

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2012/C 384/16)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»SAINT-MARCELLIN«

EF-Nr.: FR-PGI-0005-0832-08.10.2010

BGB (X) BOB ()

1. Betegnelse:

»Saint-Marcellin«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Frankrig.

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevarer:

3.1. Produkttype:

Kategori 1.3: Oste.

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

Ost fremstillet af rå eller termiseret sødmælk fra køer uden et fast fedt- og proteinindhold. Osten har form som en cylinder med afrundede kanter, en diameter på mellem 65 og 80 mm, en højde på mellem 20 og 25 mm og en vægt på mindst 80 gram. Den kendetegnes ved sin bløde og mælkeagtige masse, der hverken er rørt eller presset. Den er letsaltet, uden tilsatte krydderier eller smagsstoffer, og har en hvid, beige eller gråblå overfladeflora. Set i tværsnit har massen et regelmæssigt udseende.

Efter tørring har osten et fedtindhold på 40-65 gram fedt pr. 100 gram ost.

Tørringsprocessen kan føre til to forskellige typer Saint-Marcellin:

- Tør Saint-Marcellin, som har et tørstofindhold på over 44 %, er i overensstemmelse med den lokale tradition og modnes med henblik på at forbedre ostens holdbarhed ved at begrænse proteolysen.
- Blød Saint-Marcellin, som efter en mere moderat tørring har et tørstofindhold på over 40 %, modnes med henblik på at udvikle en kraftig smag og en blød eller cremet konsistens. Disse oste følger en mere regional tradition og modnes ofte over en længere periode.

Der går mindst 10 dage fra løben tilsættes, til osten sælges.

En Saint-Marcellin kan sælges emballeret eller uemballeret.

Skorpen kan være let riflet og fremstår helt eller delvist dækket af hvid, beige eller gråblå skimmel. Ved gennemskæring er den cremefarvede masse blød og ensartet og kan have enkelte huller. Når

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

osten spises, mærkes kun en antydning af skorpe. En blød Saint-Marcellin er karakteriseret ved at smelte på tungen, mens en tør Saint-Marcellin er fast. Ostens rene smag er rig, afbalanceret og mellemsalt med noter af frugt og honning og domineres af mælkesyre.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter):*

Sødmælk uden et specifikt fedt- og proteinindhold fra køer fra det geografiske område.

Mælken skal være rå eller termiseret, dvs. upasteuriseret. Saint-Marcellin-osten er rundet af lokale traditioner i et område, der navnlig har været beskæftiget med opdræt af malkekvæg. Der er altid blevet anvendt mælk fra bedrifter i det geografiske område. Ostens gode navn bygger på sammenhold på tværs af fremstillingsledene, der forener mælkeproduktion af høj kvalitet, som udnytter områdets potentiale, og producenter, der viderefører lokal knowhow.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):*

Det geografiske produktionsområde omfatter et stort foderareal. De lokale opdrættere har af naturlige årsager altid foretrukket at anvende disse lokale ressourcer, som har bidraget til at give Saint-Marcellin-osten sine særkender. For at fastholde den traditionelle opdrætsform benytter de fortrinsvis græs og navnlig hø i foderet og begrænser indholdet af supplerende foderstoffer.

Malkekøernes foder har således følgende karakteristika:

- Foderets oprindelse: Mindst 80 % af den samlede årlige ration af tørstof er fra det geografiske område.
- Mindst 50 % af den årlige rations tørstof består af græs.
- I de fire vintermåneder (december, januar, februar, marts) udgør hø 15 % af grundrationens tørstof.
- De tilladte tilsætningsstoffer udgør højst 30 % af den samlede årlige ration tørstof. Inden for denne øvre grænse er de tilladte tilsætningsstoffer frø og biprodukter af korn, olie- og proteinholdige afgrøder, foderkage af nødder og dehydrerede bælgplanter. Følgende tilsætningsstoffer må udgøre højst 10 % af den samlede årlige ration tørstof: valle, kartofler og andre rodfrugter, roepiller, melasse samt næringstilskud i form af mineraler, vitaminer, mikronæringsstoffer, surt carbonat og salt.

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:*

Fra mælkeproduktion over fremstilling til modning skal produktionen af Saint-Marcellin-ost finde sted i det afgrænsede geografiske område.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:*

—

3.7. *Specifikke mærkningsregler:*

Foruden de obligatoriske oplysninger, som mærknings- og fødevarerlovgivningen foreskriver, omfatter mærkningen:

- navnet Saint-Marcellin
- angivelse af fremstillingsstedet
- den Europæiske Unions BGB-logo og/eller betegnelsen beskyttet geografisk betegnelse.

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område:**

Det geografiske område er beliggende øst for Rhône-floden og grænser op til bjergmassivet Vercors. Det har sit centrum i kommunen Saint-Marcellin (i Isère), der har givet navn til osten og var dens oprindelige afsætningssted. Området er defineret med udgangspunkt i historiske kriterier (det oprindelige produktions- og afsætningssted) og geografiske kriterier (landskabets ensartethed og anvendelse).

Det geografiske område omfatter følgende kantoner:

I departementet Drôme:

- kantonerne (La) Chapelle-en-Vercors, Romans-sur-Isères første og anden kanton, Saint-Donat-sur-l'Herbasse og Saint-Jean-en-Royans
- kantonen Bourg-de-Péage med undtagelse af kommunerne Alixan, Bourg-de-Péage og Châteauneuf-sur-Isère
- kantonen Chabeuil: kun kommunerne (Le) Chaffal, Chateaudouble og Peyrus
- kantonen Crest-Nord: kun kommunerne Omblèze og Plan-de-Baix
- kantonen (Le) Grand-Serre: kun kommunerne Le Grand-Serre, Hauterives, Montrigaud, Saint-Christophe-et-le-Laris og Tersanne
- kantonen Saint-Vallier: kun kommunerne Châteauneuf-de-Galaure, Claveyson, Fay-le-Clos, La-Motte-de-Galaure, Mureils, Ratières, Saint-Avit, Saint-Barthélémy-de-Vals, Saint-Martin-D'Août og Saint-Uze.

I departementet Isère:

- kantonerne (La) Côte-Saint-André, (Le) Grand-Lemps, (Le) Pont-Beauvoisin, Pont-en-Royans, Rives, Roybon, Saint-Etienne-de-Saint-Geoirs, Saint-Geoire-en-Valdaine, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay og Virieu
- kantonen Saint-Jean-de-Bournay: kun kommunerne Chatonnay, Eclose, Lieudieu, Meysies, Saint-Anne-sur-Gervonde, Saint-Jean-de-Bournay, Tramole og Villeneuve-de-Marc
- kantonen Saint-Laurent-du-Pont med undtagelse af kommunerne Saint-Pierre-d'Entremont og Saint-Pierre-de-Chartreuse
- kantonen Fontaine-Sassenage: kun kommunen Veurey-Voroize
- kantonen (La) Tour-du-Pin: kun kommunerne Montagnieu, Sainte-Blandine, Saint-Victor-de-Cessieu og Torchefelon
- kantonen Villard-de-Lans med undtagelse af kommunerne Engins og Saint-Nizier-du-Moucherotte
- kantonen Voiron med undtagelse af kommunen Voreppe.

I departementet Savoie:

- kantonen (Le) Pont-de-Beauvoisin: kun kommunerne Belmont-Tramonet, (La) Bridoire, Domessin, (Le) Pont-de-Beauvoisin, Saint-Beron og Verel-de-Montbel
- kantonen Saint-Genix-sur-Guiers med undtagelse af kommunerne Gerbaix, Marcieux og Novalaise.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Naturbestemte faktorer

Saint-Marcellin-området er en del af Bas Dauphiné-regionen og ligger mellem Lyon-sletterne og Chartrauses og det vestlige Vercors' kalkbjerge. Det formes af bakker og tertiærplateauer med indsnit af brede dale og afgrænses mod øst af bjergområder. Det udgør en blød overgang mellem bjerg og slette, mellem Alperne og Provence.

Klimaet er de fleste steder tempereret med gennemsnitstemperaturer på mellem 9 og 11 °C og en nedbørsmængde på mellem 800 og 1 100 mm.

Området er kendetegnet ved dets nord-sydgående vinde, der er en del af producenternes historie og kultur. Vinden har tørret både nødder, tobak og ost og påvirket den lokale arkitektur. Og den var grundlaget for den oprindelige etablering og opførelse af områdets ostemejerier, der har en lang, ubrudt historie.

Menneskelige faktorer

Saint-Marcellin-området benyttes fortrinsvis til landbrug, som det med sin høje andel af græsbeklædte arealer (foderareal på mellem 40 og 80 % af det udnyttede landbrugsarealer) er velegnet til. Her går dyrkning af blandingskulturer og opdræt hånd i hånd, hvilket især trædyrkningen (navnlig valnøddetræer, som producerer Grenobles valnødder med beskyttet oprindelsesbetegnelse) og mælkeproduktionen bærer vidne om.

Osten, som oprindeligt blev kaldt »tomme« og blev fremstillet på gårdene fandt naturligt sit navn i byen Saint-Marcellin, hvor regionens vigtigste marked blev afholdt fra det 15. århundrede.

Tørringen af osten såvel som af nødderne (og tobakken) blev begunstiget af områdets karakteristiske vinde, hvilket forklarer, at der er anlagt nøddetørrerier over hele området. Nøddetørrerierne kunne desuden anvendes til tørring af oste, der blev stillet på række i kurve ophængt i vinden, de såkaldte »tommiers«.

Fra 1870 indsamlede de såkaldte »coquetiers« regelmæssigt ostene på gårdene og begyndte at afsætte dem i de tilstødende, store byområder, som fortsat aftager osten i store mængder: Romans, Grenoble, Lyon, Saint-Étienne og Avignon. Det medførte en større produktion, og således udviklede markedsføringen af Saint-Marcellin-osten sig.

I 1920'erne udviklede erfarne »coquetiers« osteproduktionen ved hjælp af en teknik, der tog udgangspunkt i gårdenes metoder (surmælksost, ensartede osteforme ...). Således opstod de første ostemejerier i Saint-Marcellin-regionen sammen med den første officielle beskrivelse af Saint-Marcellin-osten.

Producenterne i de forskellige fremstillingsled begyndte meget tidligt at organisere sig og at beskytte produktet. Først blev Union des Fabricants du Saint-Marcellin oprettet i 1971, hvorefter Comité Interprofessionnel du Saint-Marcellin, som også organiserer mælkeproducenterne og gårdmejerierne, fulgte i 1994. Hele produktionskæden har siden været engageret i at fremme Saint-Marcellin-osten og i arbejdet med at forbedre kvaliteten og at gøre navnet til en beskyttet betegnelse.

5.2. Produktets egenart:

Ostens egenart

Osten er lille, skiveformet og har afrundede kanter. Den har en diameter på ca. 7 cm, en højde på ca. 2 cm og vejer mindst 80 gram.

Skorpen kan være let rynket og fremstår helt eller delvist dækket af hvid, beige eller gråblå skimmel.

Ved gennemskæring er den cremefarvede masse glat og ensartet. Når osten spises, mærkes kun en antydning af skorpe. En blød Saint-Marcellin er karakteriseret ved at smelte på tungen, mens en tør Saint-Marcellin er fast.

Ostens rene smag er rig, afbalanceret og mellemstalt med noter af frugt og honning og domineres af mælkesyre.

Knowhow rundet af traditioner

Kvægflokkens føde består overvejende af foder af lokal oprindelse, især græs, idet kvæget græsser mindst 180 dage om året på store arealer (maksimal besætningstæthed på 1,4 SK/ha). Disse forhold skal sikre en høj kvalitet af den anvendte mælk.

Mælken varmebehandles kun i begrænset grad (pasteurisering er ikke tilladt) og er ikke standardiseret, så alle dens oprindelige kvaliteter bevares, og Saint-Marcellin-osten kan fremstå med sine rige smagsnuancer.

Selve Saint-Marcellin-ostens særkende og udtryk bygger på en særlig fremstillingsmetode med direkte tilknytning til de historiske metoder. Saint-Marcellin-ostens særlige organoleptiske egenskaber opnås ved at anvende surmælk, der hverken er rørt eller presset, som saltes let, hvorefter den tørres og modnes.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):

Saint-Marcellin-ostens historiske forankring kommer til udtryk ved ostens omdømme, dens særlige karakteristika og det knowhow, der ligger bag dens fremstilling.

Produktionen hviler på historiske fremstillings- og opdrætsmetoder (blandingskulturer kombineret med opdræt), som er tæt knyttet til det naturlige miljø:

- græsning og foder af lokal oprindelse har en central plads i dyrenes kost takket været de store græsningsarealer i det geografiske område
- det geografiske områdes vinde betinger ostenes traditionelle konserveringsmåde ved tørring og modning.

Alle disse forhold har muliggjort den meget tidlige udvikling af fremstillingen af de små Saint-Marcellin-oste (fra det 15. århundrede), som fik navn efter datidens vigtigste marked. Saint-Marcellin-osten nævnes for første gang i Louis den 11.'s regnskabsbøger (15. århundrede).

Saint-Marcellin-osten har efter indstilling fra områdets erhvervsdrivende været officielt beskrevet i Frankrig siden 1935. Definitionen blev til lov i 1942 og har derefter undergået forandringer ad flere omgange. Den har ikke ændret sig siden 1980: »diameter på ca. 70 mm, 20-25 mm høj, en vægt på mindst 80 gram, tilsat løbe, blød konsistens, hverken presset eller rørt, letsaltet, uden tilsatte krydderier eller smagsstoffer, ...«. Definitionen har gjort det muligt at sætte fremstillingen af Saint-Marcellin i faste rammer.

Produktets omdømme er blevet plejet gennem afholdelse af Saint-Marcellin-festen, Saint-Marcellin-museets virke og Comité pour le Saint-Marcellins deltagelse i lokale og nationale landbrugsarrangementer.

Det vidner om ostens nuværende omdømme, at den indgår i talrige restauranters gastronomiske menuer i Dauphiné og de tilstødende byområder (Lyon, Grenoble, Saint-Étienne). Den kan serveres som en del af et ostebord eller varm på salat, i butterdejsanretninger eller i en gratin ... *L'inventaire du patrimoine culinaire français* (udgivet af forlaget Rhône-Alpes) fra 1995 bekræfter ostens omdømme og helliger Saint-Marcellin-osten en artikel.

Navnet »Saint-Marcellin«, der er yderst velkendt i og uden for regionen, har vundet stor udbredelse, idet det anvendes af syv ostemejerier fra produktionsområdet, hvilket de indsendte eksempler på etiketter illustrerer. Faktisk blev der i 2008 produceret 35,5 mio. oste med Saint-Marcellin-etiketten.

Det er ostens lange historie og det faktum, at den blev beskrevet på et meget tidligt tidspunkt i historien, der har muliggjort en kontinuerlig udvikling af osten uden tab af identitet. I dag er Saint-Marcellin-ostens omdømme takket være sammenholdet på tværs af fremstillingsledene og forankringen i området og den lokale knowhow slået fast på nationalt plan — på trods af, at fremstillingen i overvejende grad er fastholdt på det sted, hvor osten oprindeligt blev skabt.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPSaint-MarcellinV2.pdf>
