurs de lait de brebis et des industriels de «Roquefort»
Adres: 36 avenue de la République, BP 40348, 12103 Millau cedex

Tel. +33 565592200

Faks: +33 565592208

E-mail: info@roquefort.fr

W skład tej grupy wchodzi producenci mleka owczego oraz przetwórcy tego mleka wytwarzający z niego ser „Roquefort” i w związku z tym ma ona uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: obszar geograficzny, odniesienia do organu kontrolnego, 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

— **Punkt „Opis produktu”**

W celu zapewnienia większej dokładności w zdaniu opisującym masę sera Roquefort: „Jest to ser o nieprasowanej i niegotowanej masie, zaszczepianej przetrwalnikami *Penicillium roqueforti*, który posiada wilgotną skórkę oraz zawiera [...]” dodaje się słowa „sfermentowana i solona”. Zmiany tej dokonuje się również w jednolitym dokumencie (pkt 3.2).

W celu poprawy czytelności sformułowanie „na 100 gramów sera po pełnym wysuszeniu” otrzymuje brzmienie „na 100 gramów suchej masy”. Wnioskuje się o dokonanie tej zmiany, ponieważ odzwierciedla ona definicję zawartości tłuszczu w suchej masie sera.

Dokonuje się zmiany w opisie koloru plamek pleśni w masie: słowo „niebieskie” zastępuje się słowem „zielono-niebieskie”. Przyczyną tej zmiany jest fakt, że określenie „zielono-niebieskie” najbardziej odzwierciedla barwę plamek pleśni w serze „Roquefort”. Zmiany tej dokonuje się również w jednolitym dokumencie (pkt 3.2).

Aby uniknąć jakichkolwiek niejasności, dodaje się następujące sformułowanie: „dopuszcza się krojenie sera »Roquefort«”. Wyjaśnienie to dodaje się również w pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

Aby opis produktu był bardziej kompletny, w związku z pkt 4.2 opublikowanego streszczenia w pkt 3.2 jednolitego dokumentu dodaje się następujące przepisy, które znajdują się już w obowiązującej specyfikacji produktu:

- „[...] zawiera co najmniej 52 gramy tłuszczu na 100 gramów suchej masy”,
- „Ser ma kształt walca o średnicy 19–20 cm”,
- „Ser dojrzewa i leżakuje przez co najmniej dziewięćdziesiąt dni od dnia jego wytworzenia”.

— **Punkt „Dowód pochodzenia”**

W związku ze zmianami w krajowych przepisach dotyczących kontroli skreśla się akapit: „Każdy podmiot wypełnia deklarację przydatności rejestrowaną przez służby INAO, co pozwala tym ostatnim zidentyfikować wszystkie podmioty. Podmioty mają obowiązek udostępniania INAO rejestrów oraz wszystkich dokumentów niezbędnych do kontroli pochodzenia, jakości, warunków produkcji mleka i serów”.

Zamiast tego obowiązku na podmioty nakłada się obowiązki sprawozdawcze. Przewidziano zatem:

- zgłoszenie identyfikacyjne: w celu wydania podmiotowi gospodarczemu zaświadczenia potwierdzającego jego zdolność do spełnienia wymogów określonych w specyfikacji oznaczenia, z którego chcą korzystać,
- składane z wyprzedzeniem oświadczenia o braku zamiaru prowadzenia produkcji i o wznowieniu produkcji,
- specjalne oświadczenia dla poszczególnych rodzajów podmiotów (operatorzy zakładów produkcyjnych, operatorzy dojrzewalni i komór o kontrolowanej temperaturze oraz operatorzy komór o kontrolowanej temperaturze, którzy nie są producentami),
- oświadczenia niezbędne do potwierdzenia posiadanej wiedzy na temat produktów przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu pod nazwą pochodzenia oraz do ich monitorowania.

Dodaje się szczegółowy opis rejestrów, które podmioty muszą prowadzić w odniesieniu do produkcji mleka, odbioru mleka, produkcji, transportu serów między zakładem produkcyjnym a dojrzewalnią, dojrzewania, leżakowania i przechowywania. Informacje te są użyteczne do celów kontroli zgodności produktów ze specyfikacją i ich identyfikowalności. Dodaje się wspólne wymogi dotyczące poszczególnych rejestrów; przede wszystkim uściśla się terminy przechowywania dokumentów i możliwość informatyzacji niektórych z nich.

W celu zapewnienia większej dokładności dodaje się, że badanie analityczne i organoleptyczne produktu przeprowadza się metodą wyrywkową na etapie pakowania zgodnie z procedurami przewidzianymi w planie kontroli.

Dodaje się zasady identyfikacji produktu: wskazuje się, że wytłaczany na serze znak identyfikacyjny wskazuje kod miejsca produkcji, datę produkcji i numer partii. Tego rodzaju sposób identyfikacji ma istotne znaczenie dla identyfikowalności produktu.

— **Punkt „Metoda produkcji”**

Podpunkt „Produkcja mleka”

Na początku podpunktu dodaje się zdanie: „Produkcja mleka owczego i jego dostarczanie do zakładów produkcyjnych muszą spełniać następujące warunki” jako wprowadzenie do kolejnych akapitów.

— Skład stada

Skreśla się zapis dotyczący terminu na dostosowanie składu stad do przepisów specyfikacji produktu, który wyznaczono na 5 lat od dnia 22 stycznia 2001 r., ponieważ termin ten już upłynął. Zmiany tej dokonuje się również w pkt 3.3 jednolitego dokumentu z uwzględnieniem opublikowanego streszczenia.

Dodaje się definicję maciorki mlecznej: „zwierzę w wieku co najmniej jednego roku”. Doprecyzowanie to jest użyteczne do celów kontroli przestrzegania przepisów dotyczących maciorek mlecznych.

— Żywienie

W przepisie o następującym brzmieniu: „Chów maciorek prowadzony jest tradycyjnie, a ich system żywienia opiera się na zielonkach, paszy i zbożu, które w co najmniej trzech czwartych (określanych pod względem suchej masy) pochodzą z obszaru geograficznego produkcji” dodaje się wyrażenie „w skali roku”. Powyższe uściślenie okresu odniesienia, do którego stosuje się przepis, ma znaczenie do celów kontroli.

Dodaje się, że „pasze suche lub kiszonka muszą pochodzić głównie z gospodarstwa” i że „bez względu na ich źródło zakupy zielonki, zbóż i mieszanek paszowych uzupełniających, z wyjątkiem słomy i śruty zbożowej na zamówienie lub odpowiadających im pasz, spoza gospodarstwa do celów żywienia maciorek i jarek remontowych nie mogą przekraczać średnio – na stado i na rok – 200 kilogramów suchej masy na maciorkę mleczną znajdującą się w gospodarstwie”. Celem tych przepisów jest zapewnienie rolnikom jak największej swobody w żywieniu maciorek. Odzwierciedlają one tradycyjny system chowu istniejący na przedmiotowym obszarze geograficznym, w ramach którego nie praktykuje się przepędów okresowych. Stanowią uzupełnienie przepisu, zgodnie z którym pasze dla maciorek muszą pochodzić w co najmniej trzech czwartych z obszaru geograficznego. Do pkt 3.3 jednolitego dokumentu również dodaje się powyższy przepis ograniczający możliwość zakupu pasz spoza gospodarstwa oraz uzupełnia się go akapitem, w którym wyjaśnia się, że zapewnienie pochodzenia wszystkich pasz z wyznaczonego obszaru geograficznego nie jest technicznie możliwe.

Do celów kontroli dotyczącej ograniczenia możliwości zakupu pasz spoza gospodarstwa dodaje się następujące sformułowanie: „liczba maciorek mlecznych znajdujących się w gospodarstwie obejmuje wszystkie owce obecne w momencie wykotu”.

Skreśla się przepis umożliwiający przyznanie odstępstw od zasad pochodzenia pasz, ponieważ nie jest on właściwy. Skreśla się zatem zdanie: „Służby Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité) mogą przyznać odstępstwa od tego przepisu w okresach susz lub niekorzystnych zjawisk pogodowych bądź w innych nadzwyczajnych okolicznościach”. Z tego samego powodu w pkt 3.3 jednolitego dokumentu nie zawarto odniesienia do odstępstw, które znajduje się w pkt 4.5 opublikowanego streszczenia.

Aby zapewnić skuteczny wypas maciorek, dodaje się następujący przepis: „Co najmniej 25 % głównej powierzchni paszowej (GPP) przeznacza się na wypas stada mlecznego, zapewniając mu dostęp do tej powierzchni”.

Dodaje się następujące sformułowanie: „w okresie utrzymywania owiec w owczarni dzienna dawka pokarmowa dla jednej owcy składa się z co najmniej jednego kilograma suchej masy siana – średnio w przeliczeniu na całe stado” – siano jest bowiem tradycyjną paszą stosowaną do zrównoważenia dawki pokarmowej. Sformułowanie to dodaje się również w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Dodaje się dwa wykazy rodzajów pasz, których stosowanie jest zabronione w żywieniu stad owiec.

Pierwszy dodany wykaz obejmuje:

„— wszelkie dodatki mocznika do pasz,

— wszelkie kiszonki z kukurydzy cukrowej,

— wszelkie zapakowane w folię kiszonki lub zielonki starsze niż rok,

— wszelkie odpady przemysłowe konserwowane na mokro”.

Drugi wykaz zakazanych pasz „na poziomie żywienia stad owiec mlecznych (maciorek i jarek) na przestrzeni roku” jest następujący:

- „— wszelkie produkty pochodzenia zwierzęcego, z wyjątkiem mleka matki i preparatów mlekozastępczych dla jarek remontowych,
- wszelkie dodatki antybiotykowe i stymulatory wzrostu,
- wszelkie premiksy lecznicze na bazie leków antybakteryjnych do podawania drogą doustną, z wyjątkiem leczenia jarek remontowych w trakcie odsadzania,
- wszelkie pasze uzupełnione tłuszczem, które przetworzono w celu uniemożliwienia ich rozkładu w żwacu”.

Celem tych wykazów jest wykluczenie określonych pasz lub praktyk, aby zapewnić tradycyjny system żywienia maciorek paszami wysokiej jakości. Podobnie w celu zapewnienia wysokiej jakości paszy podawanej maciorcom dodano, że „z systemu żywienia należy wykluczyć zawilgocone siano i zielonki, które przechowywano w nieodpowiednich warunkach” i że „zbiory zielonki należy obowiązkowo przeprowadzać w optymalnych warunkach pogodowych”.

— Przechowywanie zielonki

W nawiązaniu do poprzedzających przepisów wprowadza się zasady przechowywania zielonki, aby zapewnić dobre warunki jej konserwacji; dodaje się zatem następujący akapit:

„Pasze suche i słomę należy przechowywać w suchym miejscu, bez kontaktu z podłożem. Zielonkę kiszoną w silosie przechowuje się na płycie betonowej ze spadkiem, który umożliwia gromadzenie wycieków z kiszonki. Folia okrywająca silos powinna być wymieniana co rok i spełniać wymogi obowiązującej normy NF. Zapakowane w folię bele zielonki należy przechowywać na betonowej lub ustabilizowanej platformie. W przypadku opisanych metod konserwacji na mokro należy obowiązkowo stosować dodatki kiszonkarskie”.

— Urządzenie owczarni

W celu zapewnienia dobrostanu zwierząt, umożliwienia ich poruszania się po owczarni i zapewnienia zdrowego otoczenia dodaje się następujący przepis: „Owczarnię należy urządzić w taki sposób, aby minimalna powierzchnia (z uwzględnieniem korytarzy) wynosiła 1,5 m² na maciorkę z jagnięciem albo 1,2 m² na samą maciorkę”.

Podpunkt „Przechowywanie i odbiór mleka”

W celu zapewnienia integralności i jakości mleka przeznaczanego do produkcji sera dodaje się, że mleko dostarczane do zakładów produkcyjnych jest „nieodtłuszczone i nieskwaśniałe”.

Aby uniknąć wszelkich zanieczyszczeń mleka przeznaczanego do produkcji i zapewnić jego jakość, do pierwotnego zdania: „Po filtrowaniu mleko przechowuje się w niskich temperaturach” dodaje się następujące warunki:

- „Mleko przechowuje się w zamkniętych i chłodzonych pojemnikach”,
- „Maksymalna temperatura przechowywania mleka w gospodarstwie i podczas transportu do zakładów przetwórczych wynosi 10 °C”.

Temperatura ta, wyższa od temperatury przewidzianej w sekcji IX rozdział I część II B pkt 2 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, jest niezbędna, aby utrzymać aktywność flory bakteryjnej naturalnie obecnej w mleku, która ma istotne znaczenie dla produkcji sera „Roquefort” z mleka surowego, a także została dopuszczona przez właściwy organ.

Dodaje się również możliwość wydłużenia „maksymalnego czasu przechowywania mleka w gospodarstwie” do „38 godzin” (z 24 godzin) „w wyjątkowych przypadkach, jeżeli konieczne jest pokonanie długich dystansów na terenach górzystych, a ilość mleka odebranego od poszczególnych gospodarstw jest niewielka”. Wówczas temperaturę przechowywania obniża się do „4 °C”, aby zapewnić właściwą konserwację mleka. Celem tego przepisu jest zapewnienie, by drobni producenci prowadzący działalność na trudno dostępnych górskich terenach obszaru geograficznego, na których rozproszenie gospodarstw produkujących mleko jest duże, nie zostali pozbawieni możliwości objęcia ich produktów nazwą pochodzenia. Dodaje się również, że „Zezwolenie na zastosowanie tego szczególnego środka wydaje dyrektor Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité)”, tj. właściwego organu krajowego, który podejmuje taką decyzję w zależności od konkretnego przypadku i na podstawie uzasadnienia przedstawionego przez wnioskodawcę. Przyznanie takiego środka nie wpływa na jakość mleka przeznaczanego do produkcji, a zwłaszcza na jego jakość sanitarną, która spełnia ogólne przepisy.

Podpunkt „Produkcja”

Do przepisu specyfikacji produktu, zgodnie z którym „Do zakładów produkujących ser »Roquefort« można dostarczyć jedynie takie mleko, które spełnia niniejsze przepisy”, dodaje się przepis: „Zakłady te funkcjonują niezależnie od innych zakładów przetwórczych, które mogą działać w tym samym miejscu produkcji, i nie mają z nimi żadnego bezpośredniego połączenia, z wyjątkiem rurociągów umożliwiających wyprowadzenie z miejsca produkcji mleka owczego, które nie spełnia już wymogów niniejszej specyfikacji produktu”. Uwzględniając bowiem dużą sezonowość produkcji mleka owczego i możliwości instalacji przetwórczych, producenci sera „Roquefort” mogą zostać zmuszeni do rezygnacji z wytwarzania sera „Roquefort” z mleka owczego, które posłuży wówczas do produkcji innych przetworów z mleka owczego. Surowe mleko owcze może również zostać wykluczone z produkcji sera „Roquefort” z powodu niezgodności wykrytych w badaniu analitycznym, a tym samym przeznaczone do produkcji innych przetworów z mleka owczego po poddaniu odpowiedniej obróbce termicznej. Szacuje się, że już przed rozpoczęciem produkcji producent wyklucza około 30 % odebranego mleka, które zostaje przeznaczone do ewentualnej produkcji innych przetworów z mleka owczego. Mleko nieprzeznaczone do produkcji sera „Roquefort” może zostać przetworzone na miejscu, ale musi to nastąpić w zakładach przetwórczych, które funkcjonują niezależnie i nie mają bezpośredniego połączenia z zakładami produkującymi ser „Roquefort”.

Dodaje się przepis: „Na terenie zakładów produkcyjnych, dojrzewalni i pomieszczeń do leżakowania sera, w których odbywa się przygotowanie, produkcja, dojrzewanie i leżakowanie sera »Roquefort«, zabrania się wprowadzania, odbierania i przechowywania wszelkiego mleka innego niż mleko owcze oraz wszelkich produktów serowarskich otrzymywanych z mleka innego niż mleko owcze”. Dopuszczalną obecność jedynie mleka owczego i serów wytwarzanych w procesie przetwarzania tego mleka uzasadnia się w następujący sposób:

- z jednej strony całkowity zakaz obecności innego mleka lub innych produktów serowarskich na terenie zakładów produkujących ser „Roquefort” jest jedynym dostępnym dla producenta środkiem, dzięki któremu można zapobiec wymieszaniu mleka i tym samym zagwarantować autentyczność sera „Roquefort”. Choćby najbardziej szczegółowe badania po produkcji zawsze mają bowiem charakter jedynie wrywkowy i zapewniają tylko częściowy obraz sytuacji (ograniczona próba i niewyczerpujący charakter badania). Zakaz nałożony a priori ma natomiast zastosowanie do wszystkich produkowanych serów i tym samym zapewnia autentyczność sera przeznaczonego do spożycia,
- z drugiej strony ser „Roquefort” produkuje się wyłącznie z mleka owiec rasy Lacaune zgodnie ze specyfikacją ChNP „Roquefort”. Jego charakter jest zatem nierozdzielnie związany ze wspomnianym mlekiem owczym. Producenci sera „Roquefort” mogą zagwarantować jego charakter w sposób niebudzący wątpliwości, jedynie jeśli prewencyjnie zabronią obecności wszelkich innych rodzajów mleka i produktów serowarskich w pomieszczeniach, które służą do produkcji, dojrzewania i leżakowania sera „Roquefort”,
- ponadto ser „Roquefort” wytwarzany jest wyłącznie z surowego mleka owczego. Aby zachować właściwości tego wrażliwego na czynniki zewnętrzne surowca, uniknąć wszelkich zmian tych właściwości i tym samym zapewnić jakość sera „Roquefort”, konieczne jest, by w zakładach produkcyjnych, dojrzewalniach i pomieszczeniach służących do leżakowania sera „Roquefort” wykluczono obecność wszelkich rodzajów mleka innych niż mleko owcze i wszelkich produktów serowarskich otrzymywanych z mleka innego niż mleko owcze.

Podpunkt „Dojrzewanie i leżakowanie”

Dodaje się, że „temperatura na etapie leżakowania sera nie może wynosić mniej niż -5°C ” (minus pięć stopni Celsjusza). Należało bowiem ograniczyć minimalną temperaturę w pomieszczeniu służącym do leżakowania sera, aby umożliwić wystarczające obniżenie temperatury we wnętrzu sera w taki sposób, by spowolnić zachodzące tam zmiany, ale nie zahamować ich całkowicie, a tym samym wydłużyć czas leżakowania. Na tym etapie zachodzą enzymatyczne reakcje proteolizy i lipolizy, które są niezbędne, aby po upływie minimalnego okresu 90 dni od dnia wytworzenia sera uzyskać on pożądane właściwości organoleptyczne.

— Punkt „Związek z obszarem geograficznym”

Treść tego punktu przeredagowano, aby wyraźniej wykazać związek między serem „Roquefort” a obszarem geograficznym jego produkcji, nie zmieniając jednak istoty tego związku. Nowy tekst znalazł się również w pkt 5 jednolitego dokumentu.

Podkreślono znaczenie czynników naturalnych, które charakteryzują obszar geograficzny (klimat, podłoże geologiczne, gleby, zjawiska naturalne, które wiążą się z powstaniem i działalnością dojrzewalni). Odniesienia historyczne ograniczono do najważniejszych wydarzeń, które potwierdzają wieloletnią renomę sera „Roquefort”; ich opis umieszczono po charakterystyce czynników naturalnych. Opisano również szczególne cechy charakterystyczne systemu chowu, który opiera się na utrzymywaniu maciorek rasy Lacaune i wykorzystywaniu upraw roślin paszowych usytuowanych w pobliżu gospodarstw. Do zdania dotyczącego przygotowywania proszku i kultur *Penicillium roqueforti* przeznaczonych do szczepienia sera dodano wzmianki o pozostałych umiejętnościach związanych z produkcją, dojrzewaniem i leżakowaniem sera, aby opis czynnika ludzkiego był bardziej kompletny.

Dodano również opis szczególnych cech produktu (ser z przerostem niebieskiej pleśni, wytwarzanie sera z surowego pełnego mleka owczego, dojrzewanie i leżakowanie sera przez co najmniej 90 dni, szczególne właściwości organoleptyczne).

Związek przyczynowy między cechami charakterystycznymi obszaru geograficznego a specyficznym charakterem produktu opisano szczegółowo w wielu akapitach, którymi zastąpiono następujące zdania: „Ser »Roquefort« zawdzięcza swój oryginalny smak dojrzewaniu, które przeprowadza się wyłącznie w naturalnych jaskiniach piargowych na płaskowyżu Combalou, jak wyjaśniono powyżej” oraz „Sukces sera, który, »zrodzony z gór i wiatru, przynosi do domów ducha krainy Rouergue«, zawdzięczany jest połączeniu takich czynników, jak trudne i nieprzyjazne tereny, dar natury, jakim są jaskinie Combalou, położone na rozległych pustkowiach, których bezmiar mogą pokonać jedynie odporne i wytrzymałe maciorki, oraz upór i talent twardych, zaradnych i cierpliwych ludzi, którzy przekazywali swoją wiedzę z ojca na syna”, a także zawarty w opublikowanym streszczeniu akapit: „Szczególne właściwości sera Roquefort są wynikiem bliskiej współpracy człowieka z naturą. Opiera się ona między innymi na szczególnych właściwościach mleka owiec tradycyjnych ras, karmionych zgodnie z praktyką, z drugiej strony na niezwykłości naturalnych piwnic Roquefort sur Soulzon całkowicie wyżłobionych w piargu u stóp wapiennego klifu Combalou, gdzie dokonuje się cud natury nadający serowi Roquefort jego nieporównywalny smak”. Najważniejsze elementy tego związku nie zostały zmienione; w dalszym ciągu są to: wykorzystanie owiec rasy Lacaune wraz z tradycyjnym systemem chowu i systemem żywienia opartym na zasobach obszaru geograficznego, umiejętności w zakresie produkcji sera z surowego mleka pełnego, wykorzystywanie naturalnych dojrzewalni i długi czas leżakowania.

— Punkt „Etykietowanie”

W celu zapewnienia większej jasności dodaje się, że informacje dotyczące napisów umieszczanych na opakowaniach dotyczą serów „w całości lub w kawałkach”. W pkt 3.6 jednolitego dokumentu dodaje się cały przepis („Sery »Roquefort« sprzedawane w całości lub w kawałkach przechowuje się w opakowaniach opatrzonych nazwą pochodzenia »Roquefort« wydrukowaną czcionką o wielkości co najmniej równej dwóm trzecim największej czcionki zastosowanej na etykiecie”) oraz jego doprecyzowanie: „Oznaczenie to umieszcza się również na skrzyniach lub na innych opakowaniach zawierających takie sery”, które zawarte jest w obowiązującej specyfikacji produktu.

Znosi się obowiązek umieszczania logo „INAO”, który stał się nieaktualny (podobnie jak w pkt 3.6 jednolitego dokumentu), oraz dodaje się obowiązek umieszczenia „symbolu ChNP Unii Europejskiej”.

W celu wyeliminowania wszelkich niejasności dodaje się zapis, który stanowi, że zakaz dodawania do nazwy pochodzenia jakichkolwiek określeń lub innych wzmianek (z wyjątkiem wspólnego znaku towarowego grupy i pozostałych szczególnych znaków fabrycznych lub handlowych bądź nazw czy symboli przedsiębiorstw) odnosi się do ich zamieszczenia „na etykiecie, w reklamach, w przekazach, na fakturach lub w dokumentach handlowych”. Sformułowanie to dodaje się również w pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

— Inne

W punkcie pt. „Zwięzłe określenie obszaru geograficznego” w wykazie gmin wchodzących w skład obszaru geograficznego wprowadza się zmiany mające na celu sprostowanie błędów typograficznych w pierwotnym tekście oraz aktualizuje się go w związku z połączeniem kilku gmin – przy zachowaniu granic obszaru.

Skreśla się akapity wprowadzające, które miały na celu wyjaśnienie zmian historycznych granic obszaru geograficznego, ponieważ nie zawierają one elementów opisu wyznaczonego obszaru („Na początku wieku, zgodnie z ustawą z dnia 26 lipca 1925 r. mającą na celu zapewnienie stosowania nazwy pochodzenia sera Roquefort, obszar produkcji mleka owczego był dosyć rozległy, ponieważ obejmował »obszary produkcji we Francji kontynentalnej i obszary produkcji we Francji metropolitalnej, na których rasy owiec, użytki zielone i klimat posiadały te same cechy charakterystyczne«, przy czym od czasu uchwały parlamentu Tuluzy z 1666 r. obszar dojrzewania ograniczony jest do gminy Roquefort-sur-Soulzon oraz – na mocy kolejnych uchwał, a w szczególności uchwał z dnia 21 lipca 1904 r. i dnia 22 grudnia 1921 r. – wyłącznie do jaskiń Roquefort położonych na obszarze piargu gór Combalou”, „W dekrete z 1979 r., a następnie w dekrete z 1986 r., zgodnie z ustawą z 1925 r. określono obszar geograficzny jako rozciągający się na południe od Masywu Centralnego oraz na obszary dawnej prowincji Rouergue, a także na niektóre sąsiednie regiony, tj. na obszary wielu departamentów – z uwagi na niewielką liczbę stad, które zmuszone były posilać się żywnością trudno dostępną na jałowych i suchych obszarach” oraz „Wysiłki producentów w celu rozwoju hodowli owiec pozwoliły na stopniowe ograniczenie obszaru skupu mleka. W chwili obecnej mleko skupowane jest wyłącznie w obszarze nazywanym »le rayon«, który obejmuje 560 gmin lub części gmin”).

Skreśla się również akapit opisujący cechy charakterystyczne obecnego obszaru, ponieważ opis specyficznego charakteru obszaru geograficznego jest ujęty w punkcie „związek z obszarem geograficznym” („Obszar ten obejmuje góry średnie w południowej części Masywu Centralnego, jak również obszary podgórskie i baseny międzygórskie. W małych regionach rolniczych od co najmniej 30 lat istnieje punkt skupu mleka lub mleczarnia, a obecnie gospodarstwa prowadzące chów nadal produkują mleko przeznaczone do wytwarzania sera Roquefort. System chowu na tym obszarze jest charakterystyczny dla produkcji sera Roquefort (wieloletni chów rasy Lacaune i niestosowanie przepędów okresowych”).

Aby wyjaśnić warunki dostępu do szczegółowych informacji na temat gmin częściowo włączonych do obszaru geograficznego, do wykazu gmin lub części gmin włączonych do obszaru dodaje się zdanie: „W przypadku gmin częściowo włączonych do obszaru geograficznego należy odnieść się do dokumentów kartograficznych dostępnych w urzędzie gminy”.

W punkcie „Odniesienia do organu kontrolnego” dokonuje się aktualizacji nazwy i danych kontaktowych organów kontrolnych.

W punkcie „Wymogi krajowe” dodaje się tabelę przedstawiającą główne punkty podlegające kontroli oraz metodę ich oceny zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi, a także skreśla się odniesienie do krajowego dekretu w sprawie zarejestrowanej nazwy pochodzenia.

W pkt 3.5 jednolitego dokumentu przepis stanowiący, że „Czynności związane z przechowywaniem sera przed pakowaniem, z jego krojeniem, pakowaniem zbiorczym, wstępnym i jednostkowym odbywają się wyłącznie w gminie Roquefort-sur-Soulzon”, zawarty w pkt 4.5 opublikowanego streszczenia, zachowuje się i uzupełnia o uzasadnienie.

W pkt 4 jednolitego dokumentu skreśla się akapit wprowadzający, który zawarty jest w pkt 4.4 opublikowanego streszczenia, ponieważ nie zawiera on bezpośrednich elementów związanego określenia obszaru geograficznego („Na początku rozległy obszar na południu Masywu Centralnego, jak powiedziano w ustawie z dnia 26 lipca 1925 r., posiadał rasy owiec, łąki i klimat o takich samych cechach i charakteryzował się dzikim i suchym krajobrazem, w którym pasły się pojedyncze stada owiec. Dzięki wysiłkom producentów sera Roquefort w celu zachęcania do hodowli, rozwoju produkcji mlecznej i zacieśnienia związku produktu z obszarem geograficznym, mleko używane do produkcji Roquefort pochodzi wyłącznie z obszaru 560 gmin lub części gmin nazywanego „le rayon” znajdujących się w departamentach Aveyron, Aude, Lozère, Hérault, Gard i Tarn”).

Przepisów zawartych w pkt 4.4 „dowód pochodzenia” i pkt 4.7 „organ kontrolny” opublikowanego streszczenia ani przepisów dotyczących wytwarzania, dojrzewania i leżakowania zawartych w pkt 4.5 opublikowanego streszczenia nie zamieszcza się w jednolitym dokumencie, ponieważ nie zawiera on równoważnych punktów.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ROQUEFORT”

Nr UE: PDO-FR-0131-AM03 – 19.10.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Roquefort”

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*

„Roquefort” jest serem z przerostem niebieskiej pleśni, przygotowywanym i produkowanym wyłącznie z pełnego surowego mleka owczego zgodnie z lokalnymi niezmiennymi i stałymi praktykami.

Jest to ser o nieprasowanej i niegotowanej masie, zaszczipianej przetrwalnikami *Penicillium roqueforti*, sfermentowanej i solonej, który posiada wilgotną skórkę oraz zawiera co najmniej 52 gramy tłuszczu na 100 gramów suchej masy i co najmniej 55 gramów suchej masy na 100 gramów dojrzalego sera.

Ser ma kształt walca o średnicy 19–20 cm, wysokości 8,5–11,5 cm i masie 2,5–3 kg.

Masa sera jest aksamitna i dobrze związana, równomiernie poprzecinana zielono-niebieskimi żyłkami, a jej bukiet jest wyjątkowy – charakteryzuje się lekkim zapachem pleśni oraz delikatnym i wyrazistym smakiem.

Ser dojrzewa i leżakuje przez co najmniej czterdzieści dni od dnia jego wytworzenia.

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

Wykorzystywane mleko pochodzi od stad mlecznych złożonych z macierek rasy Lacaune.

Chów macierek prowadzony jest tradycyjnie, a ich system żywienia opiera się na zielonkach, paszy i zbożu, które w co najmniej trzech czwartych (określanych pod względem suchej masy w skali roku) pochodzą z obszaru geograficznego produkcji.

Bez względu na ich źródło zakupy zielonki, zbóż i mieszanek paszowych uzupełniających, z wyjątkiem słomy i śruty zbożowej na zamówienie lub odpowiadających im pasz, spoza gospodarstwa do celów żywienia macierek i jarek remontowych nie mogą przekraczać średnio – na stado i na rok – 200 kilogramów suchej masy na maciorokę mleczną znajdującą się w gospodarstwie.

Nie wszystkie pasze, a przede wszystkim mieszanki paszowe uzupełniające, zawsze pochodzą z określonego obszaru geograficznego, ponieważ mało jest na nim gleb nadających się pod uprawę, a warunki klimatyczne – w związku z częstym występowaniem letnich susz – ograniczają ich produkcję.

W okresie dostępu do traw, gdy warunki klimatyczne są sprzyjające, wypas jest obowiązkowy i odbywa się na dzień.

W okresie utrzymywania owiec w owczarni dzienna dawka pokarmowa dla jednej owcy składa się z co najmniej jednego kilograma suchej masy siana – średnio w przeliczeniu na całe stado.

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

Wszystkie etapy, od produkcji mleka do dojrzewania serów, muszą odbywać się na obszarze geograficznym.

Dojrzewanie odbywa się w jaskiniach położonych na obszarze piargu gór Combalou (gmina Roquefort-sur-Soulzon), którego granice ustanowiono wyrokiem Sądu Wielkiej Instancji w Millau (Tribunal de Grande Instance de Millau) z dnia 12 lipca 1961 r.

Leżakowanie sera – będące przedłużeniem etapu dojrzewania – odbywa się wyłącznie w gminie Roquefort-sur-Soulzon.

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

Dopuszcza się krojenie sera „Roquefort”.

Czynności związane z przechowywaniem sera przed pakowaniem, z jego krojeniem, pakowaniem zbiorczym, wstępnym i jednostkowym odbywają się wyłącznie w gminie Roquefort-sur-Soulzon z następujących przyczyn:

- a) aby zapewnić integralność sera „Roquefort”, biorąc pod uwagę warunki dotyczące leżakowania sera w gminie Roquefort-sur-Soulzon w temperaturze osiągającej maksymalnie -5°C , istnieje konieczność, aby przy krojeniu i pakowaniu sera przed wysyłką przywiązywano należytą wagę do łańcucha chłodniczego i unikano wszelkich gwałtownych zmian temperatury sera „Roquefort” w celu uniknięcia wszelkiego ryzyka pogorszenia właściwości produktu;
- b) jedynie pakowanie przeprowadzone w najkrótszym możliwym czasie bezpośrednio po wyjęciu z sera z komór o kontrolowanej temperaturze, w których ser ten leżakuje, pozwala na zachowanie właściwości fizycznych i organoleptycznych sera „Roquefort” po zakończeniu procesów dojrzewania i leżakowania – do momentu jego dostarczenia do konsumenta. Aby osiągnąć ten cel, zakłady, w których odbywa się pakowanie, muszą znajdować się na terenie tej samej gminy co komory o kontrolowanej temperaturze. Ser „Roquefort” jest bowiem produktem wrażliwym, w przypadku którego procesy dojrzewania i leżakowania odbywają się bardzo długo, bez dostępu światła. Po zakończeniu etapów dojrzewania i leżakowania, a zatem wówczas, gdy ser jest gotowy do spożycia, poddaje się go wyłącznie ograniczonej liczbie czynności przeprowadzanych przez pracowników posiadających szczególną wiedzę na temat produktu, a następnie pakuje się go w najkrótszym możliwym czasie w celu uniknięcia wszelkiego ryzyka wysuszenia, utlenienia lub pojawiania się nieprawidłowego zabarwienia;
- c) w celu zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego sera „Roquefort” do momentu dostarczenia go do konsumenta ważne jest, aby poprzez identyfikację każdej partii produkcji (znak identyfikacyjny wytłoczony w serze) istniała możliwość monitorowania i kontroli sera w całym procesie krojenia, pakowania zbiorczego, wstępnego i jednostkowego – aż do uzyskania produktu końcowego przeznaczonego dla konsumenta. Czynności te wymagają szczególnych umiejętności i mają bezpośredni wpływ na jakość tego sera produkowanego z surowego mleka.

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

Sery „Roquefort” sprzedawane w całości lub w kawałkach przechowuje się w opakowaniach opatrzonych nazwą pochodzenia „Roquefort” wydrukowaną czcionką o wielkości co najmniej równej dwóm trzecim największej czcionki zastosowanej na etykiecie.

Oznaczenie to umieszcza się również na skrzyniach lub na innych opakowaniach zawierających takie sery.

Na etykiecie znajduje się również wspólny znak towarowy grupy składającej wniosek, tzw. „brebis rouge”, utworzony w 1930 r.

Z wyjątkiem tego wspólnego znaku towarowego oraz pozostałych szczególnych znaków fabrycznych lub handlowych bądź nazw czy symboli przedsiębiorstw zabrania się dodawania do nazwy pochodzenia „Roquefort” jakichkolwiek określeń lub innych wzmianek na etykiecie, w reklamach, w przekazach, na fakturach lub w dokumentach handlowych.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Departament Aude:

gminy Belpech (częściowo), Brousses-et-Villaret, Castans, Caudebronde, Cenne-Monestiés, Cuxac-Cabardès, Fanjeaux (częściowo), Fontiers-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Labastide-Esparbairègue, Lacombe, Laprade, Lespinassière, Les Martyrs, Mas-Cabardès, Mayreville, Miraval-Cabardès, Montolieu, Pradelles-Cabardès, Roquefère, Saint-Denis, Saissac, La Tourette-Cabardès, Verdun-en-Lauragais, Villardonnell, Villemagne.

Departament Aveyron:

kantony Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Ceor-Ségala, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lézérou, Rasperet et Lévérou, Rodez-2, Rodez-Onet, Vallon, Saint-Affrique, Tarn i Causses.

Gminy Les Albres, Anglars-Saint-Félix, Asprières, Auzits, Le Bas Ségala, Belcastel, Bertholène, Bessuéjols, Bor-et-Bar, Bournazel, Brandonnet, La Capelle-Bleys, Castelmary, Castelnaud-de-Mandailles (częściowo), Compolibat, Conques-en-Rouergue (częściowo), Crespin, Drulhe, Escandolières, Espalion, La Fouillade, Gaillac-d'Aveyron, Galgan, Goutrens, Laissac-Sévérac l'Église, Lanuéjols, Lassouts, Lescure-Jaoul, Lugan, Lunac, Maleville, Mayran, Millau, Montbazens, Morlhon-le-Haut, Najac, Palmas d'Aveyron, Peyrusse-le-Roc, Pierrefiche, Pomayrols, Prades-d'Aubrac (częściowo), Prévinières, Privezac, Rieupeyroux, Rignac, Rodez, Roussennac, Saint-André-de-Najac, Saint-Côme-d'Olt, Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac, Sainte-Eulalie-d'Olt, La Salvétat-Peyralès, Sanvensa, Sébrazac, Sonnac, Tayrac, Valzergues, Vaureilles, Villecomtal, Vimenet.

Departament Gard:

gminy d'Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Dourbies, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Saint-Sauveur-Camprieu, Trèves, Vissec.

Departament Hérault:

gminy Les Aires, Avène, Bédarieux, Le Bousquet-d'Orb, Brenas, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Le Caylar, Ceilhes-et-Rocozels, Colombières-sur-Orb, Combes, Courniou, Le Cros, Dio-et-Valquières, Ferrals-les-Montagnes, Fraisse-sur-Agout, Graissessac, Hérépian, Joncels, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Liausson, Lodève, Lunas, Mérifons, Mons, Mourèze, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pégaïrolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Les Plans, Le Poujol-sur-Orb, Le Pradal, Prémian, Le Puech, Riols, Les Rives, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Étienne-d'Albagnan, Saint-Étienne-Estréchoux, Saint-Félix-de-l'Héras, Saint-Geniès-de-Varensal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Vincent-d'Olargues, Salasc, La Salvétat-sur-Agout, Sorbs, Le Soulié, Taussac-la-Billièrre, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Valmascle, Verreries-de-Moussans, Vioussan, Villemagne-l'Argentière.

Departament Lozère:

kanton Chirac.

Gminy Allenc, Badaroux, Banassac-Canilhac, Les Bondons, Brenoux, La Canourgue, Cans et Cévennes (częściowo), Chadenet, Chanac, Florac Trois Rivières (częściowo), Fraissinet-de-Fourques, Gatuzières, Gorges du Tarn Causses, Les Hermaux, Hures-la-Parade, Ispagnac, Lachamp, Lanuéjols, Laval-du-Tarn, La Malène, Marvejols, Mas-Saint-Chély, Masegros Causses Gorges, Mende, Meyrueis, Le Rozier, Saint-Bauzile, Saint-Étienne-du-Valdonnez, Saint-Pierre-de-Nogaret, Saint-Pierre-des-Tripiers, Saint-Saturnin, Sainte-Hélène, Servières, La Tieule, Trélans, Vebron.

Departament Tarn:

kantony Carmaux-1 Le Ségala, Les Hautes Terres d'Oc, Mazamet-1, Mazamet-2 Vallée du Thoré, La Montagne noire.

Gminy Alban, Amarens (częściowo), Ambialet, Arifat, Arthès (częściowo), Bellegarde-Marsal (częściowo), Bernac (częściowo), Brousse, Burlats, Cagnac-les-Mines, Carmaux, Castanet, Castelnau-de-Lévis (częściowo), Castres, Cestayrols (częściowo), Cordes-sur-Ciel (częściowo), Curvalle, Dénat (częściowo), Fauch, Le Fraysse, Le Garric, Graulhet (częściowo), Labessière-Candeil, Lacapelle-Ségalar, Laparrouquial, Lasgraises (częściowo), Lautrec, Lempaut (częściowo), Lescure-d'Albigeois, Lombers, Mailhoc (częściowo), Massals, Mazamet, Miolles, Monestiés, Montfa, Montirat, Montredon-Labessonnié, Mont-Roc, Mouzens (częściowo), Mouzieys-Panens (częściowo), Navès (częściowo), Paulinet, Peyregoux (częściowo), Poulan-Pouzols, Pratviel (częściowo), Puéchoursi (częściowo), Puylaurens (częściowo), Rayssac, Réalmont, Ronel, Roquecourbe, Rouffiac, Roumégoux, Saint-André, Saint-Antonin-de-Lacalm, Saint-Christophe, Saint-Jean-de-Vals, Saint-Julien-du-Puy, Saint-Lieux-Lafenasse, Saint-Marcel-Campes, Saint-Martin-Laguépie, Saint-Salvy-de-la-Balme, Sainte-Croix, Salles, Le Ségur, Sieurac, Soual, Souel (częściowo), Técou (częściowo), Teillet, Terre-Clapier, Le Travet, Trévien, Vénès, Villefranche-d'Albigeois, Viviers-lès-Montagnes.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar geograficzny obejmuje góry średnie w południowej części Masywu Centralnego, jak również obszary podgórskie i baseny międzygórskie. Klimat – związany z wysokością bezwzględną terenu przewyższającą 400 m – podlega zarówno wpływowi śródziemnomorskim, jak i atlantyckim. Odzwierciedlają to długie zimy, które opóźniają początek wiosennego okresu wegetacyjnego, a także występujące latem susze, które często skutkują niewielkimi rezerwami wody w glebie. Ze względu na podłoże geologiczne pochodzące z orogenezy hercyńskiej lub ukształtowane przez złoża występujących podrzędnie wapieni oraz erozję ukształtowanie terenu jest często pagórkowate, a gleby zawierają duże ilości kamieni. Obszar geograficzny obejmuje obszary pasterskie, w tym tereny wypasu, oraz użytki zielone. Nieliczne gleby uprawne wykorzystuje się na potrzeby tymczasowych użytków zielonych oraz w celu uprawy zbóż do konsumpcji własnej.

Jaskinie, w których odbywa się dojrzewanie sera „Roquefort”, położone pod samą miejscowością Roquefort-sur-Soulzon, są całkowicie wydrążone w piargu u podnóża wapiennych urwisk gór Combalou, które na przestrzeni wieków ulegały pękaniu i obrywom. Przez szczeliny w tych piargach, swoiste naturalne kominy zwane „fleurines”, przedostają się prądy chłodnego, wilgotnego powietrza o różnym stopniu porywistości. „Fleurines” pełnią bowiem funkcję potężnego generatora wilgotnego, chłodnego powietrza – w zależności od zmian temperatury zewnętrznej i ciśnienia atmosferycznego: powietrze wnikające do gruntu ulega ochłodzeniu pod wpływem chłodnych ścian urwisk zwróconych na północny wschód; schodzi do poziomu podstawy piargu i nabiera wilgotności po zetknięciu z podziemną warstwą wodonośną. W ten sposób „fleurines” tworzą, równoważą i utrzymują naturalny, szczególnie mikroklimat w jaskiniach, który umożliwił rozwój *Penicillium roqueforti*.

Tradycja sera „Roquefort” sięga daleko wstecz. Wspomina się o nim w „Cartulaire de l'Abbaye de Conques” (kartulariusz opactwa Conques w departamencie Aveyron) z 1070 r. W 1666 r. uchwałą parlamentu Tuluzy potwierdzono wszystkie przywileje królewskie przyznane od czasów Karola VI, które miały na celu ochronę sera „Roquefort”, i przyznano mieszkańcom Roquefort-sur-Soulzon wyłączne prawo do poddawania sera „Roquefort” procesowi dojrzewania. W XVIII w. „Roquefort” został ogłoszony „królem serów” przez Diderota i d'Alemberta. Następnie na mocy wielu kolejnych wyroków obszar poddawania sera „Roquefort” dojrzewaniu ograniczono wyłącznie do obszaru piargów gór Combalou. W dniu 26 lipca 1925 r. parlament uchwalił ustawę, na mocy której ser „Roquefort” jako pierwszy został objęty nazwą pochodzenia.

System chowu na obszarze geograficznym jest charakterystyczny dla produkcji sera „Roquefort”. Opiera się on na chowie maciorek rasy Lacaune i wykorzystywaniu upraw roślin paszowych w pobliżu gospodarstw, bez stosowania przepędów okresowych. Maciorki rasy Lacaune są szczególnie dobrze dostosowane do ich środowiska naturalnego. Ich wełniste runo skoncentrowane w części grzbietowej zapewnia im ochronę przed promieniami słońca w okresie letnim. Dzięki niemu znoszą one także dobrze upały. Racice przystosowane są do gleb kamienistych. W okresie wypasu owce wykorzystują w pełni roślinność obszaru geograficznego o często niskiej wartości odżywczej. Prace w zakresie selekcji genetycznej prowadzone na obszarze geograficznym od dziesięcioleci sprawiły, że obecnie mleczność maciorek rasy Lacaune cieszy się uznaniem. W chowie maciorek – na potrzeby wypasu i tworzenia zapasów paszy – stosuje się tradycyjny sposób żywienia oparty na tymczasowych i trwałych terenach wypasu oraz użytkach zielonych znajdujących się na obszarze geograficznym. Zakup paszy spoza gospodarstwa jest ograniczony.

Przy produkcji sera „Roquefort” wykorzystuje się szczególne umiejętności. Ser ten wytwarza się z pełnego surowego mleka. Proszek i kultury zawierające *Penicillium roqueforti* przeznaczone do zaszczepiania masy serowej przygotowuje się z tradycyjnych szczepów występujących w mikroklimacie naturalnych jaskiń w gminie Roquefort-sur-Soulzon. Odsączanie odbywa się bez prasowania. W celu napowietrzenia masy przeprowadza się nakłuwanie. Ser „Roquefort” poddaje się następnie procesowi dojrzewania w jaskiniach położonych na obszarze piargów gór Combalou, w których występują liczne naturalne prądy chłodnego, wilgotnego powietrza, przez czas niezbędny do prawidłowego rozwoju *Penicillium roqueforti*. Następnie ser umieszcza się w opakowaniu ochronnym, aby spowolnić wzrost *Penicillium roqueforti*, i umożliwia się jego dalszy rozwój poprzez długotrwały proces leżakowania.

„Roquefort” to ser z przerostem niebieskiej pleśni produkowany wyłącznie z pełnego surowego mleka owczego, poddawany procesom dojrzewania i leżakowania przez co najmniej dziewięćdziesiąt dni od dnia jego wytworzenia.

Posiada aksamitną, równomiernie poprzecinaną zielono-niebieskimi żyłkami masę i wyjątkowy bukiet charakteryzujący się lekkim zapachem pleśni oraz delikatnym i wyrazistym smakiem.

Wykorzystywanie rasy Lacaune, tradycyjnego systemu chowu i żywienia opartego na zasobach obszaru geograficznego wpływa na skład mleka owczego, w szczególności na zawartość kwasów tłuszczowych, które dobrze przenoszą aromaty. Mleko to, wykorzystywane w stanie surowym, przyczynia się do powstania specyficznego bukietu sera „Roquefort”, który rozwija się pod wpływem *Penicillium roqueforti* podczas dojrzewania i leżakowania sera.

Produkcja sera „Roquefort” z pełnego surowego mleka wymaga od serowarów ciągłej adaptacji. Umiejętności wykorzystywane przy produkcji, obejmujące na przykład odsączanie bez prasowania, które powoduje formowanie się regularnie występujących otworów w masie serowej, oraz nakłuwanie, które umożliwia napowietrzenie sera, są niezbędne do rozwoju *Penicillium roqueforti* na etapie dojrzewania, pozwalając tym samym na powstanie masy z przerostem niebieskiej pleśni w postaci regularnie rozmieszczonych żyłek.

Dojrzewalnie położone w piargach gór Combalou i wentylowane dzięki szczelinom zwanym „fleurines” zapewniają naturalne warunki fizyczne i biologiczne, które szczególnie sprzyjają dojrzewaniu sera „Roquefort”. Ten szczególny klimat zapewnia wyjątkowo korzystne warunki rozwoju *Penicillium roqueforti*. Kultury te rozprzestrzeniają się w serze, zmieniając charakter masy i nadając jej zielono-niebieską barwę i charakterystyczny smak.

Długotrwały proces leżakowania, następujący po etapie dojrzewania, wpływa na ukształtowanie się aksamitnej konsystencji masy sera „Roquefort” i – po upływie co najmniej dziewięćdziesięciu dni – umożliwia pełny rozwój szczególnego bukietu tego sera o lekkim zapachu pleśni.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-95e2de1b-420c-40c5-8fcd-3e1e0df9d711
