

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων**

(2015/C 156/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ/  
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

**Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012**

«LAGUIOLE»

Αριθ. ΕΕ: FR-PDO-0317-01271 – 30.10.2014

ΠΟΠ ( X ) ΠΓΕ ( )

**1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον**

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

Τηλ. +33 565444751  
Φαξ +33 565444757

Email: contact@fromagedelaguiole.fr

Η ομάδα απαρτίζεται από παραγωγούς και μεταποιητές του τυριού «Laguiole» και, ως εκ τούτου, είναι θεμιτό να υποβάλει την αίτηση τροποποίησης.

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

**3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά(ούν) η(οι) τροποποίηση(τροποποιήσεις)**

- Ονομασία προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Άλλα: έλεγχοι

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

#### 4. Τύπος τροποποίησης/-ων

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012
- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ, για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο), η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

#### 5. Τροποποίηση(-εις)

##### Κεφάλαιο «Περιγραφή του προϊόντος»

- Διευκρινίζεται ότι το «Laguiole» είναι ένα τυρί με «ξηρή κρούστα», με βάση το εθνικό νομοθέτημα που συνδέεται με τις προηγούμενες καταχωρισμένες προδιαγραφές. Οι ελάχιστες περιεκτικότητες σε λιπαρή ύλη και σε στερεό υπόλειμμα εκφράζονται σε γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια τυριού, σε αντικατάσταση των ποσοστών, για μεγαλύτερη σαφήνεια.

- Η ένδειξη σύμφωνα με την οποία το «Laguiole» έχει κυλινδρικό σχήμα «διαμέτρου περίπου 40 cm» και «ύψος 30 έως 40 cm» αντικαθίσταται από ένα πλαίσιο για τη διάμετρο μεταξύ 30 και 40 cm, σύμφωνα με το κεφάλαιο «Περιγραφή» της σύνοψης που δημοσιεύθηκε. Επιπλέον, ορίζεται η αναλογία ύψους προς διάμετρο μεταξύ 0,8 και 1, η οποία αντικαθιστά τη διάταξη που ορίζει ότι το ύψος είναι ελαφρώς ανώτερο ή ίσο της διαμέτρου. Η τροποποίηση αυτή λαμβάνει υπόψη τη διάσταση των τυριών κατά την έξοδο από την τελειοποίηση, ενώ οι προηγούμενες προδιαγραφές είχαν συνταχθεί βάσει τυριών που μετρώνται κατά την είσοδο στον θάλαμο. Συγκεκριμένα, το ύψος των τυριών τείνει να μειώνεται ελαφρώς με την αύξηση της διάρκειας της τελειοποίησης (φαινόμενο «καθίζησης»). Το στοιχείο αυτό μπορεί επίσης να εξηγηθεί από την αύξηση της μέσης διάρκειας τελειοποίησης των τυριών και από την ανάπτυξη της παραγωγής στο αγρόκτημα, στην οποία παρατηρείται ότι τα σχήματα υφίστανται μεγαλύτερες διακυμάνσεις από τη γαλακτοκομική παραγωγή.

Η μείωση του ελάχιστου βάρους του τυριού από 25 σε 20 kg είναι συνεπέστερη με την ελάχιστη διάμετρο της τυροκομικής μήτρας που είναι 28 cm και την ταυτόχρονη τήρηση της αναλογίας ύψους προς διάμετρο. Η ανάπτυξη της παραγωγής στο αγρόκτημα αποτελεί επίσης στοιχείο που εξηγεί τη συγκεκριμένη επιλογή καθώς τα μεγέθη ποικίλλουν αναλόγως της ποσότητας που χρησιμοποιούν οι επιχειρήσεις.

- Διευκρινίζεται το χρώμα της τυρόμαζας: «υπόλευκο έως αχυροκίτρινο». Η διαφοροποίηση αυτή συνδέεται με την εποχιακή αλλαγή της σύστασης του προϊόντος. Απαλείφεται η αναφορά του ελάχιστου πάχους κρούστας γιατί δεν αποτελεί διακριτικό στοιχείο του προϊόντος. Αφετέρου, τροποποιείται η περιγραφή του χρώματος της κρούστας (με την εισαγωγή των χρωμάτων «ανοιχτό γκρι», σε αντικατάσταση του «πολύ ανοιχτό πορτοκαλί» και «γκρι του γρανίτη», ως συμπλήρωμα του «καστανό του κεχρμπαραίου») ώστε να ληφθούν υπόψη τα τυριά που παρασκευάζονται στο αγρόκτημα, για τα οποία οι κρούστες παράγονται με φυσικό τρόπο στο χώρο τελειοποίησης. Οι διευκρινίσεις αυτές είναι χρήσιμες κατά την οργανοληπτική εξέταση του προϊόντος στο πλαίσιο του ελέγχου.
- Προστίθεται η οργανοληπτική περιγραφή του προϊόντος. Είναι χρήσιμη κατά την οργανοληπτική εξέταση του προϊόντος στο πλαίσιο του ελέγχου.
- Για τις ατομικές μερίδες «Laguiole» βάρους μικρότερου των 70 γραμμάρων που πωλούνται μετά από προσυσκευασία, προβλέπεται εξαίρεση από την υποχρέωση να περιλαμβάνουν τμήμα με κρούστα, δεδομένης της δυσκολίας να διατηρηθεί η κρούστα σε μικρές ποσότητες που προορίζονται για χρήση στη μαγειρική.

##### Κεφάλαιο «Απόδειξη καταγωγής»

- Προσδιορίζονται οι υποχρεώσεις των επιχειρήσεων όσον αφορά την υποβολή δηλώσεων. Προβλέπονται, ιδίως, η ταυτοποίηση των επιχειρήσεων προκειμένου να αναγνωρίζεται η ικανότητά τους να πληρούν τις απαιτήσεις των προδιαγραφών του σήματος από το οποίο επιθυμούν να επωφεληθούν, καθώς και οι δηλώσεις που είναι απαραίτητες για τη γνώση και την παρακολούθηση των προϊόντων που προορίζονται να διατεθούν στο εμπόριο με την ονομασία προέλευσης και οι δηλώσεις που αφορούν τη διατροφή των ζώων.
- Εκτίθενται λεπτομερώς οι καταγραφές που πρέπει να εκτελούν οι επιχειρήσεις. Οι πληροφορίες αυτές είναι χρήσιμες για τον έλεγχο της τήρησης των προδιαγραφών και της ιχνηλασιμότητας των προϊόντων.
- Προσδιορίζονται οι λεπτομέρειες του τρόπου ελέγχου του προϊόντος. Στη συνέχεια αναφέρονται λεπτομερώς στο πρόγραμμα ελέγχου της ονομασίας προέλευσης το οποίο έχει εκπονήσει οργανισμός ελέγχου.

- Αναφέρεται σαφώς ο υποχρεωτικός χαρακτήρας της ταυτοποίησης του προϊόντος, ώστε να διευκολύνεται η ιχνηλασιμότητα. Εξειδικεύονται οι λεπτομέρειες για την ταυτοποίηση του τυριού μέσω του αναγνωριστικού σήματος και της ανάγλυφης σφραγίδας που περιλαμβάνει εικόνα του ταύρου του «Laguiole» και τη λέξη «Laguiole». Καθορίζονται σαφώς οι κανόνες που διέπουν τη διανομή και την αφαίρεση των αναγνωριστικών σημάτων και των ανάγλυφων σφραγίδων, για να εξασφαλιστεί η ορθή διαχείρισή τους.

#### Κεφάλαιο «Μέθοδος παραγωγής»

##### Σημείο V.1. «Παραγωγή του γάλακτος»

- Επιπλέον των αγελάδων των φυλών βοοειδών Simmenthal Γαλλίας και Aubrac, προστίθεται η δυνατότητα να εισαγωγής στα κοπάδια που παράγουν το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παραγωγή του «Laguiole» των προϊόντων διασταύρωσης αυτών των δύο φυλών πιστοποιημένης γενετικής προέλευσης. Πράγματι, η ομάδα συνεχίζει σήμερα το πειραματικό πρόγραμμα που ξεκίνησε το 1990, το οποίο έχει στόχο την επανεισαγωγή της φυλής Aubrac στα κοπάδια γαλακτοπαραγωγής. Η προσέγγιση αυτή βασίζεται σε αύξηση της μεταφύτευσης εμβρύων και της επιλογής τους βάσει του φύλου (sexing), που συμπληρώνεται με τον έλεγχο επίδοσης των απογόνων. Παράλληλα, η ομάδα επιθυμεί να επιτρέπεται η διασταύρωση των φυλών Aubrac και Simmenthal Γαλλίας, προκειμένου να ενισχυθεί ο γαλακτοπαραγωγικός χαρακτήρας της Aubrac με ελεγχόμενο εμπλουτισμό με «νέο αίμα» Simmenthal, συνεχίζοντας ταυτοχρόνως την ανάπτυξη του γαλακτοκομικού κλάδου της καθαρόαιμης φυλής Aubrac.

- Για τη διευκόλυνση του ελέγχου, καθορίζεται συγκεκριμένα η σύνθεση του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής. Πρόκειται για «αγελάδες γαλακτοπαραγωγής σε γαλακτοφορία, αγελάδες που έχουν στερέψει και δαμαλίδες ηλικίας άνω των 8 μηνών κυοφορίας». Το κοπάδι αφορά επομένως όλες τις ενήλικες γαλακτοφόρες αγελάδες της εκμετάλλευσης, καθώς και τις δαμαλίδες που βρίσκονται κοντά στο τέλος της κύησης, πριν από την εισαγωγή τους στο κοπάδι σε φάση παραγωγής.

- Καθορίζεται το βασικό σιτηρέσιο για το σύνολο του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής και όχι μόνο για τις αγελάδες γαλακτοπαραγωγής και, ως εκ τούτου, διευκολύνεται ο έλεγχος και εξασφαλίζεται ότι τα ζώα, από τον όγδοο μήνα της πρώτης κύησης, λαμβάνουν μόνο τις επιτρεπόμενες από τις προδιαγραφές χορτονομές. Η απαγόρευση της χρήσης ενσιρωμένου ή περιτυλιγμένου χόρτου ή οποιασδήποτε άλλης χορτονομής διατηρημένης με υγρή μέθοδο στο βασικό σιτηρέσιο του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής συμπληρώνει την απαγόρευση της ενσίρωσης αραβοσίτου, προκειμένου να περιοριστεί η περιεκτικότητα του γάλακτος σε λιπαρή ύλη και να μειωθούν οι υγειονομικοί κίνδυνοι, προφυλάσσοντας με τον τρόπο αυτό τα ορεινά (tomes) και τα μη ορεινά τυριά που παρασκευάζονται από ανεπεξέργαστο και πλήρες γάλα. Οι μόνες αδρές χορτονομές που επιτρέπονται για τη διατροφή του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής αποτελούνται από την τοπική χλωρίδα των φυσικών ή προσωρινών βοσκοτόπων και λειμώνων, καθώς και από τα αγρωστώδη και καλλιεργούμενα κτηνοτροφικά φυτά των προσωρινών βοσκοτόπων.

Ωστόσο, προβλέπεται η δυνατότητα για τις εκμεταλλεύσεις που εκτρέφουν και άλλο κοπάδι, επιπλέον του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής, τελείως χωριστό από το κοπάδι γαλακτοπαραγωγής, να συλλέγουν και διανέμουν χορτονομές που διατηρούνται με υγρή μέθοδο στο άλλο κοπάδι, υπό την προϋπόθεση ότι λαμβάνουν όλα τα αναγκαία μέτρα για να αποτρέπεται η διασταυρούμενη μόλυνση των χορτονομών που προορίζονται για το κοπάδι γαλακτοπαραγωγής. Η διευκρίνιση αυτή επιτρέπει την πλαίσιωση της χρήσης ενσιρωμένου ή περιτυλιγμένου χόρτου για το κοπάδι πλην του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής που ορίστηκε προηγουμένως.

- Η δυνατότητα προσωρινής παρέκκλισης από τις διατάξεις σχετικά με το βασικό σιτηρέσιο σε περίπτωση «εξαιρετικών κλιματικών συνθηκών» αφαιρείται, δεδομένου ότι η διάταξη αυτή δεν είναι πλέον κατάλληλη.
- Καθορίζονται οι πρακτικοί όροι βόσκησης προκειμένου να διευκολυνθεί ο έλεγχος. Για την περίοδο βόσκησης, ο όρος «καλοκαίρι» αντικαθίσταται από την περίοδο «που υπάρχει διαθέσιμο χόρτο, εκτός όταν οι καιρικές συνθήκες δεν το επιτρέπουν». Διευκρινίζεται επίσης ότι η ελάχιστη διάρκεια βόσκησης είναι ένα διάστημα υπολογιζόμενο «ετησίως αδροιστικά» και ότι πρόκειται για το βασικό σιτηρέσιο «του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής». Έτσι, «κατά τις περιόδους που υπάρχει διαθέσιμο χόρτο, το βασικό σιτηρέσιο του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής αποτελείται κυρίως από χόρτο που προσλαμβάνεται με βόσκηση επί συνολικής ετήσιας διάρκειας τουλάχιστον 120 ημερών, εκτός εάν δεν το επιτρέπουν οι καιρικές συνθήκες». Προστίθεται ότι «Κατά την περίοδο αυτή, οι ποσότητες των χορτονομών προς συμπλήρωση του σιτηρεσίου από χόρτο βόσκησης δεν μπορούν να υπερβαίνουν τα 3 kg ξηράς ουσίας ανά γαλακτοφόρο αγελάδα ημερησίως, κατά μέσον όρο υπολογιζόμενο στο σύνολο του κοπαδιού και της περιόδου βόσκησης», ώστε να υπάρχει εγγύηση ότι το νωπό χόρτο που λαμβάνεται με βόσκηση αποτελεί την κύρια τροφή των ζώων κατά τη συγκεκριμένη περίοδο.
- Εισάγεται περιορισμός των συμπληρωμάτων που προστίθενται στο βασικό σιτηρέσιο σε 6 kg ανά αγελάδα σε γαλακτοφορία και ανά ημέρα, ώστε να ευνοηθεί η διατροφή των ζώων με χορτονομές που παράγονται εντός της γεωγραφικής περιοχής.
- Εισάγεται ένας θετικός κατάλογος των πρώτων υλών και προσθέτων που επιτρέπεται να περιέχονται στη συμπληρωματική διατροφή του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής για καλύτερη διαχείριση, διασφάλιση και έλεγχο της διατροφής.

- Διευκρινίζεται ότι η συμπληρωματική διατροφή μπορεί να προέρχεται εν μέρει από το αγρόκτημα· στην περίπτωση αυτή ορίζεται ως μείγμα συστατικών παραγόμενων στην εκμετάλλευση και συστατικών που έχουν αγοραστεί εκτός αυτής. Οι εν λόγω διευκρινίσεις δίνονται προκειμένου να διευκολυνθεί ο έλεγχος.
- Προστίθεται διάταξη που απαγορεύει τη χρήση ΓΤΟ στη διατροφή των ζώων και στις καλλιέργειες της εκμετάλλευσης, ώστε να διατηρηθεί ο παραδοσιακός χαρακτήρας της διατροφής.
- Για να διευκολυνθεί ο έλεγχος, προβλέπεται ότι η διάταξη σύμφωνα με την οποία η μέση παραγωγή γάλακτος ανά αγελάδα στην εκμετάλλευση δεν μπορεί να υπερβεί τα 6 000 λίτρα εφαρμόζεται στις αγελάδες γαλακτοπαραγωγής που είναι παρούσες στην εκμετάλλευση και αναφέρεται στην ποσότητα γάλακτος που διατίθεται στο εμπόριο ή μεταποιείται στην εκμετάλλευση.
- Προστίθεται η απαγόρευση της χρήσης γάλακτος προερχόμενου από ένα μόνο άρμεγμα, για λόγους ποιότητας του γάλακτος. Από μελέτες (του Κτηνοτροφικού Ινστιτούτου) προκύπτει ότι το γάλα που προέρχεται από ένα μόνο άρμεγμα επιφέρει σημαντική αύξηση του ποσοστού των κυττάρων στο γάλα. Επιπλέον, ως αποτέλεσμα της συγκέντρωσης, το ποσοστό πρωτεϊνών αυξάνεται από 1,2 σε 2 g/l και το ποσοστό λιπαρών ουσιών αυξάνεται από 3 σε 4 g/l, γεγονός που επηρεάζει πολύ αρνητικά την αναλογία τους και είναι εξαιρετικά δυσμενές για ένα προϊόν παραγόμενο από πλήρες γάλα, όπως το «Laguiole».
- Εισάγονται οι διατάξεις για την παραγωγή προϊόντος «αγροκτήματος» και την παραγωγή στο *birogn*, που περιλαμβάνονται στο εθνικό νομοθέτημα το οποίο συνδέεται με τις προηγούμενες καταχωρισθείσες προδιαγραφές, προκειμένου να προσδιοριστούν οι ιδιαιτερότητες των δύο αυτών τύπων παραγωγής και να καταστεί δυνατός ο έλεγχος. Στην περίπτωση παραγωγής τυριού στο αγρόκτημα, το τυρί παρασκευάζεται με το γάλα από δύο το πολύ διαδοχικά αρμέγματα και το γάλα του πρωινού αρμέγματος που δεν έχει ψυχθεί αντιπροσωπεύει περισσότερο από το 50 % του συνολικού όγκου. Στην περίπτωση παραγωγής στο *birogn*, το τυρί παράγεται σε κτίριο που χρησιμοποιείται ως τυροκομείο το οποίο είναι κατασκευασμένο στην περιοχή των ορεινών βοσκοτόπων υψομέτρου μεγαλύτερου των 1 000 μέτρων, από γάλα ενός μόνον κοπαδιού το οποίο βόσκει σε αυτούς τους βοσκότοπους μεγάλου υψομέτρου και έχει αρμεχθεί κατά την περίοδο της θερινής εποχικής μετακίνησης (25 Μαΐου έως 13 Οκτωβρίου).

#### Σημείο V.2. «Μεταποίηση»

- Με βάση το εθνικό νομοθέτημα που συνδέεται με τις προηγούμενες καταχωρισμένες προδιαγραφές, διευκρινίζεται ότι το «Laguiole» παρασκευάζεται με γάλα «μη τυποποιημένο ως προς τις πρωτεΐνες και τις λιπαρές ύλες» και ότι «απαγορεύεται οποιαδήποτε φυσική επεξεργασία».
- Περιγράφονται τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της δεξαμενής παραγωγής: επίπεδος πυθμένας, αναλογία επιφάνειας προς ύψος μεγαλύτερη του 10 (εκτός από την παραγωγή στο αγρόκτημα). Η περιγραφή αυτή διευκολύνει την επεξεργασία του τυροπήγματος στον κάδο και επιτρέπει την καλή στράγγιση στον κάδο χάρη στην κάλυψη με σανίδες πριν από τη μεταφορά στην ειδική πρέσα *presse-tome*.
- Με βάση το εθνικό νομοθέτημα που συνδέεται με τις προηγούμενες καταχωρισμένες προδιαγραφές, οι διάφορες εργασίες που απαιτούνται για την παραγωγή του τυριού μετά την προσθήκη πυτιάς είναι οι εξής: αφαίρεση του τυροπήγματος και κάλυψή του με σανίδες, πρώτη συμπίεση στην ειδική πρέσα *presse-tome*, ωρίμαση, θρυμματισμός, αλάτιση στη μάζα, ωρίμαση του κεφαλιού στο αλάτι, διαμόρφωση του κεφαλιού, δεύτερη συμπίεση. Στη συνέχεια καθορίζονται με ακρίβεια στις επόμενες παραγράφους.
- Η αναφορά στην εργασία «θραύσης» του τυροπήγματος αντικαθίσταται από την αναφορά στον τεμαχισμό του τυροπήγματος μετά την προσθήκη πυτιάς, που ορίζει ακριβέστερα την εκτελούμενη πράξη.
- Η παραπομπή στην τοποθέτηση των κεφαλιών στην πρέσα για την πρώτη ωρίμαση αντικαθίσταται από μια λεπτομερέστερη περιγραφή των εκτελούμενων πράξεων: συμπίεση στην ειδική πρέσα *presse-tome* επί τουλάχιστον μία ώρα, στη διάρκεια της οποίας εκτελούνται 5 τουλάχιστον αναστροφές, και, στη συνέχεια, ωρίμαση σε αίθουσα θερμοκρασίας 18 έως 26 °C κατά τις πρώτες 8 ώρες και στη συνέχεια 14 έως 26 °C. Η πλαισίωση αυτών των σταδίων είναι σημαντική για τον έλεγχο της στράγγισης και της οξίνισης του τυριού, ώστε να διασφαλιστεί η ικανότητά του για παλαίωση.
- Στη συνέχεια ορίζονται οι εργασίες θρυμματισμού και αλάτισης του κεφαλιού, οι οποίες έπονται της ωρίμασης. το κεφάλι, που πρέπει να έχει θερμοκρασία στο κέντρο τουλάχιστον 18 °C, θρυμματίζεται σε μικρότερα τεμάχια (*cossettes*) στο μέγεθος φουντουκιού και κατόπιν αλατίζεται στη μάζα, σε αναλογία 18 έως 24 g αλατιού ανά 1 kg τυριού. Η ακρίβεια αυτών των σταδίων ρυθμίζει τη διαδικασία παραγωγής ώστε να εξασφαλιστεί η ομοιόμορφη αλάτιση του τυριού και η αποφυγή της υπερβολικής ψύξης στο τέλος της ωρίμασης.
- Αναφέρεται ότι η τοποθέτηση στις μήτρες γίνεται «μετά από ελάχιστη περίοδο ηρεμίας μιας ώρας», προκειμένου να είναι δυνατή η σωστή κατανομή του αλατιού στο κεφάλι. Στη συνέχεια διευκρινίζεται το σχήμα της τυροκομικής μήτρας, το οποίο είναι κυλινδρικό, καθώς και η διάμετρος της: 28 έως 38 cm, σε συμφωνία με την περιγραφή του προϊόντος. Περιγράφεται η μέθοδος τοποθέτησης στις μήτρες: η κατανομή του θρυμματισμένου τυριού εκτελείται σε διαδοχικές στρώσεις ενώ επανειλημμένα παρεμβάλλεται χειρωνακτική ή μηχανική συμπίεση σύντομης διάρκειας. Η παραδοσιακή αυτή τεχνική εξασφαλίζει την ομοιόμορφη κατανομή της τυρόμαζας του κεφαλιού στη μήτρα και τη συνοχή της, ώστε να αποφεύγεται ο σχηματισμός οπών στη μάζα του τελικού προϊόντος.

- Η αναφορά σε συμπίεση «αργή και σταδιακή» αντικαθίσταται από ακριβέστερη περιγραφή της συμπίεσης, προκειμένου να διευκολύνεται ο έλεγχος: οι πρέσες επιδρούν κατακόρυφα στα τυριά επί χρονικό διάστημα τουλάχιστον 40 ωρών. Αναφέρεται ότι τα τυριά υποβάλλονται σε 4 τουλάχιστον αναστροφές κατά τη διάρκεια της συμπίεσης, ώστε να είναι ομοιόμορφη η στράγγιση σε όλο τον όγκο του τυριού.

#### Σημείο V.3. «Τελειοποίηση»

- Για τη διευκόλυνση του ελέγχου, η αναφορά σε «υγρό» χώρο τελειοποίησης αντικαθίσταται από τη συγκεκριμένη αναφορά του ποσοστού σχετικής υγρασίας, που πρέπει να είναι μεγαλύτερο από 90 %.
- Με βάση το εθνικό νομοθέτημα που συνδέεται με τις προηγούμενες καταχωρισθείσες προδιαγραφές, διευκρινίζεται ότι η διάρκεια τελειοποίησης εκφράζεται από την ημερομηνία προσθήκης πυτιάς, ώστε να διευκολύνεται ο έλεγχος. Η πληροφορία ότι η τελειοποίηση «διαρκεί συχνά έξι έως εννέα μήνες» απαλείφεται διότι είναι μόνον ενδεικτική.
- Διευκρινίζεται ότι το περιοδικό τρίψιμο και αναστροφή των τυριών επιτρέπουν το σχηματισμό και τη διατήρηση της κρούστας.

#### Κεφάλαιο «Επισήμανση»

- Για να εξασφαλιστεί η συνοχή του κεφαλαίου των προδιαγραφών «Ειδικά στοιχεία σχετικά με την επισήμανση» με τη δημοσιευθείσα σύνοψη, το μέγεθος των χαρακτήρων που συνθέτουν την ονομασία προέλευσης ορίζεται ως εξής: αναγραφόμενη με χαρακτηριστές διαστάσεων τουλάχιστον ίσων με τα δύο τρίτα των μεγαλύτερων χαρακτήρων της ετικέτας.
- Καταργείται η υποχρέωση τοποθέτησης της ένδειξης «appellation d'origine contrôlée» (ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης) στην ετικέτα και αντικαθίσταται από την υποχρέωση τοποθέτησης του συμβόλου της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ, για λόγους ευκρίνειας και συνέργειας κατά την κοινοποίηση των προϊόντων που είναι καταχωρισμένα ως ΠΟΠ.
- Καταργείται η υποχρέωση τοποθέτησης του λογότυπου του ΙΝΑΟ, λόγω της εξέλιξης της εθνικής νομοθεσίας.
- Για να εξασφαλίσει τη συνοχή του κεφαλαίου των προδιαγραφών «Ειδικά στοιχεία σχετικά με την επισήμανση» με τη δημοσιευθείσα σύνοψη, υπενθυμίζεται ότι επιτρέπεται η χρησιμοποίηση της ένδειξης «buisson» στην επισήμανση, τα διαφημιστικά υλικά, τα τιμολόγια ή εμπορικά έγγραφα, υπό τους όρους που προβλέπονται στο κεφάλαιο «Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος».
- Για να εξασφαλιστεί η συνοχή του κεφαλαίου των προδιαγραφών «Ειδικά στοιχεία σχετικά με την επισήμανση» με το κεφάλαιο της δημοσιευθείσας σύνοψης, υπενθυμίζεται η δυνατότητα αντικατάστασης της επισήμανσης με εκτύπωση απευθείας στην κρούστα του τυριού. Επιπλέον αυτής της δυνατότητας, διευκρινίζεται ότι η επισήμανση μπορεί επίσης να αντικατασταθεί από «εφαρμογή μιας προεκτυπωμένης μεμβράνης απευθείας στην κρούστα», καθώς το συγκεκριμένο μέσο, σε σύγκριση με μια ετικέτα, είναι πιο ανθεκτικό και κατάλληλο για να υφίσταται τους χειρισμούς στους οποίους υποβάλλεται το προϊόν όταν αποστέλλεται στους τόπους πώλησης.

#### Λοιπά

- Στο κεφάλαιο «Παραπομπές σχετικά με τις δομές ελέγχου» επικαιροποιούνται το όνομα και τα στοιχεία των επίσημων φορέων, ιδίως προκειμένου να ληφθεί υπόψη η αλλαγή στους τρόπους διενέργειας των ελέγχων.
- Σύμφωνα με την εθνική μεταρρύθμιση του συστήματος ελέγχου των ονομασιών προέλευσης η οποία προαναφέρθηκε, προστίθεται πίνακας που παρουσιάζει τα κυριότερα σημεία προς έλεγχο και τη μέθοδο αξιολόγησής τους.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«LAGUIOLE»

Αριθ. ΕΕ: FR-PDO-0317-01271 – 30.10.2014

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

#### 1. Ονομασία

«Laguiole»

## 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 «Laguiole» είναι τυρί από αγελαδινό γάλα, με ξηρή κρούστα, με άψητη συμπίεσμένη μάζα κυλινδρικού σχήματος, περιεκτικότητας σε λιπαρή ύλη τουλάχιστον 45 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια τυριού μετά από πλήρη ξήρανση και σε ξηρά ουσία τουλάχιστον 58 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια τυριού.

Το «Laguiole» έχει σχήμα κυλίνδρου διαμέτρου 30 έως 40 cm, αναλογία ύψος/διάμετρος 0,8 έως 1 και βάρος 20 έως 50 χιλιόγραμμα.

Η ωρίμαση διαρκεί τουλάχιστον τέσσερις μήνες από την ημερομηνία της προσθήκης τυτιάς.

Η μάζα έχει χρώμα υπόλευκο έως αχυροκίτρινο και η κρούστα του με το υπόλευκο έως ανοιχτό γκρι χρώμα μπορεί κατά τη διάρκεια της τελειοποίησης να αποκτήσει χρώμα καστανό του κεχρμπαριού έως γκριζο του γρανίτη.

Η γαλακτική γεύση του είναι μετριώς έντονη έως έντονη, αναλόγως του βαθμού ωρίμασης, ισορροπημένη, με ιδιαίτερο χαρακτήρα που εκφράζεται με αποχρώσεις από του φρέσκου άχυρου έως του ξερού φουντουκιού, και με μεγάλη διάρκεια της γεύσης συνδυαζόμενη με τυπικότητα που οφείλεται στο ανεπεξέργαστο γάλα.

### 3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Το βασικό σιτηρέσιο του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής εξασφαλίζεται από χορτονομές προερχόμενες από τη γεωγραφική περιοχή. Οι μόνες αδρές χορτονομές που επιτρέπονται αποτελούνται από την τοπική χλωρίδα των φυσικών ή μόνιμων βοσκοτόπων ή λειμώνων, καθώς και από τα αγρωστώδη και καλλιεργούμενα κτηνοτροφικά φυτά των προσωρινών βοσκοτόπων. Απαγορεύεται η παρουσία ενσιρωμένου αραβοσίτου, ενσιρωμένου ή περιτυλιγμένου χόρτου ή οποιασδήποτε άλλης χορτονομής διατηρημένης με υγρή μέθοδο.

Κατά τις περιόδους που υπάρχει διαθέσιμο χόρτο, εκτός όταν οι καιρικές συνθήκες δεν το επιτρέπουν, το βασικό σιτηρέσιο του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής αποτελείται κυρίως από χόρτο που προσλαμβάνεται με βόσκηση επί ελάχιστο χρονικό διάστημα 120 ημερών ετησίως αθροιστικά. Κατά την περίοδο αυτή, οι ποσότητες των χορτονομών προς συμπλήρωση του σιτηρέσιου από χόρτο βόσκησης δεν μπορούν να υπερβαίνουν τα 3 kg ξηράς ουσίας ανά γαλακτοφόρο αγελάδα ημερησίως, κατά μέσον όρο υπολογιζόμενο στο σύνολο του κοπαδιού και της περιόδου βόσκησης.

Η προσθήκη συμπληρωμάτων διατροφής στο βασικό σιτηρέσιο περιορίζεται σε 6 kg ανά αγελάδα γαλακτοπαραγωγής και ανά ημέρα, κατά μέσο όρο, υπολογιζόμενο στο σύνολο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής σε γαλακτοφορία και στο σύνολο του έτους. Δεν προβλέπεται υποχρέωση να προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή τα συμπληρώματα διατροφής καθώς η περιοχή δεν διαθέτει επαρκείς γεωργικούς πόρους.

Στο σιτηρέσιο των ζώων επιτρέπονται μόνον τα φυτικά προϊόντα, τα παραπροϊόντα και τα συμπληρώματα διατροφής που προέρχονται από μη διαγονιδιακά προϊόντα.

Επιτρέπονται στη συμπληρωματική διατροφή του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής μόνον οι πρώτες ύλες και τα πρόσθετα που ορίζονται σε θετικό κατάλογο.

Το «Laguiole» παρασκευάζεται αποκλειστικά από πλήρες ανεπεξέργαστο αγελαδινό γάλα, μη τυποποιημένο ως προς την περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και σε λιπαρές ύλες. Απαγορεύεται οποιαδήποτε φυσική επεξεργασία.

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του «Laguiole» πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από κοπάδια γαλακτοπαραγωγής αποτελούμενα από αγελάδες της φυλής Simmental Γαλλίας (κωδικός φυλής 35) ή Aubrac (κωδικός φυλής 14) ή προϊόντα διασταύρωσης αυτών των δύο φυλών πιστοποιημένης γενετικής προέλευσης. Για την τελευταία περίπτωση, πέραν της πρώτης γενιάς, μόνο το προϊόν διασταύρωσης με αρσενικό ζώο της φυλής Aubrac (κωδικός φυλής 14) μπορεί να ενταχθεί στο κοπάδι γαλακτοπαραγωγής.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η παραγωγή γάλακτος, η παρασκευή των τυριών και η τελειοποίησή τους εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Απαγορεύεται η εμπορία του «Laguiole gâré» (τριμμένου Laguiole).

Το «Laguiole» επιτρέπεται να διατίθεται σε μερίδες. Όταν το τυρί πωλείται προσυσκευασμένο, τα τεμάχια πρέπει υποχρεωτικά να περιλαμβάνουν ένα τμήμα με κρούστα, χαρακτηριστικό της ονομασίας, με εξαίρεση τις ατομικές μερίδες βάρους μικρότερου των 70 γραμμαρίων.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η επισήμανση των τυριών πρέπει να περιλαμβάνει:

— την ονομασία προέλευσης αναγραφόμενη με χαρακτηρισές διαστάσεων τουλάχιστον ίσων με τα δύο τρίτα των μεγαλύτερων χαρακτήρων της ετικέτας·

— το σύμβολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ.

Η χρήση της ένδειξης «bure» επιτρέπεται στην επισήμανση, τα διαφημιστικά υλικά, τα τιμολόγια ή εμπορικά έγγραφα, υπό τους ακόλουθους όρους: η ένδειξη «bure» χρησιμοποιείται για τα τυριά που παράγονται από γάλα ενός μόνο κοπαδιού κατά την περίοδο της εποχικής μετακίνησης (25 Μαΐου έως 13 Οκτωβρίου) και βόσκουν κατά το διάστημα αυτό σε βοσκοτόπους υψομέτρου μεγαλύτερου των 1 000 μέτρων. Για να μπορούν να λάβουν τον εν λόγω χαρακτηρισμό, τα τυριά πρέπει να παράγονται σε κτήρια που χρησιμοποιούνται ως τυροκομεία, τα οποία έχουν κατασκευαστεί στη συγκεκριμένη περιοχή ορεινών βοσκοτόπων, και εφόσον αντιστοιχεί ένα μόνο κοπάδι ανά εργαστήριο. Τα ελαφρά ή λυόμενα κτίσματα όπως υπόστεγα κατασκευασμένα με σανίδες δεν επιτρέπονται.

Η επισήμανση μπορεί να αντικατασταθεί από εκτύπωση απευθείας στην κρούστα του τυριού ή εφαρμογή μιας προεκτυπωμένης μεμβράνης απευθείας στην κρούστα.

Η ταυτοποίηση του προϊόντος εξασφαλίζεται επίσης από ανάγλυφη σφραγίδα, που περιλαμβάνει εικόνα του ταύρου του «Laguiole» και τη λέξη «Laguiole», και από το αναγνωριστικό σήμα, τοποθετημένα πάνω στο τυρί.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή οριοθετείται από τα ακόλουθα καντόνια, κοινότητες ή τμήματα κοινοτήτων:

*Διοικητικό διαμέρισμα Aveyron:*

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

Κοινότητες Aurelle-Verlac, Castelnau-de-Mandailles, Le Cayrol, Coubisou, Entraygues-sur-Truyère (δεξιά όχθη του Lot και αριστερή όχθη του Truyère προς τα ανάντη της συμβολής Lot-Truyère), Espalion (δεξιά όχθη του Lot), Estaing, Le Nayrac, Pomayrols, Prades-d'Aubrac, Saint-Côme-d'Olt (δεξιά όχθη του Lot), Saint-Geniez-d'Olt (δεξιά όχθη του Lot), Saint-Laurent-d'Olt (δεξιά όχθη του Lot), Sainte-Eulalie-d'Olt (δεξιά όχθη του Lot).

*Διοικητικό διαμέρισμα Cantal:*

Καντόνιο Chaudes-Aigues.

*Διοικητικό διαμέρισμα Lozère:*

Καντόνιο Nasbinals.

Κοινότητες Aumont-Aubrac, Banassac (δεξιά όχθη του Lot), Les Bessons, Brion, Canilhac (δεξιά όχθη του Lot), 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, Trélans.

## 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

#### Φυσικοί παράγοντες

Η γεωγραφική περιοχή παρουσιάζει συγκεκριμένα χαρακτηριστικά που συνδέονται με τη φύση του εδάφους της, το κλίμα, το υψόμετρο και τη φυσική οριοθέτηση λόγω ανάγλυφου. Τα εδάφη είναι γρανιτικής ή βασαλτικής φύσης. Το δριμύ κλίμα με τις έντονες αντιθέσεις είναι απόρροια της αντιπαράθεσης μεταξύ των ηπειρωτικών και ορεινών επιρροών της Auvergne, με τους μεγάλης διάρκειας και ψυχρούς χειμώνες με ανέμους και, συχνά, χιόνι, και εκείνων της Νότιας Γαλλίας (Midi), οι οποίες παρέχουν θερμότητα και βροχοπτώσεις άφθονες και θυελλώδεις. Στο κέντρο της περιοχής, τα όρη του Aubrac συνιστούν ένα ομοιογενές σύνολο, μέσου υψόμετρου 1 000 m. Προς τα δυτικά και τα νότια, η γεωγραφική περιοχή έχει ως φυσικό όριο τους ποταμούς Truyère και Lot. Το έδαφος, το κλίμα και το υψόμετρο, συνδυασμένα, προσδίδουν στους λειμώνες αξιοσημείωτα ποιοτικά χαρακτηριστικά, όπως η πλούσια, αρωματική και άφθονη χλωρίδα. Στην περιοχή απαντώνται επίσης, περισσότερο από αλλού, χαρακτηριστικά φυτά πλούσια σε αρωματικές ενώσεις (τερπένια) μεταξύ των οποίων τα *Apiaceae* όπως το μάραθο των Άλπεων, το επονομαζόμενο τοπικά «cistre» (*Meum Athamanticum*), τα γερανιοειδή (*Geranium sylvaticum*), τα σύνθετα (αχιλλέα, κενταύριο) και τα χειλανθή (*Prunella grandiflora*, *Thymus*).

#### Ανθρώπινος παράγοντας

Η τυροκομική παραγωγή στην περιοχή από πολύ παλιά. Από τον 12ο αιώνα, οι μοναχοί των αββαειών του Aubrac και του Bonneval ρύθμισαν την παρασκευή του τυριού «Laguiole» ώστε να διατηρείται η θερινή γαλακτοκομική παραγωγή για να χρησιμοποιείται για τη χειμερινή διατροφή των προσκυνητών και στη συνέχεια οι γειτονικοί αγροκτήμονες έπραξαν το ίδιο. Το 1897, οι ορεινές εκμεταλλεύσεις ίδρυσαν συνεταιρισμό πώλησης που το 1939 μετατράπηκε σε συνεταιρισμό προάσπισης του προϊόντος, φθάνοντας στην κατοχύρωση της ονομασίας προέλευσης το 1961.

Ακόμη και σήμερα το «Laguiole» παρασκευάζεται με ανεπεξέργαστο και πλήρες γάλα αγελάδων των φυλών Simmenthal Γαλλίας και Aubrac, οι οποίες είναι προσαρμοσμένες στις περιβαλλοντικές συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής (ορεινές περιοχές μέσου υψόμετρου) και διατρέφονται κυρίως με χορτονομή και άχυρο που παράγονται εντός της γεωγραφικής περιοχής, χωρίς να λαμβάνουν διατηρημένη χορτονομή με υγρή μέθοδο και με περιορισμένη χορήγηση συμπληρωμάτων. Στο πλαίσιο της γενετικής επιλογής των φυλών, αυξήθηκε η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες του γάλακτος σε βάρος της λιπαρής ύλης γάλακτος, ώστε να παράγεται ένα γάλα με τυροκομικές δυνατότητες. Σ' αυτό συμβάλλει και η διατροφή, με την απαγόρευση χορήγησης αραβοσίτου με τις άλλες χορτονομές, που αποσκοπεί στον περιορισμό της λιπαρής ύλης του γάλακτος.

Το «Laguiole» προκύπτει από τη μακρόχρονη τελειοποίηση σε υγρό και ψυχρό χώρο (6 έως 12 °C), της οποίας η επιτυχία εξαρτάται ιδίως από την ιδιαίτερη τεχνική παρασκευής (η οποία περιλαμβάνει διπλή στράγγιση σε κατάλληλη πρέσα (presse-tome) και τοποθέτηση σε τυροκομική μήτρα με στόχο την αύξηση της ξηράς ουσίας) και από την τακτική φροντίδα (αναστροφή και τρίψιμο), στοιχεία για τα οποία εχέγγυο αποτελεί η τεχνογνωσία που διατηρείται στη γεωγραφική περιοχή.

### 5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το «Laguiole» είναι ένα τυρί από πλήρες ανεπεξέργαστο γάλα, μεγάλου μεγέθους (20 έως 50 kg). Η συμπιεσμένη άψητη μάζα του παρουσιάζει υψηλό ποσοστό ξηράς ουσίας τουλάχιστον 58 %. Τελειοποιείται επί τέσσερις τουλάχιστον μήνες.

Η γαλακτική γεύση του είναι μετρίως έντονη έως έντονη, αναλόγως του βαθμού ωρίμασης, ισορροπημένη, με ιδιαίτερο χαρακτήρα που εκφράζεται με αποχρώσεις από του φρέσκου άχυρου έως του ξερού φουντουκιού, και με μεγάλη διάρκεια της γεύσης στο στόμα.

### 5.3. Αιτιώδης 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)

Η παραγωγή γάλακτος στη γεωγραφική περιοχή του «Laguiole» ήταν αρχικά πολύ εποχική. Πράγματι, η παράλληλη προς τον θηλασμό των μοσχарίων αφαίρεση γάλακτος με άρμεγμα ήταν δυνατή μόνον όταν, μέσω της φυσικής γονιμότητας του εδάφους της γεωγραφικής περιοχής, η χλωρίδα ήταν άφθονη και παρείχε τη δυνατότητα να καλύπτονται οι ανάγκες των ζώων. Προκειμένου να διατηρήσουν το γάλα και να μπορέσουν να το χρησιμοποιήσουν αργότερα, οι κτηνοτρόφοι της γεωγραφικής περιοχής ανέπτυξαν ένα τυρί για διατήρηση μεγάλου σχήματος, το «Laguiole».

Το τυρί αυτό παρασκευάζεται από πλήρες γάλα και η ικανότητά του για μακρόχρονη διατήρηση συνδέεται με τις συνθήκες παραγωγής του γάλακτος και παρασκευής του τυριού που ευνοούν την παραγωγή ενός γάλακτος πλούσιου σε πρωτεΐνες αλλά με περιορισμένη λιπαρή ύλη, κατάλληλου για έντονη στράγγιση τόσο στην ειδική πρέσα presse-tome όσο και στα πιεστήρια μετά την τοποθέτησή του στην τυροκομική μήτρα, με αποτέλεσμα την παραγωγή μιας συμπιεσμένης άψητης μάζας με υψηλό ποσοστό ξηράς ουσίας.

Οι αγελάδες γαλακτοπαραγωγής των φυλών Simmenthal Γαλλίας και Aubrac είναι ιδιαίτερος καλά προσαρμοσμένες στις περιβαλλοντικές συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής. Χάρη στην ανθεκτικότητά τους, επιτρέπουν να εκφράζεται πλήρως το δυναμικό χορτονομής της γεωγραφικής περιοχής ενώ αντέχουν τις δυσκολίες του μακριού και σκληρού χειμώνα. Οι χορτονομές με τις οποίες τρέφονται είναι πλούσιες σε αρωματικά φυτά, τα οποία αρωματίζουν το γάλα και, κατά συνέπεια, το «Laguiole» που παράγεται από αυτό.

Η παρασκευή με ανεπεξέργαστο γάλα και η μακρόχρονη τελειοποίηση σε χαμηλές θερμοκρασίες προσδίδουν στο «Laguiole» την ιδιότητα του, που συνδέεται με τη γαλακτική χλωρίδα του ανεπεξέργαστου πλήρους γάλακτος.

**Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών**

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού <sup>(2)</sup>)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-b80edb90-e691-4605-8645-79027fbd424b/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b80edb90-e691-4605-8645-79027fbd424b/telechargement)

---

<sup>(2)</sup> Βλέπε υποσημείωση 1.