

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση του ενιαίου εγγράφου που τροποποιήθηκε ύστερα από την έγκριση τροποποίησης ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

(2021/C 59/10)

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ενέκρινε την παρούσα τροποποίηση ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής ⁽¹⁾.

Η αίτηση έγκρισης της εν λόγω τροποποίησης ήσσονος σημασίας είναι διαθέσιμη στη βάση δεδομένων eAmbrosia της Επιτροπής.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«LAGUIOLE»

Αριθ. ΕΕ: PDO-FR-0120-AM09 — 3.9.2020

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. **Ονομασία/-ες**

«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 που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Laguiole» είναι τυρί από αγελαδινό γάλα, με ξηρή κρούστα, με άψητη συμπιεσμένη 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 πυτιάς.

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

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 συνδυαζόμενη με τυπικότητα που οφείλεται στο ανεπεξέργαστο γάλα.

⁽¹⁾ ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 17.

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 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.

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 «Laguirole» 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 «Laguirole» 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 ωρίμασή 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 ονομασία

Το προϊόν «Laguirole» μπορεί να διατίθεται στην αγορά σε ατομικές μερίδες, κύβους, μικρά μακρόστενα κομμάτια, τρίμματα, ξύσματα, φέτες, τριμμένο και ψιλοκομμένο.

Όταν το τυρί πωλείται προσυσκευασμένο, τα τεμάχια πρέπει υποχρεωτικά να περιλαμβάνουν ένα τμήμα με κρούστα, χαρακτηριστικό της ονομασίας, με εξαίρεση·

- τις ατομικές μερίδες και τις φέτες κάτω των 70 γραμμαρίων·
- τους κύβους, τα μικρά μακρόστενα κομμάτια, τα τρίμματα, τα ξύσματα, το τριμμένο τυρί, το ψιλοκομμένο τυρί, που δεν πρέπει να περιέχουν κρούστα.

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

Εκτός από τις υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία περί επισήμανσης και παρουσίασης των τροφίμων, η επισήμανση των τυριών πρέπει να περιλαμβάνει, στο ίδιο οπτικό πεδίο, τα εξής στοιχεία:

- την ονομασία προέλευσης αναγραφόμενη με χαρακτηρισες διαστάσεων τουλάχιστον ίσων με τα δύο τρίτα των μεγαλύτερων χαρακτήρων της ετικέτας·
- το σύμβολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ,

Η χρήση της ένδειξης «bureon» επιτρέπεται στην επισήμανση, τα διαφημιστικά υλικά, τα τιμολόγια ή εμπορικά έγγραφα, υπό τους ακόλουθους όρους: η ένδειξη «bureon» 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 κτίρια 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 τις ακόλουθες κοινότητες ή τμήματα κοινοτήτων:

Διοικητικό διαμέρισμα Aveyron: Κοινότητες Argences en Aubrac, Campouriez, Cantoin, Cassuéjols, Castelnau-de-Mandailles, Le Cayrol, Condom-d'Aubrac, Coubisou, Curières, 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, Florentin-la-Capelle, Huparlac, Laguiole, Montézic, Montpeyrroux, Le Nayrac, Pomayrols, Prades-d'Aubrac, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Saint-Côme-d'Olt (δεξιά όχθη του Lot), Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac (δεξιά όχθη του Lot), Saint-Laurent-d'Olt (δεξιά όχθη του Lot), Saint-Symphorien-de-Thénières, Sainte-Eulalie-d'Olt (δεξιά όχθη του Lot), Soulagues-Bonneval.

Διοικητικό διαμέρισμα Cantal: Κοινότητες d'Anterrieux, Chaudes-Aigues, Deux-Verges, Espinasse, Fridefont, Jabrun, Lieutadès, Maurines, Saint-Martial, Saint-Rémy-de-Chaudes-Aigues, Saint-Urcize, La Trinitat.

Διοικητικό διαμέρισμα Lozère: Κοινότητες de Banassac-Canilhac (δεξιά όχθη του Lot), Les Bessons, Brion, Le Buisson, Chauchailles, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fournels, Grandvals, Les Hermaux, Marchastel, Nasbinals, Noalhac, Peyre en Aubrac (μόνο το έδαφος των κατ' εξουσιοδότηση κοινοτήτων d'Aumont-Aubrac, La Chaze-de-Peyre, Fau-de-Peyre, Sainte-Colombe-de-Peyre) Prinsuéjols-Malbouzon, Recoules-d'Aubrac, Saint-Chély-d'Apcher, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Juéry, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Pierre-de-Nogaret, Les Salces, Termes, Trélans.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Το προϊόν «Laguiole» παρασκευάζεται από το γάλα αγελάδων Simmental Γαλλίας και Aubrac, οι οποίες αξιοποιούν με τον καλύτερο δυνατό τρόπο το χόρτο και τις ξηρές χορτονομές που παράγονται εντός της γεωγραφικής περιοχής. Η χρήση του γάλακτος αυτού, πλήρους και ανεπεξέργαστου, σε συνδυασμό με μία μέθοδο παραγωγής που ευνοεί τη στράγγιση και τη μακρόχρονη ωρίμαση σε χαμηλή θερμοκρασία, προσδίδει στο προϊόν «Laguiole» τα χαρακτηριστικά του, ιδίως την υψηλή περιεκτικότητά του σε ξηρά ουσία και την ισορροπημένη και αρωματική γεύση του.

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*).

Η τυροκομική παραγωγή στην περιοχή έχει πολύ μακρά παράδοση. Από τον 12ο αιώνα, οι μοναχοί των αββαειών του Aubrac και του Bonneval ρύθμισαν την παρασκευή του τυριού «Laguiole» ώστε να διατηρείται η θερμική γαλακτοκομική παραγωγή για να χρησιμεύει 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 ωρίμαση 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.

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 %. Η ωρίμαση διαρκεί τουλάχιστον τέσσερις 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.

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 ιδιαιτέρως 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 μακρού 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 ωρίμαση σε χαμηλές θερμοκρασίες προσδίδουν στο «Laguiole» την ιδιοτυπία του, που συνδέεται με τη γαλακτική χλωρίδα του ανεπεξέργαστου πλήρους γάλακτος.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-90d6b8cf-7708-4493-8879-136160fd5256
