

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej  
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2021/C 89/08)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej nieznaczej zmiany jest dostępny w bazie danych eAmbrosia Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„REBLOCHON”/„REBLOCHON DE SAVOIE”**

**Nr UE: PDO-FR-0130-AM01 – 3.9.2020**

**ChNP (X) ChOG ( )**

**1. Nazwa lub nazwy**

„Reblochon”/„Reblochon de Savoie”

**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**

„Reblochon”/„Reblochon de Savoie” to ser z mleka krowiego pełnego i surowego, z masy prasowanej niegotowanej, ma kształt płaskiego lekko ściętego walca, o średnicy około 14 cm, wysokości około 3,5 cm i masie od 450 do 550 g.

Zawiera co najmniej 45 g tłuszczu w 100 g po całkowitym wysuszeniu, a jego zawartość suchej masy nie może być mniejsza niż 45 g w 100 g sera.

Skórka sera, myta na etapie dojrzewania, jest cienka, regularna i jednorodna. Ma barwę od żółtej po żółtopomarańczową i jest pokryta na całej powierzchni lub częściowo białą, delikatną i niewielką „pianką”.

Masa sera, bardzo mało jędrna, jest jednorodna, miękka i tłusta. Ma barwę od kremowej po żółtą kość słoniową, jest lekko słona i może posiadać niewielkie otwory.

Chronioną nazwą pochodzenia określa się również sery mniejszego formatu lub małego rozmiaru, o tych samych cechach organoleptycznych, ale średnicy około 9 cm, wysokości ok. 3 cm i masie od 230 do 280 g.

„Reblochon”/„Reblochon de Savoie” może być sprzedawany w całości lub porcjowany.

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

Mleko stosowane do produkcji sera „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” musi pochodzić wyłącznie od stad składających się z krów ras Abondance, Montbéliarde, Tarentaise (zwanej również Tarine).

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Aby zapewnić związek z obszarem, pożywienie stada musi składać się głównie z pasz pochodzących z obszaru geograficznego określonego dla nazwy. Dawka podstawowa składa się z:

- co najmniej 50 % trawy pobieranej podczas wypasu w okresie letnim i siana zadawanego codziennie w okresie zimowym,
- zielonek: zielonej kukurydzy, trawy podawanej jako zielonka, buraków pastewnych. Słomę można podawać w dawce podstawowej wyłącznie jałówkom.

W sezonie letnim okres wypasu wynosi co najmniej 150 dni.

Pasze pochodzące z określonego obszaru muszą stanowić 100 % suchej masy dawki pokarmowej krów w okresie laktacji. W przypadku gospodarstw położonych na wysokości 600 m n.p.m. oraz gospodarstw górskich, w których krowy mleczne wypasane są na wysokości ponad 600 m n.p.m., pasze pochodzące z określonego obszaru geograficznego muszą stanowić co najmniej 75 % suchej masy podstawowej dawki pokarmowej krów w okresie laktacji. Paszą nabywaną poza obszarem geograficznym może być wyłącznie siano.

Oprócz podstawowej dawki pokarmowej można podawać uzupełniające mieszanki paszowe: pasze treściwe i susz paszowy w granicach 1 800 kg na krowę mleczną na rok i 500 kg na zwierzę na rok dla jałówek.

Uwzględniając średni poziom produkcji, krowy w tym obszarze jedzą 6–7 000 kg suchej masy ogółem. Przy 1 800 kg pasz treściwych zawierających ok. 89 % suchej masy, minimalny odsetek dawki suchej masy uzyskanej w wyznaczonym obszarze geograficznym, wynoszący 50 %, osiąga się dzięki trawie, zielonce i suszowi paszowemu. Ten minimalny odsetek wynosi ponad 70 % na obszarach położonych powyżej 600 m n.p.m.

W żywieniu stad krów mlecznych zakazane jest stosowanie produktów kiszonych, fermentowanych, konserwowanych przez owijanie oraz pożywienia, które mogłyby wpłynąć niekorzystnie na zapach lub smak mleka lub sera, lub też stanowić zagrożenie zakażeniem bakteryjnym.

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

Produkcja mleka, udój, produkcja i dojrzewania serów muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

Pierwsze pakowanie serów odbywa się w obrębie obszaru geograficznego zanim sery opuszczą dojrzewalnię, w której odbywa się ostatni etap produkcji „Reblochon”/„Reblochon de Savoie”. Przepis ten umożliwia utrzymanie jakości skórki produktu i uniknięcie jej wysychania oraz rozwoju niepożądanych pleśni. To pierwsze pakowanie nie oznacza, że produkt nie może być później przepakowany w innym zakładzie.

Opakowanie wykonane z odpowiedniego materiału zawiera dodatkowe denko z drewna świerkowego pod co najmniej jednym z płaskich boków sera sprzedawanego w całości lub jako połowa kręgu. Porcje muszą mieć fragment skórki na trzech bokach.

Produkty przeznaczone dla zastosowań przemysłowych w sektorze spożywczym muszą być zapakowane przed opuszczeniem obszaru geograficznego, ale nie musi to być opakowanie jednostkowe.

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

Na etykietce należy umieścić chronioną nazwę pochodzenia „Reblochon” lub „Reblochon de Savoie” zapisaną czcionką o wymiarach równych co najmniej dwóm trzecim wielkości największej czcionki użytej na etykietce. Ponadto na etykietce może znajdować się nazwa pochodzenia z określeniem „petit” (fr. mały) w przypadku sera małego formatu, którego cechy określono w pkt 3.2.

Poza określeniami, których umieszczenie jest wymagane odpowiednimi przepisami w przypadku wszystkich serów oraz ww. określenia, zakazane jest posługiwanie się jakimkolwiek określeniem lub innym terminem towarzyszącym chronionej nawie pochodzenia na etykietach, w reklamie, na fakturach i dokumentach handlowych, z wyjątkiem specjalnych znaków handlowych lub fabrycznych.

Etykieta musi zawierać, w tym samym polu widzenia co nazwa pochodzenia „Reblochon” lub „Reblochon de Savoie”, symbol ChNP Unii Europejskiej. Można również umieścić wyrażenie „chroniona nazwa pochodzenia”.

#### 4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje dwie trzecie powierzchni departamentu Haute-Savoie (cała część leżąca na wschód od Annecy na wysokości powyżej 500 m n.p.m.) oraz kilka gmin lub sekcji gmin departamentu Savoie.

Departament Haute-Savoie:

Abondance; Alex; Allinges; Amancy; Andilly; Annecy wyłącznie w odniesieniu do terytorium dawnej gminy Annecy-le-Vieux; Arâches-la-Frasse; Arbusigny; Arenthon; Armoay; Arthaz-Pont-Notre-Dame; Ayse; Ballaison; Beaumont; Bellevaux; Bernex; Bluffy; Boège; Bogève; Bonne; Bonnevaux; Bonneville; Bons-en-Chablais; Brenthonne; Brizon; Burdignin; Cervens; Chamonix-Mont-Blanc; Charvonnex; Châtel; Châtillon-sur-Cluses; Chevaline; Chevenoz; Cluses; Collonges-sous-Salève; Combloux; Contamine-sur-Arve; Copponex; Cordon; Cornier; Cranves-Sales; Cruseilles; Demi-Quartier; Dingy-Saint-Clair; Domancy; Doussard; Draillant, Duingt; Entrevernes; Essert-Romand; Etaux; Faucigny; Faverges-Seythenex; Fessy; Féternes; Fillières; Fillinges; Giez; Glières-Val-de-Borne; Groisy; Habère-Lullin; Habère-Poche; Juvigny; La Balme-de-Thuy; La Baume; La Chapelle-d'Abondance; La Chapelle-Rambaud; La Chapelle-Saint-Maurice; La Clusaz; La Côte-d'Arbroz; La Forclaz; La Muraz; La Rivière-Enverse; La Roche-sur-Foron; Lathuile; La Tour; La Vernaz; Le Biot; Le Bouchet-Mont-Charvin; Le Lyaud; Le Grand-Bornand; Le Reposoir; Le Sappey; Leschaux; Les Clefs; Les Contamines-Montjoie; Les Gets; Les Houches; Les Villards-sur-Thônes; Lucinges; Lullin; Lully; Manigod; Marcellaz-en-Faucigny; Machilly; Magland; Margencel; Marignier; Marnaz; Megève; Mégevette; Menthonnex-en-Bornes; Menthon-Saint-Bernard; Mieussy; Monnetier-Mornex; Montriond; Mont-Saxonnex; Morillon; Morzine; Nancy-sur-Cluses; Nangy; Nâves-Parmelan; Novel; Onnion; Orcier; Passy; Peillonex; Perrignier; Pers-Jussy; Praz-sur-Arly; Présilly; Quintal; Reignier-Esery; Reyvroz; Saint-André-de-Boège; Saint-Blaise; Saint-Cergues; Saint-Eustache; Saint-Ferréol; Saint-Gervais-les-Bains; Saint-Jean-d'Aulps; Saint-Jean-de-Sixt; Saint-Jean-de-Tholome; Saint-Jeoire; Saint-Jorioz; Saint-Laurent; Saint-Pierre-en-Faucigny; Saint-Sigismond; Saint-Sixt; Sallanches; Samoëns; Saxel; Scientrier; Scionzier; Serraval; Servoz; Sevrier; Seytroux; Sixt-Fer-à-Cheval; Talloires-Montmin; Taninges; Thônes; Thyez; Vailly; Vacheresse; Val de Chaise; Vallorcine; Verchaix; Vétraz-Monthoux; Veyrier-du-Lac; Villard; Villaz; Ville-en-Sallaz; Villy-le-Bouveret; Villy-le-Pelloux; Vinzier; Viuz-en-Sallaz; Vougy; Vovray-en-Bornes.

Departament Savoie:

Cohennoz, Crest-Voland, Flumet, La Giétaz, Mercury (Sekcja G1 i G2), Notre-Dame-de-Bellecombe, Plancherine (Sekcja A1, A2, A3), Saint-Nicolas-La-Chapelle, Ugine.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

„Reblochon” lub „Reblochon de Savoie” to ser z mleka krowiego pełnego i surowego, pochodzącego od krów ras lokalnych dostosowanych do warunków środowiska górskiego. Jego nieduży rozmiar i tłustą i miękką masę uzyskuje się w szczególności dzięki wiedzy praktycznej, która przetrwała do dziś i polegała pierwotnie na wykorzystywaniu małych ilości mleka bogatego w tłuszcz.

Obszar geograficzny położony jest w Północnych Alpach i obejmuje rejony górskie leżące między Jeziorem Genewskim a masywem Mont-Blanc. Rzeźba terenu jest wyjątkowo zróżnicowana, ukształtowana jako masywy, których wysokość zwiększa się od zachodu na wschód (1 000 m n.p.m. w przypadku przedgórza zachodniego, ponad 2 000 m n.p.m. w przypadku szczytów masywów wapienowych, ponad 4 000 m n.p.m. w przypadku masywu Mont-Blanc), a które oddzielone są dużymi dolinami leżącymi na wysokości ponad 500 m n.p.m. Klimat jest typu górskiego, pod bezpośrednim wpływem mas z zachodu. Charakteryzuje się wysokim poziomem opadów.

Największa część powierzchni użytków rolnych jest uprawiana jako pastwiska. Region charakteryzuje się szczególnie dobrze rozwiniętymi górkimi łąkami trwałymi, tzw. alpages. Zawierają one różnorodne gatunki roślin, co związane jest z warunkami środowiska (gleba, ustrój wodny, ekspozycja, wysokość itd.) i użytkowania (praktyki pasterskie). 90 % powierzchni trawiastej to łąki trwałe, w składzie których przeważa kupkówka, uważana za bardzo dobrą trawę pastewną, koniczyna biała i koniczyna łąkowa. Są wśród nich bogate łąki kośne, łąki kośne lub średniej wielkości pastwiska, pastwiska kośne lub pastwiska ubogie bądź suche.

Jedną z cech gospodarstw mleczarskich obszaru geograficznego jest stosowanie wypasu na górskich halach w okresie letnim. Cykl życia stada w dużym stopniu zależy od pór roku.

Producenci mleka wykorzystują rasy krów pochodzące z regionów górskich, przystosowane do trudnych warunków fizycznych i klimatycznych środowiska (morfologia przystosowana do wypasu na zboczach gór; tolerancja termiczna; zdolność wykorzystania paszy zielonej w okresie letnim i paszy suszonej w okresie zimowym), a jednocześnie produkujące stale mleko wysokiej jakości.

Pożywienie krów mlecznych składa się głównie z trawy pobieranej przez wypas w okresie letnim oraz z pasz suchych w okresie zimowym. Ilość dodatków paszowych jest ograniczona, zachować nieintensywny system hodowli.

Nazwa „Reblochon de Savoie” pochodzi od słowa „reblâche”, które oznacza „ponowny udój”. Praktyka ta była powszechna od XIII w.: gospodarz, który dzierżawił łąkę, musiał płacić właścicielowi odpowiednie wynagrodzenie. Zwierzęta niecałkowicie wydajone podczas pomiaru dawały w drugim udoju mleko w niewielkiej ilości, ale bardzo tłuste, ponieważ w ostatniej fazie dojenia produkowane mleko jest bogate w tłuszcz. Stąd serowarzy posiadali niewiele mleka, ale za to tłustego i produkowali nieduże sery tłuste.

Praca serowara, oparta na wiedzy praktycznej odziedziczonej po przodkach, odgrywa zasadniczą rolę w wydobyciu potencjału aromatycznego sera „Reblochon”/„Reblochon de Savoie”. Dzięki przetwarzaniu surowego mleka, niepodawanego wcześniejszym procesom, w łagodnej temperaturze potencjał ten może być wyrażony w najpełniejszy sposób. Dwukrotny udój w ciągu dnia wymusza szybkie i precyzyjne użycie mleka. Stosowanie do produkcji pełnego mleka surowego wiąże się z przetwarzaniem go w otwartych kadziach, aby podkreślić rolę zmysłu wzroku i dotyku serowara, który dostosowuje proces do ewentualnych zmian zachodzących w mleku.

Dojrzewanie pierwotnie odbywało się w gospodarstwie na górskich łąkach. Później zaczęło być praktykowane w dolinach, do których stosunkowo łatwy dostęp sprawił, że pojawiły się zakłady wyspecjalizowane w prowadzeniu procesu dojrzewania serów. Zakład taki musi czuwać nad wieloma aspektami, a w szczególności kontrolować temperaturę w pomieszczeniu dojrzewalni, która odgrywa ważną rolę dla flory pleśniowej (która nadaje skórce charakterystyczny wygląd).

Handel serem „Reblochon” rozwinął się w XIX w., dzięki czemu powstał specyficzny rodzaj działalności handlowej, którą dodatkowo ułatwiła rozbudowa szlaków komunikacyjnych.

„Reblochon”/„Reblochon de Savoie” to ser z masy prasowanej niegotowanej produkowany z mleka krowiego pełnego i surowego, które nie jest poddawane żadnym uprzednim procesom przetwórczym.

Ser ten występuje też w małym rozmiarze. Ma kształt płaskiego lekko ściętego walca.

Jego masa jest tłusta i miękka, ma barwę kremową do odcienia kości słoniowej, o lekko słonym smaku. Jego delikatna skórka jest myta, ma barwę żółtą do żółto-pomarańczowej, pokryta jest delikatną białą „pianką”

Górski klimat, charakteryzujący się wysokim poziomem opadów, występuje na całym obszarze geograficznym i sprzyja obfitemu wzrostowi trawy wiosną i latem. Różnorodność warunków środowiskowych, uzależniona od takich czynników, jak wysokość nad poziomem morza i ekspozycja górskich hal czy rodzaj skał, przekłada się na bogactwo roślinności na łąkach, a każde środowisko ma swój oryginalny skład flory.

Liczne gatunki wchodzące w skład tych różnych rodzajów flory cechują się mocnymi aromatami, które przyczyniają się do ukształtowania typowego charakteru sera „Reblochon”/„Reblochon de Savoie”.

To surowe środowisko jest bardzo wymagające dla zwierząt i tylko górskie rasy są zdolne wytrzymać taki tryb życia, który łączy zimową beczynność w oborach zlokalizowanych w dolinach i codzienne intensywne przemieszczanie się po górskich halach w okresie wiosenno-letnim.

Rasy te są zdolne produkować w tych warunkach mleko bogate w białko i doskonale nadające się do zastosowań w serowarstwie: żel otrzymany po dodaniu podpuszczki jest jędrny i ma wysoką wydajność dla produkcji serowskiej.

Wywodzący się pierwotnie z mleka produkowanego w małych ilościach, ale bogatego w tłuszcz, ser „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” jest wynikiem stosowania prostej technologii (nieznaczne podgrzewanie, szybkie dodanie kultur startowych, niestosowanie wysuszania w kadziach), dzięki której okres dojrzewania jest krótki. Podczas dojrzewania na powierzchni sera współistnieją i kolejno pojawiają się różne grupy bakterii. Ta zmienność występowania wynika ze zmian odczynu pH i zawartości soli w skórce. Mikroflora, a w szczególności *Geotrichum candidum*, powoduje że ser „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” pokrywa się delikatnym białym przerostem pleśni, który jest dla niego charakterystyczny, ale który również w dużym stopniu wpływa na zmianę struktury i właściwości smakowo-zapachowych masy.

Dlatego też cechy organoleptyczne sera „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” są związane z pożywieniem krów mlecznych (wypas, pasza), opartym na florze dostosowanej do szczególnych warunków klimatycznych i z zachowaniem praktycznej wiedzy stosowanej przez serowarów i w dojrzewalniach.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

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

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-8edfe34a-d472-4f74-9c4a-8f06b6b3dee2](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8edfe34a-d472-4f74-9c4a-8f06b6b3dee2)