

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2012/C 384/16)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Οι δηλώσεις ένστασης διαβιβάζονται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«SAINT-MARCELLIN»

Αριθ. ΕΚ: FR-PGI-0005-0832-08.10.2010

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία:

«Saint-Marcellin»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Γαλλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.3: τυριά

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1:

Το τυρί «Saint-Marcellin» είναι ένα τυρί από ανεπεξέργαστο ή θερμισμένο πλήρες αγελαδινό γάλα, το οποίο δεν έχει τυποποιηθεί ως προς την περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες ή σε πρωτεΐνες. Έχει κυλινδρικό σχήμα με στρογγυλά άκρα, διάμετρο 65 έως 80 mm, ύψος 20 έως 25 mm και βάρος τουλάχιστον 80 gr. Χαρακτηρίζεται από γαλακτική μαλακή μάζα η οποία δεν έχει υποστεί μάλαιξη ή συμπίεση, είναι ελαφρώς αλμυρή, χωρίς προσθήκη καρυκευμάτων ή αρωματικών υλών και παρουσιάζει επιφανειακή χλωρίδα η οποία μπορεί να είναι λευκή, υπόλευκη έως κυανόφαιη. Η μάζα είναι ομοιόμορφη στην τομή.

Το τυρί «Saint-Marcellin» περιέχει 40 έως 65 gr λιπαρής ύλης ανά 100 gr τυριού μετά την πλήρη ξήρανση.

Η διεξαγωγή της ξήρανσης επιτρέπει τον προσανατολισμό του «Saint-Marcellin» προς δύο τύπους παρουσίασης:

- Ο τύπος «Saint-Marcellin» «sec» (ξηρό), ο οποίος παρουσιάζει ξηρό υπόλειμμα μεγαλύτερο από 44 %, ανταποκρίνεται στην τοπική παράδοση και υποβάλλεται σε ωρίμαση με στόχο να αυξηθεί η ικανότητα διατήρησής του με περιορισμό της πρωτεόλυσης.
- Ο τύπος «Saint-Marcellin» «moelleux» (μαλακό), ο οποίος, λόγω μετριότερης ξήρανσης, παρουσιάζει ξηρό υπόλειμμα μεγαλύτερο από 40 %, υποβάλλεται σε ωρίμαση που προκαλεί την ανάπτυξη έντονων αρωμάτων και μαλακής, κρεμώδους υφής. Τα ανωτέρω τυριά, τα οποία ανταποκρίνονται σε πιο τοπική παράδοση, συχνά υποβάλλονται σε πιο μακρόχρονη ωρίμαση.

Για να διατεθεί στο εμπόριο το «Saint-Marcellin» πρέπει να παρέλθουν τουλάχιστον 10 ημέρες από την προσθήκη πυτιάς.

Το «Saint-Marcellin» μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο συσκευασμένο ή μη.

Οπτικά, η κρούστα του, η οποία ενίοτε παρουσιάζει ελαφρές πτυχώσεις, πρέπει να είναι σε μεγάλο βαθμό ή πλήρως καλυμμένη από μύκητες οι οποίοι χαρακτηρίζονται από τα ακόλουθα χρώματα: λευκό, υπόλευκο έως κυανόφαιο. Στην τομή, η μάζα υπόλευκου χρώματος είναι λεία και ομοιογενής και μπορεί να περιλαμβάνει μερικές οπές. Στο στόμα, η κρούστα του είναι ελάχιστα αισθητή. Το μαλακό «Saint-Marcellin» διακρίνεται

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

από τη βουτυρώδη υφή του, ενώ αυτή του ξηρού «Saint-Marcellin» είναι σφικτή. Η καθαρή γεύση του παρουσιάζει ισορροπημένο αρωματικό πλούτο (φρούτων, μελιού ...) χαρακτηριστικό του «Saint-Marcellin», με επικρατούσα την γαλακτική και μετρίως αλμυρή γεύση.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Το πλήρες αγελαδινό γάλα το οποίο δεν έχει τυποποιηθεί ως προς την περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες ή σε πρωτεΐνες προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή.

Το γάλα πρέπει να χρησιμοποιείται ανεπεξέργαστο ή θερμισμένο, επομένως απαγορεύεται η παστερίωση. Το προϊόν «Saint Marcellin» είναι τυρί της τοπικής παράδοσης που αναπτύχθηκε σε περιοχή στραμμένη προς την αγελαδοτροφία γαλακτοπαραγωγής. Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού ανέκαθεν προέρχεται από τις εκμεταλλεύσεις της γεωγραφικής περιοχής. Η φήμη του, δημιουργήθηκε χάρη στη συνοχή του κλάδου που στηρίζεται στη συνέργεια μεταξύ των παραγωγών γάλακτος ποιότητας που εκμεταλλεύονται την εδαφική περιοχή και τις δυνατότητές της και των τυροκόμων που διαιωνίζουν την τοπική τεχνογνωσία.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής χαρακτηρίζεται από μεγάλες εκτάσεις παραγωγής χορτονομής. Οι τοπικοί παραγωγοί πάντοτε έδειχναν την προτίμησή τους στη χρήση αυτών των τοπικών πόρων, που συνέβαλαν στη διαμόρφωση των χαρακτηριστικών του «Saint-Marcellin». Σημαντικό τμήμα των εν λόγω εκτάσεων χρησιμοποιείται για την παραγωγή χόρτου, και ιδίως άχυρου που προορίζεται για τη διατροφή των ζώων και χάρη στο οποίο περιορίζονται τα συμπληρώματα διατροφής, με αποτέλεσμα να διατηρείται ο παραδοσιακός τρόπος διατροφής.

Τα κριτήρια που εφαρμόζονται για το σιτηρέσιο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής είναι επομένως τα εξής:

- Διατροφική αυτονομία: τουλάχιστον 80 % της ξηράς ύλης του ετήσιου ολικού σιτηρεσίου πρέπει να προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή.
- Το χόρτο υπό όλες τις μορφές του αντιπροσωπεύει τουλάχιστον 50 % του ετήσιου βασικού σιτηρεσίου σε ξηρά ύλη.
- Το άχυρο αντιπροσωπεύει για τους τέσσερις χειμερινούς μήνες (Δεκέμβριο, Ιανουάριο, Φεβρουάριο, Μάρτιο) το 15 % της ξηράς ύλης του βασικού σιτηρεσίου.
- Τα επιτρεπόμενα συμπληρώματα ζωοτροφής αντιπροσωπεύουν 30 % το μέγιστο της ξηράς ύλης του ολικού ετήσιου σιτηρεσίου. Σε αυτό το πλαίσιο, τα επιτρεπόμενα συμπληρώματα είναι: σπόροι και παραπροϊόντα σιτηρών, ελαιούχων και πρωτεϊνούχων καρπών, πλακούντες καρυδιών και αφυδατωμένα όσπρια. Σε ανώτερο ποσοστό 10 % των προαναφερόμενων συμπληρωμάτων επιτρέπονται: ορός γάλακτος, πατάτες και άλλοι κόνδυλοι, αφυδατωμένοι πολτός ζαχαρότευτλων, μελάσα, διατροφικά συμπληρώματα όπως: ανόργανα άλατα, βιταμίνες, ολιγοστοιχεία, διττανθρακικό άλας, αλάτι.

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Όλα τα στάδια που συνδέονται με την παραγωγή του γάλακτος, τη μεταποίηση και την ωρίμαση του «Saint-Marcellin» πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.6. Ειδικό κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

Δεν έχει εφαρμογή.

3.7. Ειδικό κανόνες για την επισήμανση:

Επιπλέον των υποχρεωτικών ενδείξεων που προβλέπονται από τη νομοθεσία σχετικά με την επισήμανση των τυριών, η επισήμανση κάθε τυριού περιλαμβάνει:

- την ονομασία «Saint-Marcellin»,
- τα στοιχεία ταυτοποίησης του τυροκομείου,
- τον λογότυπο ΠΓΕ της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή/και την ένδειξη «Indication Géographique Protégée» (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη).

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του «Saint-Marcellin» βρίσκεται στην ανατολική όχθη του ποταμού Ροδανού και στηρίζεται στον ορεινό όγκο του Vercors. Επίκεντρό της είναι η κοινότητα Saint-Marcellin (που βρίσκεται στο διοικητικό διαμέρισμα Isère), η οποία και έδωσε το όνομά της στο προϊόν και η οποία ήταν το αρχικό κέντρο εμπορίας του «Saint-Marcellin». Έχει καθοριστεί σύμφωνα με ιστορικά κριτήρια (λίκνο της παραγωγής και της εμπορίας του «Saint-Marcellin») και γεωγραφικά κριτήρια (συνοχή των τοπίων και της χρήσης γης).

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει τα ακόλουθα καντόνια:

Στο διοικητικό διαμέρισμα Drôme:

- Το σύνολο των καντονίων: (La) Chapelle-en-Vercors, Romans-sur-Isère 1^ο και 2^ο καντόνιο, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Jean-en-Royans,
- καντόνιο Bourg-de-Péage πλην των κοινοτήτων Alixan, Bourg-de-Péage, Châteauneuf-sur-Isère,
- καντόνιο Chabeuil: μόνον οι κοινότητες (Le) Chaffal, Chateaudouble, Peyrus,
- καντόνιο Crest-Nord: μόνον οι κοινότητες Omblyze, Plan-de-Baix,
- καντόνιο (Le) Grand-Serre: μόνον οι κοινότητες Le Grand-Serre, Hauterives, Montrigaud, Saint-Christophe-et-le-Laris, Tersanne,
- καντόνιο Saint-Vallier: μόνον οι κοινότητες Châteauneuf-de-Galaure, Claveyson, Fay-le-Clos, La-Motte-de-Galaure, Mureils, Ratières, Saint-Avit, Saint-Barthélémy-de-Vals, Saint-Martin-D'Αούτ, Saint-Uze,

Στο διοικητικό διαμέρισμα Isère:

- Το σύνολο των καντονίων: (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, Virieu,
- καντόνιο Saint-Jean-de-Bournay: μόνον οι κοινότητες Chatonnay, Eclose, Lieudieu, Meyssies, Saint-Anne-sur-Gervonde, Saint-Jean-de-Bournay, Tramole, Villeneuve-de-Marc,
- καντόνιο Saint-Laurent-du-Pont πλην των κοινοτήτων Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Chartreuse,
- καντόνιο Fontaine-Sassenage: μόνον η κοινότητα Veurey-Voroize,
- καντόνιο (La) Tour-du-Pin: μόνον οι κοινότητες Montagnieu, Sainte-Blandine, Saint-Victor-de-Cessieu, Torchefelon,
- καντόνιο Villard-de-Lans πλην των κοινοτήτων Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte,
- καντόνιο Voiron: πλην της κοινότητας Voreppe,

Στο διοικητικό διαμέρισμα Savoie:

- καντόνιο (Le) Pont-de-Beauvoisin: μόνον οι κοινότητες Belmont-Tramonet, (La) Bridoire, Domessin, (Le) Pont-de-Beauvoisin, Saint-Beron, Verel-de-Montbel,
- καντόνιο Saint-Genix-sur-Guiers πλην των κοινοτήτων Gerbaix, Marcieux, Novalaise.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Φυσικοί παράγοντες

Το έδαφος του «Saint-Marcellin» εγγράφεται στην περιοχή του Bas Dauphiné, μεταξύ των πεδιάδων του Lyonnais και των ασβεστολιθικών ορεινών όγκων της Chartreuse και του δυτικού Vercors. Σχηματίζεται από λόφους και υψίπεδα του τριτοταγούς που διακόπτονται από μεγάλες κοιλάδες και περιβάλλονται από ορεινές ζώνες στα ανατολικά.

Το κλίμα είναι κατά κύριο λόγο εύκρατο λοφώδους τύπου, με μέσες θερμοκρασίες 9 έως 11 ° και ύψος βροχοπτώσεων 800 έως 1 100 mm.

Η περιοχή χαρακτηρίζεται από τους ανέμους που πνέουν κυρίως στον άξονα βορρά-νότου, και οι οποίοι είναι άρρηκτα συνδεδεμένοι με την ιστορία του τόπου και τις παραδόσεις των παραγωγών και των καλλιεργητών. Οι άνεμοι αυτοί επέτρεπαν την ξήρανση τόσο των καρυδιών και του καπνού όσο και του τυριού και έχουν επηρεάσει την τοπική αρχιτεκτονική. Οι παράγοντες αυτοί ευνόησαν την ίδρυση των τυροκομείων και την εγκατάστασή τους κατά μήκος της περιοχής. Οι θέσεις εγκατάστασης δεν έχουν μεταβληθεί εδώ και πολλά χρόνια.

Ανθρώπογενείς παράγοντες

Η περιοχή του «Saint-Marcellin» είναι κατά κύριο λόγο αγροτική και διαθέτει έντονο γεωργικό προσανατολισμό, με υψηλό ποσοστό εκτάσεων χορτονομής (έκταση παραγωγής χορτονομής 40 έως 80 % της Χρήσιμης Γεωργικής Έκτασης). Σε αυτήν συνδυάζονται η πολυκαλλιέργεια και η κτηνοτροφία, οι οποίες αντιπροσωπεύονται κυρίως από την δενδροκαλλιέργεια (ιδίως καρυδιών από τις ποίες παράγεται το προϊόν ΠΟΠ «poix de Grenoble») και την παραγωγή γάλακτος.

Το τυρί που αρχικά ονομαζόταν «tomme» και παρασκευαζόταν στο αγρόκτημα βρήκε πολύ φυσικά την ταυτότητά του στην πόλη «Saint-Marcellin», όπου διοργανωνόταν, από τον 15ο αιώνα, η σημαντικότερη αγορά της περιοχής.

Η ξήρανση των τυριών, των καρυδιών (και του καπνού) ευνοούνταν από τους ανέμους που χαρακτηρίζουν την περιοχή, γεγονός που εξηγεί την παρουσία ξηραντηρίων καρυδιών στο σύνολο της περιοχής. Τα ξηραντήρια καρυδιών άλλωστε είχαν και άλλες χρήσεις καθώς εκεί ξηραίνονταν και τα τυριά, τοποθετημένα σε ειδικά πανέρια καλούμενα «tommiers» τα οποία αναρτώνταν και παρέμεναν εκτεθειμένα σε όλους τους ανέμους.

Από το 1870, άτομα που ασχολούνταν με τη συλλογή του τυριού και καλούνταν «coquetiers» έκαναν, σε τακτές ημερομηνίες, «περιοδείες» στα αγροκτήματα. Αυτοί άρχισαν να παραδίδουν το τυρί στα μεγάλα γειτονικά κέντρα: Romans, Grenoble, Lyon, Saint-Étienne, Avignon, τα οποία παρέμειναν, από τότε, πολύ μεγάλοι καταναλωτές. Οι χωρικοί, ενθαρρυνόμενοι, άρχισαν να παρασκευάζουν περισσότερα τυριά, αναπτύσσοντας έτσι την εμπορία του «Saint-Marcellin».

Κατά τη δεκαετία του 1920, οι παλιοί συλλέκτες τυριού ανέπτυξαν την παρασκευή τυριών με τυροκομική πρακτική τύπου «αγροκτήματος» (γαλακτικό τυρόπηγμα, χρήση ομοιόμορφων καλουπιών ...). Έτσι εμφανίστηκαν τα πρώτα τυροκομεία στην περιοχή του Saint-Marcellin και κατόπιν θεσπίστηκε ένας πρώτος επίσημος ορισμός του Saint-Marcellin.

Ο κλάδος παραγωγής του «Saint-Marcellin» επιδίωξε από πολύ νωρίς να οργανωθεί και να προστατεύσει το προϊόν. Ιδρύθηκε κατ' αρχάς η Ένωση Παραγωγών του «Saint-Marcellin», το 1971, κατόπιν η διεπαγγελματική επιτροπή του Saint-Marcellin, το 1994, στην οποία συμμετέχουν επίσης οι γαλακτοπαραγωγοί και οι παραγωγοί των αγροκτημάτων. Το σύνολο του κλάδου συμμετέχει από την περίοδο αυτή στην προώθηση του «Saint-Marcellin», στη βελτίωση της ποιότητας και στην εφαρμογή μια διαδικασίας προστασίας της ονομασίας.

5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος:

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τυριού

Το τυρί «Saint-Marcellin» είναι ένα τυρί μικρού μεγέθους, με χαρακτηριστικό σχήμα μικρού δίσκου με στρογγυλεμένα άκρα, διαμέτρου περίπου 7 cm, με ελάχιστο βάρος 80 gr και ύψος περίπου 2 cm.

Οπτικά, η κρούστα του, η οποία ενίοτε παρουσιάζει ελαφρές πτυχώσεις, πρέπει να είναι σε μεγάλο βαθμό ή πλήρως καλυμμένη από λευκούς, υπόλευκους ή κυανόφαιους μύκητες.

Στην τομή, η μάζα υπόλευκου χρώματος είναι λεία και ομοιογενής. Στο στόμα, η κρούστα του είναι ελάχιστα αισθητή. Το «Saint-Marcellin» «moelleux» διακρίνεται από τη βουτυρώδη υφή του, ενώ αυτή του «Saint-Marcellin» «sec» είναι σφικτή.

Η καθαρή γεύση του παρουσιάζει ισορροπημένο αρωματικό πλούτο (φρούτων, μελιού ...) χαρακτηριστικό του «Saint-Marcellin», με επικρατούσα την γαλακτική και μετρίως αλμυρή γεύση.

Παραδοσιακή τεχνογνωσία

Δίνεται σημαντική θέση στη διατροφή του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής, στις τοπικές χορτονομές και ιδίως στο χόρτο, μέσω ιδίως μιας ελάχιστης διάρκειας βόσκησης 180 ημερών ετησίως σε σημαντικές εκτάσεις (πυκνότητα βόσκησης των εκμεταλλεύσεων περιορισμένη σε 1,4 MMZ/εκτάριο). Οι διατάξεις αυτές αποβλέπουν στο να εξασφαλιστεί η υψηλή ποιότητα του χρησιμοποιούμενου γάλακτος.

Το χρησιμοποιούμενο γάλα υποβάλλεται μόνον σε περιορισμένες θερμικές επεξεργασίες (απαγόρευση της παστερίωσης) και δεν τυποποιείται, ώστε να διατηρηθεί όλες τα αρχικά ποιοτικά χαρακτηριστικά του και να καταστεί δυνατή η έκφραση του αρωματικού πλούτου του «Saint-Marcellin».

Το «Saint-Marcellin» αποκτά όλη την ταυτότητά του και τον χαρακτήρα του χάρη στην ιδιαίτερη τεχνική μεταποίησής του, η οποία αποτελεί συνέχεια πατροπαράδοτων μεθόδων. Από ένα τυρόπηγμα «γαλακτικού» τύπου, το οποίο δεν υποβάλλεται ούτε σε συμπίεση ούτε σε μάλαξη, αλλά μόνον αλατίζεται ελαφρώς και υποβάλλεται σε ωρίμαση, λαμβάνονται τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «Saint-Marcellin».

5.3. Απώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Ο δεσμός με τον τόπο προέλευσης του «Saint-Marcellin» στηρίζεται ταυτοχρόνως στην φήμη του, στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τυριού και στην παραδοσιακή τεχνογνωσία.

Η παραγωγή του «Saint-Marcellin» στηρίζεται σε ιστορικές πρακτικές εκτροφής (πολυκαλλιέργεια-κτηνοτροφία) και μεταποίησης που είναι στενά συνδεδεμένες με το φυσικό περιβάλλον:

- σημαντική θέση της βόσκησης και των τοπικών χορτονομών στη διατροφή των ζώων χάρη στις μεγάλες χορτολιβαδικές εκτάσεις της γεωγραφικής περιοχής·
- περιοχή χαρακτηριζόμενη από την πνοή ανέμων, με αποτέλεσμα την ανάπτυξη της παράδοσης διατήρησης των τυριών με ξήρανση και ωρίμαση.

Όλες αυτές οι συνθήκες ευνόησαν την ανάπτυξη της παραγωγής μικρών τυριών, τα οποία πήραν το όνομα «Saint-Marcellin» από πολύ νωρίς (ήδη από τον 15^ο αιώνα) λαμβάνοντας το όνομα της κυριότερης αγοράς της περιοχής. Οι πρώτες αναφορές στο θέμα του «Saint-Marcellin» βρίσκονται στα λογιστικά βιβλία της επιστασίας του Λουδοβίκου XI (15ος αιώνας).

Από το 1935, το τυρί «Saint-Marcellin» περιγράφεται επισήμως στη Γαλλία κατόπιν αιτήματος των επιχειρήσεων της περιοχής. Ο ορισμός κατοχυρώθηκε νομοθετικά το 1942, κατόπιν εξελίχθηκε πολλές φορές. Είναι σύμφωνος με τις ισχύουσες προδιαγραφές από το 1980: «τυρί διαμέτρου 70 mm περίπου, ύψους 20 έως 25 mm, βάρους τουλάχιστον 80 gr, παρασκευαζόμενο από αγελαδινό γάλα στο οποίο προστίθεται μαγιά, με μαλακή μάζα η οποία δεν έχει υποστεί μάλαξη ή συμπίεση, είναι ελαφρώς αλμυρή, χωρίς προσθήκη καρυκευμάτων ή αρωματικών υλών, ...». Επέτρεψε την πλαισιωμένη ανάπτυξη της παραγωγής του «Saint-Marcellin».

Η γιορτή του «Saint-Marcellin» καθώς και το μουσείο του «Saint-Marcellin» και η συμμετοχή της Επιτροπής για το Saint-Marcellin στις τοπικές και εθνικές γεωργικές εκδηλώσεις επέτρεψαν τη διατήρηση της φήμης του προϊόντος.

Η σημερινή φήμη του «Saint-Marcellin» πιστοποιείται από την παρουσία του σε πολυάριθμα γαστρονομικά μενού των εστιατορίων του Dauphiné και των γειτονικών αστικών κέντρων (Lyon, Grenoble, Saint-Étienne): μπορεί να περιλαμβάνεται στον δίσκο τυριών, ή να σερβίρεται ζεστό σε σαλάτες ή σε πίτες με φύλλο ή ψημένο στο γκριλ. Ο κατάλογος της γαλλικής γαστριμαργικής κληρονομιάς (εκδόσεις Rhône-Alpes) του 1995 επιβεβαιώνει αυτή τη φήμη και αφιερώνει ένα άρθρο στο «Saint-Marcellin».

Σήμερα το όνομα «Saint-Marcellin» χρησιμοποιείται ευρέως από τα επτά τυροκομεία της περιοχής παραγωγής, όπως μαρτυρούν τα παραδείγματα ετικετών που παρέχονται, και χαίρει σημαντικής φήμης σε περιφερειακό επίπεδο και πέρα από αυτό. Πράγματι, η παραγωγή του 2008 ήταν 35,5 εκατομμύρια τυριά που έφεραν την ετικέτα «Saint-Marcellin».

Η μακρόχρονη ιστορία αυτού του τυριού και ο πολύ πρώιμος επίσημος ορισμός του επέτρεψαν να αναπτυχθεί χωρίς να χάσει την ταυτότητά του. Σήμερα, χάρη στη συνοχή του κλάδου και την ταύτισή του με την περιοχή και την τοπική τεχνογνωσία, η φήμη του «Saint-Marcellin» είναι καλά εδραιωμένη σε εθνικό επίπεδο, παρόλο που η παραγωγή βασικά παραμένει εντοπισμένη στην αρχική περιοχή παραγωγής του προϊόντος.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

[άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

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