

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku w sprawie zmian 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**

(2011/C 35/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9**

**„PÉLARDON”**

**NR WE: FR-PDO-0205-0140-13.03.2008**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

**1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

**2. Rodzaj zmiany (zmian):**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

### 3. Zmiana (zmiany):

#### 3.1. Punkt 3 specyfikacji:

##### Obszar geograficzny

Grupa producentów zwróciła się z wnioskiem o dodanie do obszaru geograficznego gmin: ALTIER, CALVISSON, CAMBON-ET-SALVERGUES i VISSEC. Terytorium tych gmin posiada cechy charakterystyczne dla obszaru przedmiotowej nazwy pochodzenia.

#### 3.2. Punkt 5 specyfikacji:

##### Metoda produkcji

W pkt 5 specyfikacji, dotyczącym opisu metody wytwarzania produktu, i w pkt 5.2 jednolitego dokumentu dotyczącym specyfiki produktu, dodaje się następujące zdania:

(...) Poza surowcami mlecznymi jedynymi składnikami, środkami pomocniczymi lub dodatkami dozwolonymi w mleku i podczas produkcji są: podpuszczka, nieszkodliwe kultury bakteryjne, drożdże, pleśnie, chlorek wapnia i sól.

(...) Zabrania się zagęszczania mleka poprzez częściową eliminację części wodnistej przed procesem koagulacji.

(...) Zaprawianie mleka podpuszczką może odbywać się wyłącznie przy użyciu podpuszczki.

(...) Zabrania się stosowania skrzepu mrożonego oraz zamrażania surowców, produktów powstałych w procesie wytwarzania oraz serów.

(...) Zabrania się przechowywania świeżych serów oraz serów w trakcie dojrzewania w atmosferze modyfikowanej.

Zastosowanie obróbki i dodatków do serów stanowiło przedmiot przepisów ogólnych.

Zaobserwowano jednak, że nowe technologie, z których część wiąże się z zastosowaniem obróbki i dodatków do serów, takie jak mikrofiltracja, częściowe zagęszczenie mleka lub enzymy dojrzewania, mogą mieć wpływ na cechy charakterystyczne serów posiadających zarejestrowaną nazwę pochodzenia. Niektóre dodatki, szczególnie dodatki enzymatyczne, okazują się niewłaściwe, jeżeli chodzi o zachowanie podstawowych cech produkcji produktów objętych ChNP.

Konieczne okazało się więc uściślenie w specyfikacjach nazw pochodzenia, w pkt 4.5, obecnie stosowanych praktyk w zakresie obróbki i dodatków do mleka oraz procesu wytwarzania sera, aby uniknąć w przyszłości sytuacji, w której praktyki nieujęte w specyfikacji doprowadzą do zmiany cech charakterystycznych serów posiadających zarejestrowaną nazwę pochodzenia.

Po rozpatrzeniu wniosku na poziomie krajowym organy francuskie uważają, że przedmiotowy wniosek w sprawie zmian złożony przez związek zawodowy producentów sera Pélardon (*Syndicat des Producteurs de Pélardon*), będącą grupą uprawnioną do złożenia wniosku w sprawie zmian, spełnia warunki określone w rozporządzeniu Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych.

#### 3.3. Punkt 8 specyfikacji:

##### Etykietowanie

Wprowadzono obowiązek umieszczania wzmianki „Appellation d’origine Protégée” („chroniona nazwa pochodzenia”) oraz logo ChNP.

Określono warunki, których spełnienie jest niezbędne, aby ser „Pélardon” mógł być opatrzony wzmianką „fermier” („produkowany w gospodarstwie”).

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

## „PÉLARDON”

NR WE: FR-PDO-0205-0140-13.03.2008

ChOG ( ) ChNP ( X )

1. **Nazwa:**

„Pélardon”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

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:*

Ser o chronionej nazwie pochodzenia „Pélardon” jest miękkim serem kozim otrzymywanym poprzez powolną koagulację, głównie mleka, oraz samoistne odsączenie z surowego pełnego mleka koziego nieznormalizowanego pod względem zawartości białek i tłuszczu. Mleko stosowane do produkcji sera musi pochodzić od stad złożonych z kóz ras Alpine, Saanen lub Rove lub z ras powstałych poprzez ich krzyżowanie.

Ser ma kształt cylindryczny i zaokrąglone brzegi. Jedenaście dni po zaprawieniu mleka podpuszczką masa sera przekracza 60 g, średnica wynosi 60–70 mm, a wysokość 22–27 mm. Po całkowitym osuszeniu 100 g sera zawiera co najmniej 40 g masy suchej i 45 g tłuszczu.

Skórka jest cienka, częściowo lub w całości pokryta pleśnią koloru jasnożółtego, białego lub niebieskiego. Masa serowa ma barwę od białej po kość słoniową, jednolitą konsystencję i gładką powierzchnię przekroju; może stać się łamliwa po wydłużonym okresie dojrzewania.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Nie dotyczy.

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

Żywienie kóz odbywa się głównie na wybiegu.

Dozwolone jest karmienie kóz sianem i uzupełnianie dawki pokarmowej zbożem i wytlókami. Zasady dotyczące stosowania paszy uzupełniającej oraz pasz niedozwolonych są określone w przepisach.

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

Wszystkie czynności związane z produkcją surowca, produkcją, dojrzewaniem i pakowaniem sera Pélardon należy wykonywać na określonym obszarze geograficznym.

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

Pakowanie musi odbywać się na wyznaczonym obszarze w celu zapewnienia identyfikowalności oraz zachowania jakości produktu.

Zabrania się przechowywania świeżych serów oraz serów w trakcie dojrzewania w atmosferze modyfikowanej.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Sery przeznaczone do sprzedaży konsumentowi muszą być obowiązkowo oznaczone etykietą; wyjątek stanowią partie pakowane w jednym opakowaniu, w przypadku których dozwolone jest umieszczenie jednej etykiety, jeżeli są one przeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu.

Oznakowanie musi zawierać nazwę pochodzenia pisaną czcionką w rozmiarze równym co najmniej dwóm trzecim rozmiaru największej czcionki użytej na etykiecie, wzmiankę „Appellation d'Origine Protégée” („chroniona nazwa pochodzenia”) oraz logo ChNP i wzmianki „fromage fermier” („ser produkowany w gospodarstwie”), „fabrication fermière” („produkcja w gospodarstwie”) lub inną wzmiankę wskazującą na produkcję sera w gospodarstwie, jeżeli spełniono odpowiednie warunki.

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny obejmuje część departamentów:

- Aude: gminy Aragon, Bize-Minervois, Brousses-et-Villaret, Bugarach, Cabrespine, Camps-sur-l'Agly, Caudebronde, Caunes-Minervois, Caunettes-en-Val, Citou, Cubières-sur-Cinoble, Cucugnan, Cuxac-Cabardès, Davejean, Dernacueillette, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Fajac-en-Val, Félines-Termenès, Fontiers-Cabardès, Fournes, Fraisse-Cabardès, Ilhes-Cabardès (Les), Labastide-en-Val, Labastide-Esparbairénque, Lairière, Lanet, Laroque-de-Fa, Lastours, Limousis, Maisons, Mas-Cabardès, Massac, Mayronnes, Miraval-Cabardès, Montgaillard, Montjoi, Montolieu, Mouthoumet, Palairac, Rieux-en-Val, Roquefère, Rouffiac-des-Corbières, Saint-Denis, Saint-Pierre-des-Champs, Sallèles-Cabardès, Salsigne, Salza, Saint-Martin-des-Puits, Soulatgé, Talairan, Taurize, Termes, Tourette-Cabardès (Les), Trassanel, Trausse, Vignevielle, Villanière, Villar-en-Val, Villardonnel, Villeneuve-Minervois, Ville-rouge-Termenès, Villetritouls,
- Gard: gminy Aigaliers, Aiguèze, Alès, Allègre (sekcje B1–B6, C1–C4), Alzon, Anduze, Argilliers, Arphy, Arre, Arrigas, Aujac, Aulas, Aumessas, Avèze, Bagard (sekcje AB, AC, AD, AE, AN), Barjac (sekcje B1–B6), Baron, Bastide-d'Engras (La), Belvezet, Bernis (sekcje ZI, ZH, ZL, ZM, ZN, ZO, ZP), Bessèges, Bez-et-Esparon, Blandas, Bonnevaux, Bordezac, Boucoiran-et-Nozières, Bouquet, Bragas-sargues, Branoux-les-Taillades, Bréau-et-Salagosse, Brouzet-lès-Alès, Brouzet-lès-Quissac, Bruguière (La), Cabrières, Cadière-et-Cambo (La), Calmette (La), Calvisson (sections A et F), Cannes-et-Clairan, Capelle-et-Masmolène (La), Carnas, Carsan, Cassagnoles, Castillon-du-Gard, Caveirac, Cavillargues, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Clarensac, Collias, Collorgues, Cognac, Combas, Concoules, Connaux, Conqueyrac, Corbès, Corconne, Cornillon, Courry, Crespian, Cros, Dions, Domessargues, Dourbies, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac, Estréchure (L'), Euzet, Flaux, Foissac, Fons, Fons-sur-Lussan, Fontarèches, Fressac, Cagnières, Gajan, Garn (Le), Gaujac, Générargues, Génolhac, Goudargues, Grand-Combe (La), Issirac, Lamelouze, Langlade, Lasalle, Laval-Pradel, Laval-Saint-Roman, Lédenon (sekcje B1, B2, C1–C3, D1–D3, E1), Liouc, Logrian-Florian, Lussan, Mages (Les), Malons-et-Elze, Mandagout, Marguerittes (sekcje AB, AC, AD, BC, BD, BE, BH), Mars, Martinet (Le), Maruéjols-lès-Gardon, Massillargues-Attuech (sekcje AD, AE), Mauressargues, Méjannes-le-Clap, Meyrannes, Mîalet, Milhaud (sekcje AB, AC, AD, AE, AH, AI), Molières-Cavaillac, Molières-sur-Cèze, Monoblet, Montagnac, Montaren-et-Saint-Médières, Montclus, Montdardier, Montignargues, Montmirat, Montpezat, Moulezan, Nîmes (sekcje AB, AC, AD, AE, AH, AI, AM, AN, AO, AP, AR, AS, AT, AV, AW, AX, AY, AZ, BA, BC, BD, BE, BH, BI, BK, BL, BM, BN, BO, BP, BR, BS, BT, BV, BX, BY, CE), Notre-Dame-de-la-Rouvière, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Parignargues, Peyremale, Peyroles, Pin (Le), Plantiers (Les), Pommiers, Pompignan, Pontails-et-Brésis, Portes, Pougnaodresse, Poulx, Pouzilhac, Puechredon, Pujaut (sekcje A1, A4, B1–B3, C3), Quissac, Remoulins, Rivières, Robiac-Rochessadoule, Rochefort-du-Gard (sekcje A1–A3), Rochegude (sekcje B1–B4), Rogues, Roque-sur-Cèze (La), Roquedur, Rousson (sekcje AA, AB, AC, AD, AE, AH, AI, AK, AL, AM, AN, AO, AP, AR, AS, AT, AW, AX, CC, CD, CE, CH, CI, CK, CL), Rouvière (La), Sabran, Saint-Alexandre (sekcje C1, C2, D2), Saint-Ambroix, Saint-André-d'Olérargues, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-André-de-Valborgne, Saint-Bauzély, Saint-Bénézet, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Brès, Saint-Bresson, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Côme-et-Maruéjols, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Geniès-de-Malgoires, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjean (sekcje B1–B3, C1–C3, ZB), Saint-Jean-de-Valériscle, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Julien-de-la-Nef, Saint-Julien-de-Peyrolas (sekcje A1, A2, C2), Saint-Julien-les-Rosiers, Saint-Just-et-Vacquières, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Laurent-le-Minier, Saint-Mamert-du-Gard, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valgagues, Saint-Maximin, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire-des-Gardies (sekcje A1, A2, A3), Saint-Paul-la-Coste, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson (sekcje AM, AN), Saint-Privat-de-Champclos, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Sauveur-Camprieu, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Saint-Siffret, Saint-Théodorit, Saint-Victor-des-Oules, Saint-Victor-la-Coste, Sainte-Anastasie, Sainte-Cécile-d'Andorge, Sainte-Croix-de-Caderle, Salazac, Salles-du-Gardon, Sanilhac-Sagriès, Sardan, Saumane, Sauve, Sauveterre (sekcje AA, AB, AO, AN, BB, BE, BH, BI), Sauzet, Sénéchas, Serviers-et-Labaume, Seynes, Soudorgues, Soustelle, Sumène, Tharoux, Thoiras, Tornac, Tresques (sekcje AB, AC, AP, AR), Uzès, Vabres, Vallabrix, Vallérargues, Valleraugue, Valliguières, Verfeuil, Vernarède (La), Vers-Pont-du-Gard, Vic-le-Fesq, Vigan (Le), Villeneuve-lès-Avignon (sekcje AB, AC, AD, AE, AV), Vissec,

- Hérault: gminy Agel, Agonès, Aigne, Aigues-Vives, Aires (Les), Arboras, Argelliers, Assas, Assignan, Aumelas, Avène, Azillanet, Babeau-Bouldoux, Bédarieux, Berlou, Boisset, Boissière (La), Bosc (Le), Bousquet-d'Orb (Le), Brenas, Brissac, Cabrerolles, Cabrières, Cambon-et-Salvergues (sekcje OE, OF, OG, OH, OI), Camplong, Carlencas-et-Levas, Castanet-le-Haut, Caunette (La), Causse-de-la-Selle, Caussiniojous, Cazevielle, Cazilhac, Ceilhes-et-Rocozels, Celles, Cessenon-sur-Orb (sekcje AN, AO, AP, AR, AS, AT, AW), Cessero, Claret, Clermont-l'Hérault, Colombières-sur-Orb, Combaillaux, Combes, Courniou, Dio-et-Valquières, Faugères, Félines-Minervoises, Ferrals-les-Montagnes, Ferrières-les-Verreries, Ferrières-Poussarou, Fontanès, Fos, Fozières, Fraïsse-sur-Agout, Ganges, Gorniers, Grabels, Graissessac, Hérépian, Joncels, Lacoste, Lamalou-les-Bains, Laroque, Lauret, Lauroux, Lavalette, Liausson, Lieuran-Cabrières, Livinière (La), Lodève, Lunas, Mas-de-Londres, Matelles (Les), Mérifons, Minerve, Mons, Montarnaud, Montesquieu, Montoulieu, Montpeyroux, Moules-et-Baucels, Mourèze, Murles, Murviel-les-Montpellier, Neffiès, Notre-Dame-de-Londres, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pardailhan, Pégairolles-de-Buèges, Pégairolles-de-l'Escalette, Péret, Pézènes-les-Mines, Pierrerie (sekcje AB, AC, AD, AE, AH, AI, AK), Plans (Les), Poujol-sur-Orb (Le), Poujols, Pradal (Le), Prades-sur-Vernazobre (sekcje AB, AC, AD, AE, AI, AH, AK, AL, AM, AV, AW, AX, AY), Prades-le-Lez, Premian, Puech (Le), Puéchabon, Rieussec, Riols, Roquebrun, Roqueredonde, Roquesels, Rosis, Rouet, Roujan (sekcje AL, AM, AN, AO), Saint-André-de-Buèges, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Bauzille-de-Putois, Saint-Chinian (sekcje AI, AK, AL, AM, AN, AO, AP), Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Etienne-d'Albagnan, Saint-Etienne-de-Gourgas, Saint-Etienne-Estrechoux, Saint-Gely-du-Fesc, Saint-Geniès-de-Varensal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Jean-de-Minervoises, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arcon, Saint-Martin-de-Londres, Saint-Mathieu-de-Trevis, Saint-Maurice-Navacelles (sekcje AB, AK, AL, AM, AN, AO), Saint-Nazaire-de-Ladarez, Saint-Pargoire (sekcje AO, AP, AR, AS, AT, AX), Saint-Paul-et-Valmalle, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Privat, Saint-Saturnin, Saint-Vincent-d'Olargues, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Salasc, Sauteyrargues, Siran, Sorbs (sekcja AE), Soubès, Soumont, Taussac-la-Billière, Tour-sur-Orb (La), Triadou (Le), Usclas-du-Bosc, Vacquières, Vailhan, Vailhauquès, Valflaunès, Valmascle, Vélieux, Vieussan, Villemagne, Villeneuve, Villeveyrac (sekcje B1–B3, C1–C3, C5, D8), Viols-en-Laval, Viols-le-Fort,
- Lozère: gminy Altier, Barre-des-Cévennes, Bassurels, Bastide-Puy-Laurent (La), Bédouès, Bondons (Les), Cassagnas, Cocurès, Collet-de-Dèze (Le), Florac (sekcje A, AA, AB, AC, B1–B4, C1, C2), Fraissinet-de-Fourques (sekcje A3–A5, B1–B4, C1–C3, D1), Fraissinet-de-Lozère, Gabriac, Gatuzières (sekcje C1, C2, D1–D3, E1, E2, F1–F3), Ispagnac (sekcje B1–B5, C, D1, D2, E2), Meyrueis (sekcje C2, C4, D1–D8, E1–E4, F1–F9, G1–G9, H4, H5, I), Moissac-Vallée-Française, Molezon, Pied-de-Borne, Pempidou (Le), Pont-de-Montvert (Le), Pourcharesses, Prévencières, Quézac (sekcje B1, B2, B6, C1, C2, E1–E3, D1–D3), Rousses (Les), Saint-Andéol-de-Clerguemort, Saint-André-Capcèze, Saint-André-de-Lancize, Saint-Etienne-du-Valdonnez (sekcje AA, B1, B2, C1, C2, D), Saint-Etienne-Vallée-Française, Saint-Frézal-de-Ventalon, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Hilaire-de-Lavit, Saint-Julien-d'Arpaon, Saint-Julien-des-Points, Saint-Laurent-de-Trèves (sekcje A2, A3, B1–B6, C1–C3), Saint-Martin-de-Boubaux, Saint-Martin-de-Lansuscle, Saint-Maurice-de-Ventalon, Saint-Michel-de-Dèze, Saint-Privat-de-Vallongue, Sainte-Croix-Vallée-Française, Salle-Prunet (La), Vebron (sekcje C1–C8, D1–D5), Vialas, Villefort,

oraz jedną gminę departamentu Tarn: Murat-sur-Vèbre (sekcje I1–I4).

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Obszar geograficzny obejmuje: na północy: doliny Sewennów od granicy gruntów łąkowych po równiny przeznaczone pod uprawę winorośli, na wschodzie i w centrum: masywy wapienne porośnięte formacją roślinną zwaną garig w departamentach Gard i Hérault, od strony zachodniej: wysoko położone doliny Lergue, Orb i Jaur oraz południowe zbocze Montagne Noire położone w strefie klimatu śródziemnomorskiego, na południu: środkową część wysokich partii masywu Corbières ograniczoną od południa przełęczą Grau de Maury.

Obszar geograficzny wyróżnia się klimatem typowo śródziemnomorskim, który cechują wysokie temperatury przy jednoczesnych obfitych i nieregularnych opadach występujących w okresach wiosennym i jesiennym oraz dość suchych okresach letnich. Obszar ten obejmuje zasadniczo tereny górskie i tereny porośnięte garigiem, czyli tereny trudne, na których można prowadzić hodowlę zwierząt ras przystosowanych do tych surowych warunków. Ponadto określony w ten sposób obszar geograficzny odpowiada metodom prowadzenia hodowli: żywienie kóz odbywa się głównie na wybiegu. W przypadku hodowli prowadzonych na wysokości mniejszej niż 800 m kozy należy regularnie wypasać na wybiegu przez co najmniej 210 dni w roku, a w przypadku hodowli prowadzonych na większej wysokości – przez co najmniej 180 dni w roku.



Na każdą kozę musi przypadać część pastwiska lub wybiegu o powierzchni co najmniej 2 000 m<sup>2</sup>, położonych na wyznaczonym obszarze geograficznym. Pasza składa się z dziko rosnących roślin jednorocznych lub bylin, drzew, krzewów lub roślin zielnych; pochodzi z trwałych użytków zielonych porośniętych roślinnością lokalną i z czasowych użytków zielonych porośniętych roślinami trawiatymi, motylkowymi lub wielogatunkowych.

#### 5.2. *Specyfika produktu:*

Pélardon jest serem wytwarzanym z surowego pełnego mleka koziego nieznormalizowanego pod względem zawartości białek i tłuszczu. Mleko zaszczepia się enzymami mleka z serwatki powstałej w poprzednim procesie produkcji. Stosowanie enzymów pochodzenia mikrobiologicznego jest dozwolone jedynie na początku laktacji, w przypadku przerwania produkcji lub w przypadku podmiotów skupujących mleko.

Dzięki wypasowi kóz na wybiegu mleko jest naturalnie bogate w endemiczną mikroflorę bakteryjną i związki aromatyczne, które różnią się w zależności od pór roku i rodzaju pastwisk.

W ten sposób zaszczepienie surowego mleka w jeszcze większym stopniu wpływa na tworzenie szczególnego charakteru sera.

Skrzep powstaje z mleka poprzez powolne zakwaszanie, dzięki działaniu zakwaszającej flory bakteryjnej i w zależności od temperatury i stanu skupienia mleka.

Skrzep umieszcza się w formie z zachowaniem jego struktury: skrzepu nie kroi się przed umieszczeniem w formie; umieszcza się go w formie pojedynczo ręcznie lub z użyciem nakładki rozdzielającej.

Jest to etap decydujący o konsystencji masy serowej, która powinna być delikatna, oraz o zmianie poziomu kwasowości sera, która nie powinna ukrywać charakterystycznych cech produktu. Jakość zakwaszającej flory bakteryjnej ma zasadnicze znaczenie.

Pélardon jest serem z porostem pleśniowym. Charakteryzuje się różnorodnymi aromatami roślinnymi i zapachem mleka koziego, które wyrażają szczególnie charakter związany z wyznaczonym obszarem. Oprócz tego mogą w nim występować nuty charakterystyczne dla miejsca produkcji i dla danej pory roku. Dojrzewanie masy serowej i proteoliza przebiegają w warunkach łagodnych pod względem wilgotności powietrza i temperatury, co pozwala w optymalny sposób na zachowanie szczególnego charakteru tego produktu.

#### 5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnie cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

Historia sera „Pélardon” jest w Langwedocji bardzo długa; najprawdopodobniej nazwę nadał produktowi Pliniusz Starszy, który wspomina o serze „Péraldou” jako bardzo cenionym za swój szczególnie smak. Nazwa może pochodzić od słowa „pèbre” oznaczającego pieprz, ze względu na pikantny smak sera. Ser ten wymienia pod nazwą „Pélaridou” opat Boissier de Sauvages w swoim słowniku langwedocko-francuskim z 1756 r. Na przestrzeni lat sposób wytwarzania sera Pélardon zmienił się jedynie w niewielkim stopniu.

Pélardon jest serem o właściwościach ściśle związanych z miejscem pochodzenia, ze względu na hodowlę kóz na tym obszarze. W hodowli tej wykorzystuje się warunki środowiskowe i występujące na tym terenie specyficzne formacje roślinne spotykane na południowym-wschodzie Masywu Centralnego: lasy dębów ostrolistnych, dębów omszonych, kasztanów i sosen, ale także makia na glebach kwaśnych i garig na glebach wapiennych.

W hodowli wykorzystuje się pastwiska o znacznych powierzchniach (59 000 ha wrzosowisk i zalesionych wybiegów). Środowisko naturalne wywiera więc silny wpływ na produkt, podobnie jak szczególna wiedza specjalistyczna hodowców.

Hodowla kóz w połączeniu z uprawą na przykład owoców drobnych i kasztanów przyczyniają się do podtrzymania rolniczego charakteru obszarów wiejskich na tych terenach, które charakteryzują się silnie zróżnicowaną rzeźbą terenu i są trudno dostępne. Podobnie na terenach porośniętych przez garig, hodowla kóz pozwala na utrzymanie charakterystycznego krajobrazu dzięki występowaniu kóz na obszarach, które bez ich obecności stałyby się nieużytkami.

Bardzo charakterystyczne warunki naturalne wywierające wpływ na szczególny charakter mleka stosowanego do wytwarzania produktu w połączeniu z metodami hodowli i ze szczególnymi technikami wytwarzania powodują, że właściwości sera Pélardon są ściśle związane z obszarem jego pochodzenia oraz nadają mu bezsprzecznie niepowtarzalny charakter.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(Artykuł. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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