

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2015/C 156/07)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring i henhold til artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»LAGUIOLE«

EU-nr.: FR-PDO-0317-01271 — 30.10.2014

BOB (X) BGB ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Syndicat de défense et de gestion du Fromage de Laguiole
Route de Chaudes-Aigues
12210 Laguiole
FRANKRIG

Tlf. +33 565444751

Fax +33 565444757

E-mail: contact@fromagedelaguiole.fr

Sammenslutningen består af virksomheder, som fremstiller og forarbejder »Laguiole«, og som dermed har legitim ret til at ansøge om en ændring.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrig

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen— Produktets betegnelse— Varebeskrivelse— Geografisk område— Bevis for oprindelse— Fremstillingsmetode— Tilknytning— Mærkning— Andet: kontroller

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

4. Type ændring(er)

- Væsentlig ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB i henhold til artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012
- Væsentlig ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken enhedsdokumentet (eller et tilsvarende dokument) ikke er offentliggjort, i henhold til artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

5. Ændring(er)

Afsnittet »Beskrivelse af produktet«

- Det præciseres med udgangspunkt i den nationale tekst, som hører til den tidligere registrerede varespecifikation, at »Laguiole« er en ost med »tør skorpe«. Minimumsindholdet af fedtstof og tørstof angives i gram pr. 100 gram ost og erstatter procentangivelserne for at skabe større klarhed.
- Angivelsen af, at »Laguiole« har form som en cylinder »på ca. 40 cm« »med en højde på 30-40 cm«, erstattes af en diameterangivelse på mellem 30 og 40 cm, hvilket er i tråd med kapitlet »Beskrivelse« i det offentliggjorte resumé. Desuden fastlægges forholdet mellem højde og diameter til mellem 0,8 og 1, hvilket erstatter angivelsen af, at højden er den samme som diameteren eller en smule højere. Denne ændring tager højde for ostenes dimensioner efter modningen, mens den tidligere varespecifikation var udarbejdet på baggrund af ostenes mål, når de blev lagt i kælderen til modning. Ostenes højde er nemlig tilbøjelig til at blive reduceret en smule, efterhånden som de modner (idet ostene »falder sammen«). Dette fænomen kan ligeledes forklares med en længere gennemsnitlig modningstid for ostene og med udviklingen af gårdproduktioner, hvor størrelsen varierer mere end ved mejeriproduktioner.

En reduktion af ostens minimumsvægt fra 25 til 20 kg passer bedre til formens minimumsdiameter på 28 cm og stemmer også overens med forholdet mellem højde og diameter. Udviklingen af gårdproduktioner er ligeledes en forklarende faktor, eftersom størrelserne i højere grad varierer ud fra den mængde mælk, som osteproducerne anvender.

- Massens farve præciseres: »elfenbensfarvet til strågul«. Denne nuance hænger sammen med sæsonvariationen i produktets sammensætning. Angivelsen af skorpens minimumstykkelse fjernes, da det ikke drejer sig om et særligt kendetegn for produktet. Desuden ændres beskrivelsen af skorpens farve (farven »lysegrå« medtages i stedet for »lysorange«, og beskrivelsen »ravbrun« suppleres med »granitgrå«) for at tage højde for gårdostene, hvor skorpedannelsen sker naturligt i kælderen. Disse præciseringer er nyttige ved den organoleptiske undersøgelse af produktet i forbindelse med kontrollen.
- Der tilføjes en organoleptisk beskrivelse af produktet. Den er nyttig ved den organoleptiske undersøgelse af produktet i forbindelse med kontrollen.
- For individuelle portioner af »Laguiole« på under 70 gram, som sælges i mindre pakninger, indføres der en undtagelse fra kravet om, at en del af skorpen stadig skal findes på stykkerne, eftersom det er vanskeligt at bevare skorpen på små portioner beregnet til madlavning.

Afsnittet »Bevis for oprindelse«

- De erhvervsdrivendes erklæringsforpligtelser præciseres. Der tages navnlig højde for en certificering af de erhvervsdrivende, for så vidt angår godkendelse af deres evne til at leve op til kravene i varespecifikationen for det mærke, som de anmoder om at anvende, samt de nødvendige erklæringer vedrørende kendskabet til og opfølgningen på de produkter, der skal markedsføres med oprindelsesbetegnelsen, og de erklæringer, der er forbundet med dyrenes foder.
- Det specificeres, hvilke registreringer de erhvervsdrivende skal foretage. Disse informationer er nyttige ved kontrollen af varespecifikationens overholdelse og produkternes sporbarhed.
- Kontrolbetingelserne for produktet præciseres. De beskrives herefter i detaljer i den kontrolplan for oprindelsesbetegnelsen, som et kontrolorgan udarbejder.

- Det fastslås, at det er obligatorisk at identificere produktet, således at det bliver lettere at spore. Betingelserne for ostens identifikation ved hjælp af identifikationsmærket og stemplet med tyren fra »Laguiole« og påskriften »Laguiole« specificeres nærmere. Reglerne for distribution og inddragelse af identifikationsmærker og stempler præciseres med henblik på at sikre en god forvaltning heraf.

Afsnittet »Produktionsmetode«

Underafsnit V.1. »Mælkeproduktion«

- Ud over kvægracerne fransk Simmental og Aubrac tilføjes muligheden for, at de besætninger, der producerer mælk til fremstillingen af Laguiole, også kan omfatte stambogsførte krydsninger af de to racer. Sammenslutningen deltager således i øjeblikket i et forsøgsprogram, som startede i 1990, og som tager sigte på at genindføre racen Aubrac i malkekvægsbesætningerne. Dette tiltag bygger på formering ved hjælp af transplantation og kønsbestemmelse af embryoner, hvorefter der finder en resultatkontrol af afkommet sted. Samtidig ønsker sammenslutningen at foretage en krydsning af racerne Aubrac og fransk Simmental for at styrke Aubracs mælkeegenskaber ved at iblande en fornuftig mængde Simmentalblod, alt imens man fortsætter udviklingen af racerent Aubracmalkekvæg.

- For at lette kontrollen præciseres malkekvægsbesætningens sammensætning. Der er tale om »lakterende malkekøer, goldkøer og kvier i over ottende drægtigheds måned«. Besætningen udgør således alt voksent malkekvæg på bedriften samt de kvier, der er tæt på kælvningstidspunktet, inden de medtages i produktionsbesætningen.

- Basisrationen fastlægges for malkekvægsbesætningen og ikke længere kun for malkekøerne, hvilket letter kontrollen og sikrer, at dyrene fra ottende måned i deres første drægtighedsperiode udelukkende får det foder, der er tilladt i varespecifikationen. Foruden forbuddet mod majsensilage tilføjes der et forbud mod græsensilage, wrapphø og alle andre former for vådkonserveret foder i malkekvægsbesætningens basisration for at begrænse fedtindholdet i mælken og reducere sundhedsrisici ved ostestykker og ostemasse, som er fremstillet af rå sødmælk. Det eneste grøntfoder, som er tilladt til malkekvægsbesætningen, består således af den lokale flora på naturlige eller permanente enge og græsarealer samt græs og bælplanter, der dyrkes på midlertidige græsarealer.

Bedrifter, som har en anden besætning end malkekvægsbesætningen, og hvor denne besætning er fuldstændig adskilt fra malkekvægsbesætningen, har dog tilladelse til at høste vådkonserveret foder og give dette til den anden besætning, under forudsætning af at de træffer alle de nødvendige foranstaltninger for at undgå enhver krydskontaminering med det foder, der er beregnet til malkekvægsbesætningen. Med denne præcisering fastlægges rammerne for brugen af ensilage og wrapphø til andre besætninger end den allerede definerede malkekvægsbesætning.

- Muligheden for en midlertidig undtagelse fra bestemmelserne om basisrationen, såfremt »de klimatiske forhold ikke tillader det«, fjernes, da denne bestemmelse ikke længere er relevant.
- Græsningsbetingelserne præciseres med henblik på at lette kontrollen af dem. Hvad græsningsperioden angår, erstattes »sommeren« med »når der er græs på græsningsarealerne, medmindre de klimatiske forhold ikke tillader det«. Det præciseres ligeledes, at græsningsens minimale varighed er en »akkumuleret årlig« varighed, og at det drejer sig om basisrationen for »malkekvægsbesætningen«. Det fastlægges dermed, at »når der er græs på græsningsarealerne, består malkekvægsbesætningens basisration hovedsagelig af græs fra græsning med en akkumuleret årlig minimumsvarighed på 120 dage, medmindre de klimatiske forhold ikke tillader det«. Det tilføjes, at »I denne periode må det foder, der gives som tilskud til rationen af græs fra græsning, ikke overstige 3 kg tørstof pr. dag og pr. malkeko i gennemsnit beregnet ud fra den samlede besætning og græsningsperioden«, hvilket skal sikre, at frisk græs fra græsning udgør det vigtigste foderemne for dyrene i denne periode.
- Der indføres en grænse for fodertilskud til basisrationen på 6 kg pr. lakterende ko pr. dag for at prioritere dyrenes fodring med foder, der er produceret i det geografiske område.
- Der indføres en positivliste over tilladte råvarer og tilsætningsstoffer i fodertilskud til malkekvægsbesætningen, så man bedre kan styre, sikre og kontrollere foderet.

- Det præciseres, at fodertilskuddet delvis kan stamme fra bedriften, hvilket defineres som en blanding af bestanddele, der er produceret på bedriften, og bestanddele, der er indkøbt udefra. Disse præciseringer har til formål at lette kontrollen.
- Der tilføjes et forbud mod at anvende GMO i dyrenes foder og i bedriftens afgrøder, hvilket sker for at bevare foderets traditionelle karakter.
- For at lette kontrollen præciseres det, at bestemmelsen om, at den gennemsnitlige produktion af mælk pr. ko på bedriften ikke må overstige 6 000 liter, gælder for malkekøer på bedriften og henviser til den mængde mælk, der sælges eller forarbejdes på bedriften.
- For at sikre mælkekvitaliteten tilføjes der et forbud mod én enkelt malkning om dagen. Undersøgelser (fra »Institut de l'élevage«, det franske institut for kvægopdræt) har vist, at én enkelt malkning om dagen medfører en væsentlig forøgelse af celleandelen i mælken. Desuden medfører koncentrationseffekten, at proteinindholdet øges fra 1,2 til 2 g/l, og at fedtindholdet øges fra 3 til 4 g/l. Det forringer i høj grad sammensætningsforholdet, hvilket er til stor skade for en sødmælksproduktion som »Laguiole«.
- De bestemmelser om gårdproduktion og bjergproduktion, som er indeholdt i den nationale tekst, der hører til den tidligere registrerede varespecifikation, medtages for at specificere de to produktionstypers særpræg og muliggøre kontrol. Hvad gårdproduktionen angår, fremstilles osten med mælk fra højest to på hinanden følgende malkninger, og den ikke-afkølede mælk fra morgenmalkningen skal udgøre mindst 50 % af den samlede mængde. Hvad bjergproduktionen angår, fremstilles osten i en bygning til ostefremstilling, som er opført i et græsområde, der ligger højere end 1 000 m over havet, og den fremstilles af mælken fra én besætning, som har græsset på disse højtbeliggende græsområder og er malket i græsningsskifteperioden (mellem 25. maj og 13. oktober).

Underafsnit V.2. »Forarbejdning«

- Det præciseres på baggrund af den nationale tekst, som hører til den tidligere registrerede varespecifikation, at »Laguiole« fremstilles med mælk, »hvor indholdet af proteiner og fedt ikke er normaliseret«, og at »enhver fysisk behandling er forbudt«.
- Fremstillingskarrets særlige kendetegn beskrives: flad bund og et forhold mellem areal og højde på over 10 (undtagen for gårdproduktion). Dette letter arbejdet med ostemassen i fremstillingskarret og giver mulighed for en god dræning i karret takket være påsætningen af en metalplade, inden osten flyttes over i ostepressen.
- På baggrund af den nationale tekst, der hører til den tidligere registrerede varespecifikation, opremses de forskellige operationer, der er nødvendige for ostefremstillingen efter osteløbetilsætningen: skæring af ostekoaglet og påsætning af en metalplade i fremstillingskarret, første presning i ostepressen, modning, brydning, saltning af massen, modning af den saltede ost, formgivning af stykket og anden presning. Disse operationer præciseres i de efterfølgende punkter.
- Henvisningen til »brydning« af ostemassen erstattes med en henvisning til ostemassens udskæring efter osteløbetilsætningen, hvilket er en mere præcis beskrivelse af den handling, der foretages.
- Henvisningen til ostens presning med henblik på den første modning erstattes af en mere detaljeret beskrivelse af de handlinger, der udføres: presning i ostepressen i mindst en time, hvor osten vendes mindst fem gange, herefter modning i et rum med en temperatur på mellem 18 °C og 26 °C i de første otte timer og dernæst på mellem 14 °C og 26 °C. Det er vigtigt at fastlægge bestemmelser for disse etaper for at kontrollere ostens dræning og syring, så det sikres, at den er egnet til lagring.
- Herefter præciseres den brydning og saltning af osten, som følger efter modningen: Osten, der skal have en indre temperatur på mindst 18 °C, brydes i små stykker, der er på størrelse med en hasselnød, og dernæst saltes massen med 18-24 g salt for hvert kilo ost. Ved at præcisere disse etaper fastlægges rammerne for fremstillingsprocessen, så man sikrer en ensartet saltning af osten og undgår en alt for stor afkøling ved modningens afslutning.
- Det angives, at osten hældes i forme »efter en hviletid på mindst en time«, så saltet bliver ordentligt fordelt i osten. Desuden præciseres det, at formene er cylinderformede og har en diameter på 28-38 cm, hvilket er i overensstemmelse med produktbeskrivelsen. Formningsmetoden beskrives som følger: Den brudte ostemasse fordeles i lag oven på hinanden, og for hvert lag foretages der en kortvarig manuel eller mekanisk presning. Denne traditionelle teknik sikrer en ensartet fordeling af ostemassen i formen, og at massen hænger sammen, så man undgår sprækker i ostemassen på det færdige produkt.

- Henvisningen til en presning, som er »langvarig og foretages med tiltagende kraft« erstattes med en mere præcis beskrivelse af presningen for at lette kontrollen, nemlig at der sker en lodret presning af ostene i ostepressen i mindst 40 timer. Det angives, at ostene vendes mindst fire gange i løbet af presningen, hvilket giver en ensartet dræning af hele ostemassen.

Underafsnit V.3. »Modning«

- For at lette kontrollen erstattes henvisningen til »fugtige« kældre med en præcis angivelse af den relative fugtighed, som skal være over 90 %.
- På baggrund af den nationale tekst, der hører til den tidligere registrerede varespecifikation, præciseres det, at modningsperioden regnes fra den dato, hvor der tilsættes osteløbe, således at kontrollen lettes. Oplysningen om, at »modningen ofte varer seks til ni måneder«, fjernes, da den kun er vejledende.
- Det præciseres, at viskning og regelmæssig vending af ostene gør det muligt at danne og bevare skorpen.

Afsnittet »Mærkning«

- For at bringe varespecifikationens kapitel om »Specifikke mærkningselementer« i overensstemmelse med kapitlet i det offentliggjorte resumé præciseres den skriftstørrelse, som oprindelsesbetegnelsens navn er skrevet med. Den skal mindst svare til to tredjedele af den største skriftstørrelse på etiketten.
- Kravet om at medtage angivelsen »appellation d'origine contrôlée« (kontrolleret oprindelsesbetegnelse) på etiketten afskaffes og erstattes af et krav om at medtage EU's symbol for beskyttet oprindelsesbetegnelse med henblik på at skabe læsbarhed og synergi i informationerne om de produkter, der er registreret som produkter med beskyttet oprindelsesbetegnelse.
- Kravet om at medtage INAO's logo på etiketten afskaffes som følge af udviklingen i den nationale lovgivning.
- For at bringe varespecifikationens kapitel om »Specifikke mærkningselementer« i overensstemmelse med kapitlet i det offentliggjorte resumé mindes der om, at påskriften »buron« (bjergost) er tilladt i mærkning, i reklamer, på fakturaer og i handelspapirer, under forudsætning af at betingelserne i kapitlet om »Beskrivelse af produktionsmetoden« er overholdt.
- For at bringe varespecifikationens kapitel om »Specifikke mærkningselementer« i overensstemmelse med kapitlet i det offentliggjorte resumé mindes der om, at det er muligt at erstatte etiketten med et direkte stempel på ostens skorpe. Foruden denne mulighed præciseres det, at etiketten også kan erstattes af »fortrykt silkepapir direkte på skorpen«, da dette papir er mere holdbart og mere velegnet end en etiket til håndteringen af produktet i forbindelse med dets fremsendelse til salgsstederne.

Andet

- afsnittet »Henvisninger vedrørende kontrolorganer« er de officielle kontrolorganers navn og kontaktoplysninger blevet ajourført, navnlig for at tage højde for ændringerne i kontrolbetingelserne.
- I overensstemmelse med førnævnte nationale reform af kontrolsystemet for oprindelsesbetegnelser er der tilføjet et skema, som indeholder de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, samt den metode, der skal bruges ved vurderingen.

ENHEDSDOKUMENT

»LAGUIOLE«

EU-nr.: FR-PDO-0317-01271 — 30.10.2014

BOB (X) BGB ()

1. Betegnelse

»Laguiole«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrig

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren

3.1. Produkttype

Kategori 1.3 — Oste

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Laguiole« er en cylinderformet komælksost af ukogt, presset masse med tør skorpe. Efter komplet tørring indeholder den mindst 45 % fedtstof pr. 100 gram ost, og tørstofindholdet må ikke udgøre under 58 % pr. 100 gram ost.

»Laguiole« er cylinderformet og har en diameter på 30-40 cm. Forholdet mellem højde og diameter er 0,8-1, og osten har en vægt på 20-50 kg.

Modningen varer mindst fire måneder regnet fra den dato, hvor der tilsættes osteløbe.

Ostemassen er elfenbensfarvet til strågul, og den hvidlige til lysegrå skorpe kan blive ravbrun til granitgrå under modningen.

Dens mælkeagtige smag er middelkraftig til kraftig alt efter modningsgraden, og den er afbalanceret med en særlig karakter, som giver sig udtryk i smagsnuancer, der går fra frisk hø til tørrede hasselnødder. Smagen holder sig længe i munden og har det særpræg, der er typisk for ost fremstillet af råmælk.

3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Malkekvægsbesætningens basisration består af foder, som stammer fra det geografiske område. Det eneste tilladte grøntfoder består af den lokale flora på naturlige eller permanente enge og græsarealer samt græs og bælglplanter, der dyrkes på midlertidige græsarealer. Majsensilage, græsensilage, wraphø og alle andre former for vådkonserveret foder er forbudt.

Når der er græs på græsningsarealerne, består malkekvægsbesætningens basisration hovedsagelig af græs fra græsning med en akkumuleret årlig minimumsvarighed på 120 dage, medmindre de klimatiske forhold ikke tillader det. I denne periode må det foder, der gives som tilskud til rationen af græs fra græsning, ikke overstige 3 kg tørstof pr. dag pr. malkeko i gennemsnit beregnet ud fra den samlede besætning og græsningsperioden.

Fodertilskud til basisrationen må ikke overstige 6 kg pr. lakterende ko pr. dag i gennemsnit beregnet ud fra det samlede antal lakterende malkekøer på årsbasis. Der er ikke krav om, at fodertilskud skal være produceret i det geografiske område, eftersom dette område ikke råder over tilstrækkelige landbrugsressourcer.

Dyrefoderet må kun bestå af planter, biprodukter og fodertilskud, som stammer fra ikke-genmodificerede produkter.

Det er kun tilladt at anvende råvarer og tilsætningsstoffer, der er angivet på en positivliste, som fodertilskud til malkekvægsbesætningen.

»Laguiole« fremstilles udelukkende af rå, fuldfed komælk, hvor indholdet af proteiner og fedt ikke er normaliseret. Enhver fysisk behandling er forbudt.

Den mælk, der anvendes til fremstilling af »Laguiole«, skal udelukkende stamme fra malkekvægsbesætninger, som består af kvægracerne fransk Simmental (racekode 35) eller Aubrac (racekode 14) eller stambogsførte krydsninger af de to racer. Hvad krydsningerne angår, må malkekvægsbesætningen — ud over første generation — kun bestå af krydsninger med en tyr af racen Aubrac (racekode 14).

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

Mælkeproduktionen og ostens fremstilling og modning skal foregå i det geografiske område.

3.5. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Markedsføring af revet »Laguiole« er forbudt.

»Laguiole« kan præsenteres i portioner. Hvis osten sælges i mindre pakninger, skal en del af den for betegnelsen karakteristiske skorpe stadig findes på stykkerne, dog ikke for individuelle portioner på under 70 gram.

3.6. *Specifikke regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Mærkningen af ostene skal indeholde:

- oprindelsesbetegnelsen skrevet med en skriftstørrelse, der mindst svarer til to tredjedele af den største skriftstørrelse på etiketten
- EU's symbol for beskyttet oprindelsesbetegnelse.

Anvendelse af påskriften »buron« (bjergost) er tilladt i mærkning, i reklamer, på fakturaer og i handelspapirer på følgende betingelser: Påskriften »buron« er forbeholdt ost, der er fremstillet af mælken fra én besætning, som er malket i græsningsskifteperioden (mellem 25. maj og 13. oktober), og som i denne periode har græsset i græsområder, der ligger højere end 1 000 m over havet. For at denne betegnelse kan benyttes, skal osten være fremstillet i bygninger til ostefremstilling, som er opført i disse højtbeliggende græsområder, og der må kun være én besætning pr. fremstillingsbygning. Mobile eller lette bygninger såsom træskure er ikke tilladt.

Etiketten kan erstattes med et direkte stempel på ostens skorpe eller ved at anvende fortrykt silkepapir direkte på skorpen.

Som særligt kendetegn stemples osten desuden med et reliefmærke med tyren fra Laguiole og påskriften »Laguiole« samt et identifikationsmærke, der er anbragt på osten.

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

Det geografiske område afgrænses af følgende kantoner, kommuner eller dele af kommuner:

Departementet Aveyron:

Kantonerne Laguiole, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac og Sainte-Geneviève-sur-Argence.

Kommunerne Aurelle-Verlac, Castelnau-de-Mandailles, Le Cayrol, Coubisou, Entraygues-sur-Truyère (Lot-flodens højre bred og Truyère-flodens venstre bred over sammenløbsstedet for Lot-Truyère), Espalion (Lot-flodens højre bred), Estaing, Le Nayrac, Pomayrols, Prades-d'Aubrac, Saint-Côme-d'Olt (Lot-flodens højre bred), Saint-Geniez-d'Olt (Lot-flodens højre bred), Saint-Laurent-d'Olt (Lot-flodens højre bred) og Sainte-Eulalie-d'Olt (Lot-flodens højre bred).

Departementet Cantal:

Kantonen Chaudes-Aigues.

Departementet Lozère:

Kantonen Nasbinals.

Kommunerne Aumont-Aubrac, Banassac (Lot-flodens højre bred), Les Bessons, Brion, Canilhac (Lot-flodens højre bred), Chauchailles, La Chaze-de-Peyre, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fournels, Les Hermaux, Noalhac, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Pierre-de-Nogaret, Sainte-Colombe-de-Peyre, Les Salces, Termes og Trélans.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Naturbestemte faktorer

Det geografiske område har nogle specifikke karakteristika, som skyldes jordbunden, klimaet, højden over havet og bjergrelieffets naturlige afgrænsning af dette område. Jordbunden består af basalt eller granit. Det kontrastfyldte og hårde klima er et resultat af sammenstødet mellem den kontinentale og bjergrelaterede indflydelse fra Auvergne, der giver lange, kolde og blæsende vintre, ofte med sne, og indflydelsen fra Sydfrankrig, som fører varme og omfattende, voldsomme regnskyl med sig. Midt i området udgør Aubrachbjergene et ensartet eksempel på en gennemsnitshøjde på 1 000 m. I vest og i syd afgrænses det geografiske område naturligt af floderne Truyère og Lot. Kombinationen af jordbunden, klimaet og højden over havet giver græsningsarealerne en bemærkelsesværdig kvalitet, bl.a. i form af en rig, aromatisk og omfattende flora. Her finder man i meget højere grad end andre steder karakteristiske planter, som er rige på aromatiske molekyler (terpener), f.eks. fra skærmpantefamilien som bjørnerod (*Meum athamanticum*), fra storkenæbfamilien (*Geranium sylvaticum*), fra kurvblomstfamilien (*Achillea*, *Centaurea*) og fra læbeblomstfamilien (*Prunella grandiflora*, *Thymus*).

Menneskelige faktorer

Fremstillingen af ost i denne region går meget langt tilbage. Allerede i det 12. århundrede fastlagde munkene i klostrene i Aubrac og Bonneval reglerne for fremstilling af »Laguiole« for at udnytte sommerens mælkeproduktion til bespisning af pilgrimme om vinteren, og bønderne i området efterlignede denne metode. I 1897 slog bjergbønderne sig sammen i en salgsforening (syndicat de vente), som i 1939 blev omdannet til et interessefællesskab (syndicat de defence), hvilket førte til den beskyttede betegnelses godkendelse i 1961.

I dag fremstilles »Laguiole« stadig af rå sødmælk fra køer af racerne fransk Simmental og Aubrac, som har tilpasset sig miljøforholdene i det geografiske område (højland), og som hovedsagelig lever af græsning og hø, der produceres i det geografiske område, uden vådkonserveret foder og med begrænsede fodertilskud. Den genetiske forædling af disse racer har gjort det muligt at øge proteinindholdet i mælken i forhold til fedtindholdet, så der opnås en mælk med ostefremstillingspotentialer. Foderet bidrager ligeledes hertil, idet forbuddet mod majs i foderet tager sigte på at begrænse fedtindholdet i mælken.

»Laguiole« har lang modningstid i en kold (6 °C-12 °C) og fugtig kælder, og et vellykket resultat afhænger navnlig af den særlige fremstillingsteknik (bl.a. to dræninger i ostepressen og massens anbringelse i forme for at øge tørstofindholdet) og en regelmæssig håndtering (viskning og vending), hvilket sikres af den knowhow, man har haft i det geografiske område i mange år.

5.2. Produktets egenart

»Laguiole« er en stor ost (20-50 kg) fremstillet af rå sødmælk. Den pressede og ukogte ostemasse har et højt tørstofindhold på mindst 58 %. Modningen varer mindst fire måneder.

Dens mælkeagtige smag er middelkraftig til kraftig alt efter modningsgraden, og den er afbalanceret med en særlig karakter, som giver sig udtryk i smagsnuancer, der går fra frisk hø til tørrede hasselnødder. Smagen holder sig længe i munden.

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

Mælkeproduktionen i det geografiske område var oprindeligt meget sæsonbetonet. Malkning i kalvenes dieperiode var således kun mulig på de tidspunkter, hvor floraen var rigelig og gjorde det muligt at dække dyrenes behov takket være jordens naturlige frugtbarhed i det geografiske område. For at kunne gemme denne mælk og bruge den senere udviklede bønderne i det geografiske område en stor lagerost, »Laguiole«.

Eftersom denne ost er fremstillet af sødmælk, afhænger dens lagringsegnet af, at mælkeproduktions- og fremstillingsbetingelserne giver en mælk med ostefremstillingspotentialer, som er rig på protein og har et begrænset fedtindhold, og som er egnet til en kraftig dræning både i ostepressen og under den presning, der sker efter anbringelsen i forme, hvilket gør det muligt at opnå en presset, ukogt ostemasse med et højt tørstofindhold.

Malkekøer af racerne fransk Simmental og Aubrac er særligt tilpassede til miljøforholdene i det geografiske område. Takket være deres hårdførhed kan de udnytte foderemnerne i det geografiske område til fulde og modstå de lange og hårde vintre. Det foder, som køerne spiser, er rigt på aromatiske planter, der giver smag til mælken og dermed også til »Laguiole«, som er fremstillet af denne mælk.

Ostens fremstilling af råmælk og den lange modningstid ved lave temperaturer giver »Laguiole« sit særpræg, som er forbundet med mælkesyrebakteriefloraen i rå sødmælk.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning ^(?))

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b80edb90-e691-4605-8645-79027fbd424b/telechargement

^(?) Se fodnote 1.