

## INNE AKTY

## KOMISJA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2009/C 308/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„MÂCONNAIS”****NR WE: FR-PDO-0005-0553-28.08.2006**

ChOG ( ) ChNP ( X )

1. **Nazwa:**

„Mâconnais”

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.3. – Sery

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Sery „Mâconnais” są produkowane z surowego pełnego mleka koziego.

Ser, delikatnie zaprawiony podpuszczką, uzyskany ze skrzepu otrzymanego w wyniku koagulacji kwasowej, w formie ściętego stożka, o delikatnej, kremowobiałej, jednolitej, tłustej, gęstej, gładkiej i rozpluwającej się masie. Jest pokryty głównie *geotrichum*. W trakcie dojrzewania mogą pojawić się niebieskie plamki, przeważnie pędzlaka (*Penicillium*).

Masa sera pod koniec minimalnego okresu dojrzewania mieści się w przedziale od 50 do 65 gramów (minimum 30 gramów w przypadku przedłużonego okresu dojrzewania).

Ser „Mâconnais” zawiera co najmniej 45 gramów masy suchej w 100 gramach sera i 45 g tłuszczu w 100 gramach sera po całkowitym osuszeniu.

3.3. *Surowce:*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Żywienie stada jest oparte na systemie pastwiskowym z paszą pochodzącą wyłącznie z obszaru geograficznego określonego w pkt 4 niniejszego jednolitego dokumentu.

Paszę stanowi trawa (z pastwiska lub z koryta) albo siano z trwałych lub przemennych użytków zielonych. Zakazane są jednogatunkowe przemienne użytki zielone, z wyjątkiem lucerny.

W okresie wypasu lub zadawania paszy zielonej udział świeżej trawy w trakcie wypasu lub podawanej z koryta wynosi co najmniej jedną trzecią dziennej racji na kozę, przy czym partia siana nie przekracza 1,2 kg surowca, a partia uzupełniających mieszanek paszowych nie może przekroczyć 1 kg surowca.

Zabronione są wszelkie formy pasz sfermentowanych w żywieniu stada kóz.

Uzupełniające mieszanki paszowe składają się z surowców uzupełniających pasze, określonych zgodnie z wykazem pozytywnym. Roczna podawana ilość uzupełniających mieszanek paszowych nie może przekroczyć 350 kg surowca na kozę.

W żywieniu zwierząt dozwolone są jedynie rośliny, produkty uboczne i uzupełniające mieszanki paszowe pochodzące z produktów innych niż transgeniczne. Zabroniona jest uprawa roślin transgenicznych na wszystkich gruntach gospodarstwa produkującego mleko przeznaczone do przetworzenia w produkt o chronionej nazwie pochodzenia „Mâconnais”. Ten zakaz uprawy dotyczy wszelkich gatunków roślin, które mogą zostać podane zwierzętom w gospodarstwie jako pokarm i wszystkich upraw gatunków, które mogą je zanieczyścić.

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

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

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Niezależnie od informacji wymaganych na podstawie innych przepisów prawnych, mających zastosowanie do wszystkich serów, każdy wprowadzany do obrotu ser „Mâconnais” posiada etykietę. Etykieta ta zawiera część wspólną dla wszystkich podmiotów, na której widnieje nazwa „Mâconnais” i informacja „Appellation d’Origine Contrôlée” lub „AOC”, oraz część indywidualną zawierającą dane kontaktowe podmiotu. Nazwa „Mâconnais” jest naniesiona za pomocą znaków o rozmiarze równym co najmniej dwóm trzecim największych znaków znajdujących się na etykiecie.

W przypadku sprzedaży bezpośredniej prowadzonej przez producenta lub inną osobę, za którą jest on bezpośrednio odpowiedzialny, w gospodarstwie lub na targu, etykietowanie indywidualne nie jest jednak obowiązkowe, informacje te muszą być zawarte jedynie na szyldzie.

Wzory etykiety i szyldu są określane przez grupę, która zajmuje się ich dystrybucją.

Nazwa „Mâconnais” wraz z informacją „Appellation d’Origine Contrôlée” lub „AOC” muszą obowiązkowo widnieć na fakturach i dokumentacji handlowej.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego:**

Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzewanie serów odbywa się na obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następujących gmin:

Departament Rhône (69):

Cenves

Departament Saône et Loire (71):

Ameugny, Azé, Berzé-La-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Blanot, Bourgvilain, Boyer, Brandon, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Bussièrès, Chaintré, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Chapaize, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Chasselas, Château, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clermain, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Crêches-sur-Saône, Cruzille, Davayé, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fuissé, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jugy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mazille, Milly-Lamartine, Montagny-sur-Grosne, Montbellet, Montceaux-Ragny, Nanton, Ozenay, Péronne, Pierreclos, Plottes, Prény, Prissé, La Roche-Vineuse, Royer, Saint-Albain, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Point, Saint-Vérand, Saint-Vincent-des-Près, Sainte-Cécile, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sennecey-le-Grand, Senozan, Serrières, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Tramayes, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré, Vitry-lès-Cluny.

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

#### Czynniki naturalne

Obszar geograficzny produkcji sera „Mâconnais” obejmuje zespół pasm wapiennych znajdujących się na wysokości od 200 do 600 metrów, charakteryzujących się:

- glebami wapiennymi lub wapniowymi,
- zróżnicowanym klimatem o dominancie kontynentalnej, pozostającym jednak w dużym stopniu pod wpływem oceanicznym lub śródziemnomorskim.

Mâconnais to obszar upraw mieszanych, uprawy winorośli i hodowli, zorganizowany według struktury pasm:

- dna doliny, marglowe, nieprzepuszczające wody i wilgotne są zarezerwowane dla użytków zielonych,
- podnóże wzgórz, bardziej żyzne, jest przeznaczone pod uprawę zbóż,
- terenem pod uprawę winorośli są bardziej kamieniste stoki,
- natomiast na wysokościach powyżej 400 metrów lub przy zbyt północnej ekspozycji winorośl ustępuje suchym użytkom zielonym, a następnie mniej lub bardziej gęstym lasom.

Na tym terenie rolniczym w dużym stopniu zdominowanym przez uprawę winorośli hodowla kóz zajmuje marginalne miejsce, na wilgotnych użytkach zielonych w dolinach i suchych użytkach zielonych na zboczach górskich. Kozy zdobywają dodatkowe pożywienie, pasąc się przy żywopłotach i w zagajnikach.

#### Czynniki ludzkie

Chów kóz pojawił się bardzo wcześnie jako działalność uzupełniająca uprawę winorośli. Praktyka ta, zasadniczo zarezerwowana dla kobiet, pozwalała zapewnić dochód i podstawowe wyżywienie dla gospodarstw domowych.

Mimo wielokrotnych prób pozbycia się kóz z regionu Mâconnais na przestrzeni XIX wieku, wynikających z przekonania, iż zwierzę jest szkodliwe dla gospodarki wiejskiej ze względu na szkody, jakie czyni młodym drzewkom i żywopłotom, liczba pogłowia kóz zmieniała się w zależności od kryzysów w uprawie winorośli.

Zgodnie z tradycją sery są raczej suszone niż faktycznie poddawane procesowi dojrzewania. Są umieszczane w klatce na sery zwanej „chazère”, zawieszanej na zewnątrz, pod balkonami domostw, w miejscach niedostępnych dla gryzoni i owadów. Ser ten, o niewielkich rozmiarach, dobrze spełnia funkcję codziennej „przekąski” właścicieli winnic i doskonale pasuje do białych win regionu Mâconnais.

Dzięki kanałom sprzedaży wina renoma sera z Mâconnais wyszła znacznie poza winnice. Od 1885 r. „The Mâconnais” pojawia się w angielskiej publikacji poświęconej produktom mleczarskim. Od 1950 r. uznanie to nadal rośnie.

Na przestrzeni XX wieku hodowcy szli w kierunku specjalizacji produkcji i zwiększali liczebność stada ze względu na zachęcające wyniki ekonomiczne tej działalności. Tendencja ta utrzymała się do dnia dzisiejszego, z zachowaniem produkcji głównie w gospodarstwie.

#### 5.2. Specyfika produktu:

„Mâconnais” to mały ser wytwarzany z surowego mleka koziego, delikatnie zaprawionego podpuszczką, uzyskiwany ze skrzepu otrzymanego w wyniku koagulacji kwasowej. Wyróżnia się:

- charakterystyczną formą ściętego stożka,
- małym rozmiarem i masą w przedziale od 50 do 65 gramów po 10 dniach dojrzewania,
- delikatną, białą, jednolitą, tłustą, gęstą, gładką masą o wyrazistym smaku,
- skórka, która przechodzi od beżu/koloru kości słoniowej na wczesnym etapie w kierunku niebieskawego odcienia w trakcie dojrzewania. Jest pokryta głównie *geotrichum*. W trakcie dojrzewania mogą pojawić się niebieskie plamki, przeważnie pędzłaka (*Penicillium*).

#### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) albo szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):

Cała specyfika sera „Mâconnais” leży w jego charakterystycznej formie ściętego stożka, przypominającej szpunt. Ta łatwo rozpoznawalna cecha szczególna wynika ze stosowania charakterystycznego cednika i nieodwracania serów w trakcie wytwarzania. Ta charakterystyczna forma jest właściwie ściśle związana z uprawą winorośli: tradycyjnie wytwarzanie serów „Mâconnais” było powierzane żonom właścicieli winnic. Uczestniczyły one również w pracach w winnicy, miały niewiele czasu na produkcję kozich serów, nie miały więc możliwości wielokrotnego napełniania cedników czy odwracania serów.

Niewielki rozmiar sera może być pochodną wielu czynników:

- przede wszystkim sposobu spożycia. „Mâconnais” to ser tradycyjnie spożywany w postaci wilgotnej lub suchej. Jego niewielki rozmiar okazał się wyjątkowo praktyczny, ponieważ odpowiadał z grubsza pojedynczej porcji, czy to w bardziej wilgotnej postaci, serwowany w czarce przybrudzonej śmietaną, czy to bardziej suchej postaci, łatwiejszej do przewiezienia, był zabierany do winnicy jako codzienna przekąska,
- słaba dostępność mleka w gospodarstwach właścicieli winnic w regionie Mâconnais wynikająca jednocześnie z niewielkiej liczebności stad i ubogich pastwisk, mogła sprzyjać produkcji sera niewielkich rozmiarów, która dodatkowo była bardziej opłacalna ekonomicznie.

Właściwości organoleptyczne tego produktu wynikają z kilku czynników:

- z rodzaju mleka, które jest produkowane głównie na użytkach zielonych rosnących na glebach wapiennych,
- z przetwarzania tego mleka, surowego i tłustego, z zaszczepianiem zakwasem bakterii mlekowych z serwatki,
- z przemiany skrzepu uzależnionej bezpośrednio od rozmiaru sera,
- z nieregularnego solenia, którego można dokonać jedynie na jednej powierzchni ze względu na nieodwracanie sera,
- i w końcu z dojrzewania uzależnionego bezpośrednio od rozmiaru sera i bardzo zróżnicowanego klimatu na obszarze Mâconnais.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu:

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCMaconnais.pdf>