

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, 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**

(2022/C 349/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup> εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

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.**

«Salers»

Αριθ. ΕΕ: PDO-FR-0134-AM02 - 3.8.2021

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

**1. Αιτούσα ομάδα και εννομο συμφερον**

Διεπαγγελματική επιτροπή τυροκομικών προϊόντων του διοικητικού διαμερίσματος Cantal και της γεωγραφικής περιοχής της ονομασίας προέλευσης «Cantal» (Comité Interprofessionnel des Fromages, CIF)

Διεύθυνση: 52 avenue des Pupilles de la Nation – BP 124 – 15001 Aurillac cedex

Τηλ. +33 471483994

Email: info@aop-cantal.com

Η ομάδα αποτελείται από κτηνοτρόφους και ωρμαστές (*affineurs*) και, ως εκ τούτου, δικαιούται να ζητήσει τροποποιήσεις των προδιαγραφών.

**2. Κρατος μελος ή τριτη χωρα**

Γαλλία

**3. Κεφαλαιο των προδιαγραφων προϊόντος που αφορά/-ουν η/οι τροποποιηση/-εις**

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη της καταγωγής

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

- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Άλλο: στοιχεία επικοινωνίας του αρμόδιου φορέα του κράτους μέλους και της αιτούσας ομάδας, φορέας ελέγχου, εθνικές απαιτήσεις

#### 4. Τυπος τροποποίησης/-ων

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 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 σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

#### 5. Τροποποίηση/-εις

##### 5.1. Τροποποιήσεις που επηρεάζουν ουσιώδη στοιχεία

##### **Τμήμα «Περιγραφή του προϊόντος»**

Η ελάχιστη ποσότητα λίπους στα 100 g τυριού μετά την πλήρη ξήρανση άλλαξε από 45 g (προηγούμενη έκδοση) σε 44 g. Το ελάχιστο βάρος του τυριού άλλαξε από 35 kg (προηγούμενη έκδοση) σε 30 kg. Οι τροποποιήσεις αυτές καταχωρίστηκαν στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 828/2003 της Επιτροπής, της 14ης Μαΐου 2003 <sup>(2)</sup>, και προστέθηκαν στις προδιαγραφές και στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

Στις προδιαγραφές αντικαταστάθηκε η αναφορά στη σύσταση και την ομαλή υφή της μάζας του «Salers» (προηγούμενη έκδοση). Πλέον γίνεται αναφορά στη χαρακτηριστική συμπαγή υφή της μάζας, η οποία αποτελείται από θρυμματισμένο και συμπιεσμένο τυρόπηγμα, προκειμένου να δοθεί μια ακριβέστερη περιγραφή.

Η προηγούμενη έκδοση των προδιαγραφών αναφέρεται στην αλλαγή χρώματος της κρούστας «από γκρι-λευκό σε ώχρα, με διάσπαρτα κόκκινα και πορτοκαλί τμήματα». Το ανωτέρω αντικαταστάθηκε από αναφορά στο χρώμα της κρούστας ως «χρυσό έως ώχρα, με ενδεχομένως φυσικά διάσπαρτα κόκκινα, πορτοκαλί και κίτρινα τμήματα μούχλας». Η συγκεκριμένη τροποποίηση παρέχει πληρέστερη και ακριβέστερη περιγραφή του προϊόντος στη μορφή που διατίθεται στον καταναλωτή.

Στις προδιαγραφές, διευρύνθηκε η οργανοληπτική περιγραφή του προϊόντος. Στην περιγραφή της κρούστας προστέθηκε μια προϋπόθεση, σύμφωνα με την οποία η κρούστα πρέπει να είναι «διάστικτη», δηλαδή με ακανόνιστα διάσπαρτα μικρά στρογγυλά εξογκώματα, μαζί με περιγραφή των πλούσιων και ποικίλων αρωμάτων του «Salers». Η «διάστικτη» όψη της κρούστας αποτελεί οπτικό χαρακτηριστικό του «Salers». Τα αρώματα του «Salers» έχουν περιγραφεί στο πλαίσιο γευστικών και οργανοληπτικών αναλύσεων. Αντικατοπτρίζουν την ποικιλομορφία της χλωρίδας των λιβαδιών, τον μικροβιολογικό πλούτο κάθε *gerle* [ξύλινος κάδος] και την τυπική κτηνοτροφική τεχνογνωσία κάθε παραγωγού. Όλοι αυτοί οι παράγοντες καθιστούν το «Salers» ένα μοναδικό τυρί.

Οι διατάξεις που απορρέουν από αυτές τις τρεις τροποποιήσεις προστέθηκαν στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

Στις προδιαγραφές, καθώς και στο σημείο 3.5 του ενιαίου εγγράφου, προστέθηκε η απαίτηση τα προσυσκευασμένα τεμάχια τυριού να περιλαμβάνουν κάποια κρούστα. Με τον τρόπο αυτό διασφαλίζεται ότι τα προϊόντα που πωλούνται κομμένα και προσυσκευασμένα περιλαμβάνουν ένα οπτικό στοιχείο που είναι χαρακτηριστικό του προϊόντος.

##### **Τμήμα «Γεωγραφική περιοχή»**

Τα όρια της γεωγραφικής περιοχής μειώθηκαν από το σύνολο του διοικητικού διαμερίσματος Cantal και τα όμορα καντόνια σε ορισμένα γειτονικά διαμερίσματα σε τμήμα του διοικητικού διαμερίσματος Cantal και σε ορισμένα καντόνια και κοινότητες γειτονικών διαμερισμάτων. Η τροποποίηση αυτή καταχωρίστηκε στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 828/2003 της Επιτροπής. Προστέθηκε στις προδιαγραφές με τη μορφή επικαιροποιημένου καταλόγου δήμων ή τμημάτων δήμων, με βάση τη διοικητική κατάσταση το 2020. Προστέθηκε επίσης στο σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

<sup>(2)</sup> ΕΕ L 120 της 15.5.2003, σ. 3.

## 5.2. Τροποποιήσεις που δεν επηρεάζουν ουσιώδη στοιχεία

### Τμήμα «Περιγραφή του προϊόντος»

Προστέθηκε στις προδιαγραφές ότι το «Salers» παρασκευάζεται από πλήρες νωπό αγελαδινό γάλα (μη τυποποιημένο ως προς το λίπος ή τις πρωτεΐνες). Η χρήση νωπού γάλακτος στην παραγωγή του τυριού αποτελούσε ήδη προϋπόθεση στις προηγούμενες προδιαγραφές. Πλέον έχει συμπεριληφθεί επίσης στην περιγραφή του προϊόντος, δεδομένου ότι αποτελεί σημαντικό στοιχείο του χαρακτήρα του «Salers». Η διάταξη αυτή προστέθηκε επίσης στο σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Στις προδιαγραφές προϊόντος προστέθηκε αναφορά στον σφικτό χαρακτήρα της μάζας του «Salers». Η αναφορά σε τυρί που είναι ελαφρώς κωνικό στα άκρα αντικαταστάθηκε από αναφορά σε τυρί που προβάλλει αμυδρά και στις δύο πλευρές. Μια περαιτέρω προσθήκη είναι ότι το βάρος του τυριού υπολογίζεται μετά από ελάχιστη περίοδο ωρίμασης τριών μηνών από την ημερομηνία σχηματισμού των επιμέρους τυριών. Προστέθηκε ελάχιστο ποσοστό 58 % για την περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία. Όλες αυτές οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών καθιστούν δυνατή την παρουσίαση μιας ακριβέστερης και πληρέστερης περιγραφής, η οποία είναι χρήσιμη για σκοπούς ελέγχου. Οι διατάξεις που απορρέουν από τις τροποποιήσεις αυτές προστέθηκαν στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

Η δηλωμένη διάμετρος του τυριού διαγράφηκε από τις προδιαγραφές. Κρίθηκε προτιμότερο να αναφέρεται το μέγεθος της μήτρας στο τμήμα των προδιαγραφών που αφορά τη μέθοδο παραγωγής. Οι διατάξεις αυτές δεν προστέθηκαν στο ενιαίο έγγραφο.

Η αναφορά στο υπόλευκο χρώμα της μάζας διαγράφηκε από τις προδιαγραφές. Αυτό οφείλεται στο ότι οι προδιαγραφές αναφέρονται ήδη σε ένα φάσμα χρωμάτων, από ιβουάρ έως αχυροκίτρινο, το οποίο επαρκεί για την περιγραφή του προϊόντος. Η περιγραφή του χρώματος της μάζας, που ποικίλλει από ιβουάρ έως αχυροκίτρινο, προστέθηκε στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

### Τμήμα «Απόδειξη της καταγωγής»

Μετά από αλλαγές στην εθνική νομοθεσία και τους κανόνες, προστέθηκαν στις προδιαγραφές διάφορες παράγραφοι στις οποίες περιγράφονται οι δηλώσεις που πρέπει να γίνονται από τις επιχειρήσεις, τα μητρώα που πρέπει να τηρούνται, καθώς και οι μέθοδοι ελέγχου και ταυτοποίησης του προϊόντος. Οι πληροφορίες διευκολύνουν τους ελέγχους της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές και την ιχνηλασιμότητα των προϊόντων. Οι τροποποιήσεις αυτές δεν προστέθηκαν στο ενιαίο έγγραφο.

Διαγράφηκαν τα μέσα ταυτοποίησης του τυριού στο τμήμα «Επισήμανση» των προηγούμενων προδιαγραφών. Στη θέση τους, προστέθηκαν πληροφορίες στο τμήμα «Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το προϊόν προέρχεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή» των προδιαγραφών. Διευκρινίζεται ότι το τυρί ταυτοποιείται μέσω σήμανσης αναγνώρισης που προστίθεται κατά τον σχηματισμό των τυριών. Η σήμανση αυτή ορίζεται από την εθνική νομοθεσία. Σε αυτούς τους κανόνες έχουν πρόσβαση όλες οι επιχειρήσεις. Οι κανόνες καθορίζουν λεπτομερώς τον σχεδιασμό της σήμανσης αναγνώρισης, καθώς και τις πληροφορίες που αναγράφονται επί αυτής. Κάθε τυρί φέρει πλέον και την ημερομηνία (ημέρα του έτους) κατά την οποία σχηματίστηκε. Οι πληροφορίες αυτές είναι χρήσιμες για την ιχνηλασιμότητα και την παρακολούθηση των προϊόντων.

Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 828/2003 της Επιτροπής, οι διατάξεις σχετικά με τη χρήση ανάγλυφου αποτυπώματος για την αναγνώριση των τυριών περιλαμβάνονταν στο τμήμα «Επισήμανση». Μεταφέρθηκαν στο τμήμα «Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το προϊόν προέρχεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή» των προδιαγραφών. Οι διατάξεις διευρύνθηκαν ώστε να διευκρινιστεί ότι τα ανάγλυφα αποτυπώματα τοποθετούνται κατά τον σχηματισμό των επιμέρους τυριών. Στην περίπτωση τυριών που παρασκευάζονται με γάλα αποκλειστικά από βοοειδή της φυλής Salers, προστίθεται αναπαράσταση κεφαλιών των αγελάδων Salers, με τη χρήση σφραγίδων μελάνης ή μουσελίνας, κατά τη διάθεση των τυριών στην αγορά. Προστέθηκε επίσης περιγραφή του μεγέθους και της θέσης της αναπαράστασης κεφαλιών των αγελάδων Salers. Οι οδηγίες αυτές είναι χρήσιμες για τη διενέργεια των ελέγχων και καθιστούν δυνατή την ομοιόμορφη παρουσίαση των προϊόντων.

Στο σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου, σχετικά με την επισήμανση, προστέθηκαν παράγραφοι όσον αφορά την ταυτοποίηση των τυριών με σήμανση αναγνώρισης: ανάγλυφο αποτύπωμα που αποτελείται από την ονομασία προέλευσης, εις διπλούν. Στα τυριά που παρασκευάζονται αποκλειστικά από γάλα βοοειδών της φυλής Salers τυπώνεται η ένδειξη «*tradition salers*» και αναπαράσταση κεφαλιών των αγελάδων Salers. Στο ίδιο τμήμα του ενιαίου εγγράφου περιλαμβάνεται πλέον και η δυνατότητα αναγραφής στα τυριά της ονομασίας της εκμετάλλευσης προέλευσης με την ένδειξη «*Ferme de...*».

Στις προδιαγραφές προστέθηκαν κανόνες σχετικά με τη διανομή και την αφαίρεση των σημάτων αναγνώρισης και των σφραγίδων, ώστε να διασφαλίζεται η ορθή διαχείρισή τους. Οι κανόνες ορίζουν ότι οι σημάσεις αναγνώρισης και οι σφραγίδες διανέμονται σε όλους τους παραγωγούς που πληρούν τις προδιαγραφές. Αφαιρούνται σε περίπτωση ανάκλησης ή αναστολής της άδειας του παραγωγού ή σε περίπτωση απώλειας της ταξινόμησης του τυριού. Η τροποποίηση αυτή δεν προστέθηκε στο ενιαίο έγγραφο.

### Τμήμα «Μέθοδος παραγωγής»

Οι προδιαγραφές περιέχουν περαιτέρω λεπτομέρειες για πολλές πτυχές της μεθόδου παραγωγής. Περιγράφουν καλύτερα τις συνθήκες παραγωγής του γάλακτος και τη διαδικασία παρασκευής του «Salers» σύμφωνα με παραδοσιακές πρακτικές.

#### Υποκεφάλαιο «Παραγωγή γάλακτος»

Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 828/2003 της Επιτροπής, το «Salers» παρασκευάζεται από τις 15 Απριλίου έως τις 15 Νοεμβρίου όταν τα ζώα βόσκουν. Στις προδιαγραφές, η διάταξη αυτή διευρύνθηκε με αναφορά σε «Salers» που παρασκευάζεται στην εκμετάλλευση με γάλα που επίσης παράγεται στην εκμετάλλευση. Η διάταξη αυτή αντικαθιστά την αναφορά στην παρασκευή του τυριού στην εκμετάλλευση σε *burons* [στάνες] μεταξύ 1ης Μαΐου και 31ης Οκτωβρίου, η οποία εμφανιζόταν στο τμήμα «Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον» των προηγούμενων προδιαγραφών. Τα *burons* ήταν τόποι όπου παραδοσιακά παρασκευάζονταν τυριά το καλοκαίρι. Σταδιακά έπαυσαν να χρησιμοποιούνται λόγω αλλαγών στη διάρθρωση των εκμεταλλεύσεων και λόγω του εκσυγχρονισμού. Η τροποποίηση αυτή δεν προστέθηκε στο ενιαίο έγγραφο.

Προκειμένου να διευκολυνθούν οι έλεγχοι, οι προδιαγραφές περιέχουν πλέον τα σχετικά στοιχεία αναφοράς για την αναγνώριση της αγέλης μίας εκμετάλλευσης, δηλαδή τον μοναδικό αριθμό αναγνώρισης που εκδίδεται από τις αρμόδιες για την καταγραφή των ζώων νομαρχιακές αρχές. Η τροποποίηση αυτή δεν προστέθηκε στο ενιαίο έγγραφο.

Στις προδιαγραφές, οι κανόνες σχετικά με τη διατροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής διευρύνθηκαν ώστε να προσδιοριστεί η σύνθεση του βασικού σιτηρεσίου των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής (αποκλειστικά από βόσκηση στη γεωγραφική περιοχή) και να περιοριστούν οι συμπληρωματικές ζωοτροφές στο 25 % της ξηράς ουσίας που καταναλώνεται. Οι διατάξεις αυτές προστέθηκαν στο σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου. Εγγυώνται ότι τουλάχιστον τα τρία τέταρτα των τροφών των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή. Ορισμένα είδη συμπληρωματικών ζωοτροφών δεν μπορούν να προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή, δεδομένου ότι η καλλιέργειά τους δεν είναι δυνατή λόγω της τοπογραφίας, των κλιματικών συνθηκών και του υψομέτρου.

Στις προδιαγραφές περιλαμβάνεται πλέον πλήρης κατάλογος των ζωοτροφών που επιτρέπονται ως συμπληρώματα στο βασικό σιτηρέσιο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής. Αυτό διευκολύνει την αποτελεσματικότερη διαχείριση, διασφάλιση και έλεγχο των ζωοτροφών. Στο σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου περιλήφθηκε αναφορά στον εν λόγω πλήρη κατάλογο.

#### Υποκεφάλαιο «Παρασκευή τυριού»

Το προϊόν ΠΟΠ «Salers» παρασκευάζεται αποκλειστικά σε εκμεταλλεύσεις. Στις προδιαγραφές αναφέρεται πλέον ότι δεν επιτρέπεται η από κοινού χρήση εγκαταστάσεων τυροκομίας με άλλες εκμεταλλεύσεις. Με τον τρόπο αυτό υπογραμμίζεται το γεγονός ότι το τυρί παρασκευάζεται στην εκμετάλλευση, όπου εφαρμόζεται η παραδοσιακή τεχνογνωσία παρασκευής του συγκεκριμένου προϊόντος ΠΟΠ. Η τροποποίηση αυτή δεν προστέθηκε στο ενιαίο έγγραφο.

Στις προδιαγραφές, η απαίτηση παρασκευής του τυριού με πλήρες γάλα διευρύνθηκε, καθώς προστέθηκε η διατύπωση ότι το γάλα «δεν είναι τυποποιημένο με λίπος ή πρωτεΐνες». Με τον τρόπο αυτό διασφαλίζεται ότι δεν χρησιμοποιούνται επεξεργασίες τυποποίησης του γάλακτος. Η διάταξη που απορρέει από την τροποποίηση αυτή προστέθηκε στο σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Το άρμεγμα πρέπει να πραγματοποιείται απευθείας σε *gerle*, το οποίο είναι ξύλινο δοχείο, με κωνικό ή κυλινδρικό σχήμα, ποικίλης χωρητικότητας. Η απαίτηση αυτή προστέθηκε στις προδιαγραφές προκειμένου να επισημοποιηθούν οι παραδοσιακές πρακτικές και να διασφαλιστεί η διατήρησή τους. Το *gerle* είναι ένα παραδοσιακό δοχείο που εμποδίζει την υπερβολικά ταχεία ή υπερβολική ψύξη του γάλακτος, με αποτέλεσμα να εξασφαλίζεται η σωστή θερμοκρασία για την πήξη. Παρέχει επίσης φυσικό ενοφθαλμισμό για το γάλα. Η τροποποίηση αυτή δεν προστέθηκε στο ενιαίο έγγραφο.

Στις προδιαγραφές προστέθηκαν διάφορες διατάξεις για τη ρύθμιση της χρήσης των επεξεργασιών και των προσθέτων για τα τυριά, σύμφωνα με τις τρέχουσες πρακτικές. Σε αυτές περιλαμβάνονται οι εξής: πλήρης κατάλογος των συστατικών, των βοηθητικών μέσων παρασκευής και των προσθέτων που επιτρέπονται στο γάλα και κατά τη διάρκεια της διαδικασίας παραγωγής: απαγόρευση της συμύκνωσης του γάλακτος με μερική αφαίρεση της περιεκτικότητας σε νερό πριν από την

πήξη· απαγόρευση της συντήρησης των γαλακτοκομικών πρώτων υλών, των προϊόντων κατά τη διάρκεια της παρασκευής, του τυροπήγματος και του φρέσκου τυριού σε θερμοκρασίες κάτω του μηδενός· και απαγόρευση της συντήρησης των φρέσκων τυριών σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα. Σκοπός των διατάξεων αυτών είναι να αποφευχθεί στο μέλλον μια κατάσταση στην οποία μη ρυθμιζόμενες πρακτικές θα μπορούσαν να βλάψουν τα χαρακτηριστικά του «Salers». Οι τροποποιήσεις αυτές δεν προστέθηκαν στο ενιαίο έγγραφο.

Τα στάδια παραγωγής του «Salers» καθορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 828/2003 της Επιτροπής. Στις προδιαγραφές συμπεριλήφθηκε λεπτομερής περιγραφή των σταδίων αυτών, η οποία αντικαθιστά τη συνοπτική περιγραφή στις προηγούμενες προδιαγραφές. Περιγράφονται τα ακόλουθα: προσθήκη πυτιάς στο *gerle* (εύρος θερμοκρασίας, χρήση μόνο πυτιάς, χρόνος εργασίας)· κοπή και σχηματισμός του τυροπήγματος (χρόνος, μέθοδος, σκεύη, σκοπός)· πρώτη συμπίεση (μέθοδος, σκεύος, σκοπός)· οξίνιση και ωρίμαση (διάρκεια, σκοπός)· θρυμματισμός και αλάτιση του τυροπήγματος (μέθοδος, ποσότητα αλάτος, σκοπός)· σχηματισμός των τυριών (μέθοδος, μορφή και μέγεθος μήτρας)· και συμπίεση (σκεύος, διάρκεια, μέθοδος). Η πλαισίωση αυτών των εργασιών επιτρέπει να διατηρείται η ποιότητα των τυριών και η τεχνογνωσία των τυροκόμων. Οι διατάξεις που προστέθηκαν δεν αλλάζουν τον τρόπο παρασκευής του προϊόντος. Ωστόσο, παρέχουν τη δυνατότητα λεπτομερέστερης περιγραφής της μεθόδου, με αποτέλεσμα τη διαφύλαξη των παραδοσιακών πρακτικών. Οι τροποποιήσεις αυτές δεν προστέθηκαν στο ενιαίο έγγραφο.

#### Υποκεφάλαιο «Ωρίμαση»

Οι προδιαγραφές προβλέπουν πλέον ότι ο ελάχιστος χρόνος ωρίμασης υπολογίζεται από την ημέρα κατά την οποία σχηματίζονται τα τυριά. Οι προδιαγραφές αυτές είναι χρήσιμες για τη διενέργεια ελέγχων. Προστέθηκαν επίσης στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 828/2003 της Επιτροπής, καθορίζει τις συνθήκες θερμοκρασίας, σχετικής υγρασίας, φροντίδας και προσοχής κατά τη διάρκεια της ωρίμασης, συμπεριλαμβανομένου του γυρίσματος και του σκουπισματος των τυριών σε τακτικά χρονικά διαστήματα. Οι συνθήκες αυτές προστέθηκαν στις προδιαγραφές. Δεν προστέθηκαν στο ενιαίο έγγραφο.

Όπως και στην περίπτωση του υποτύπου για την «Παρασκευή τυριού», στις προδιαγραφές προστέθηκε διάταξη για τη ρύθμιση της χρήσης των επεξεργασιών και των προσθέτων για τα τυριά, σύμφωνα με τις τρέχουσες πρακτικές. Συγκεκριμένα, απαγορεύεται η συντήρηση των τυριών σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα κατά τη διάρκεια της ωρίμασης. Η τροποποίηση αυτή δεν προστέθηκε στο ενιαίο έγγραφο.

#### Τμήμα «Δεσμός»

Το τμήμα των προδιαγραφών «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» αναδιατυπώθηκε πλήρως. Αντικαθιστά τα τμήματα «Ιστορία» και «Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον» των προηγούμενων προδιαγραφών. Σκοπός είναι να καταδειχθεί σαφέστερα ο δεσμός μεταξύ του «Salers» και της γεωγραφικής περιοχής του, χωρίς να μεταβληθεί η ουσία του δεσμού. Αυτή η περιγραφή του δεσμού εφιστά ιδιαίτερα την προσοχή στο γεγονός ότι το τυρί παρασκευάζεται κατά την περίοδο βόσκησης των αγελάδων σε βοσκοτόπους σε κυρίως ηφαιστειογενή τοπία. Δίνεται επίσης έμφαση στη χρήση νωπού γάλακτος που παράγεται στην εκμετάλλευση, με συγκεκριμένα υλικά και παραδοσιακές μεθόδους. Η αναφορά στην παρασκευή των τυριών σε *birons* περιορίζεται πλέον στην ιστορική πρακτική.

Η νέα εκδοχή του δεσμού στις προδιαγραφές αναπαράγεται στο σημείο 5 του ενιαίου εγγράφου.

#### Τμήμα «Επισήμανση»

Στις προδιαγραφές προστέθηκε το ελάχιστο μέγεθος της ονομασίας προέλευσης στην επισήμανση. Με τον τρόπο αυτό παρέχεται στους καταναλωτές η δυνατότητα να αναγνωρίζουν αμέσως την ονομασία. Οι προδιαγραφές προβλέπουν επίσης ότι η ονομασία προέλευσης και ο λογότυπος ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης πρέπει να βρίσκονται στο ίδιο οπτικό πεδίο. Και πάλι, στόχος είναι να διευκολυνθεί η αναγνώριση του προϊόντος από τους καταναλωτές. Οι διατάξεις αυτές προστέθηκαν στο σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου.

Στις προδιαγραφές προϊόντος και στο σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου προστέθηκε παράγραφος που απαγορεύει τη χρήση οποιουδήποτε επιθέτου ή άλλης ένδειξης που συνοδεύει την ονομασία προέλευσης. Αυτό ισχύει για την επισήμανση, τη διαφήμιση, τα τιμολόγια και τα εμπορικά έγγραφα. Οι μόνες εξαιρέσεις είναι τα ειδικά ιδιωτικά εμπορικά ή επιχειρηματικά σήματα, καθώς και η ένδειξη «*tradition salers*». Με τον τρόπο αυτό αποφεύγεται η παραπλάνηση των καταναλωτών από αβάσιμους ισχυρισμούς.

### 5.3. Συντακτικού χαρακτήρα τροποποιήσεις

Τα στοιχεία επικοινωνίας της αρμόδιας αρχής επικαιροποιήθηκαν στο τμήμα «Αρμόδια αρχή του κράτους μέλους» των προδιαγραφών.

Στο τμήμα «Αιτούσα ομάδα» των προδιαγραφών επικαιροποιήθηκαν η ονομασία, τα στοιχεία επικοινωνίας και η σύνθεση της ομάδας.

Οι πληροφορίες αυτές δεν προστέθηκαν στο ενιαίο έγγραφο.

Στο τμήμα «Γεωγραφική περιοχή» των προδιαγραφών και στο σημείο 3.4 του ενιαίου εγγράφου προστέθηκε κατάλογος όλων των σταδίων που εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Η ημερομηνία οριοθέτησης της γεωγραφικής περιοχής (15 Ιουνίου 1999) προστέθηκε στο τμήμα «Γεωγραφική περιοχή» των προδιαγραφών. Προστέθηκε κατάλογος των δήμων της γεωγραφικής περιοχής, με βάση τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2020. Προστέθηκε σημείωση ότι οι χαρτογραφικές πληροφορίες σχετικά με τη γεωγραφική περιοχή είναι διαθέσιμες στον δικτυακό τόπο του γαλλικού Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (INAO). Οι τροποποιήσεις αυτές δεν προστέθηκαν στο ενιαίο έγγραφο.

Η αναφορά στις διαδικασίες έγκρισης των γαλακτοκομικών προϊόντων είναι πλέον άνευ αντικειμένου. Αφαιρέθηκε από το τμήμα «Αναφορές στον φορέα ελέγχου» των προδιαγραφών. Αντ' αυτής, υπάρχουν πλέον πληροφορίες σχετικά με τις εθνικές αρχές που είναι αρμόδιες για τη διενέργεια των ελέγχων. Οι διατάξεις αυτές δεν προστέθηκαν στο ενιαίο έγγραφο.

Οι αναφορές στον λογότυπο και τα αρχικά «INAO» είναι πλέον άνευ αντικειμένου και, ως εκ τούτου, αφαιρέθηκαν από το τμήμα «Επισήμανση» των προδιαγραφών. Δεν προστέθηκαν στο ενιαίο έγγραφο.

Η αναφορά στο εθνικό διάταγμα για την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης αφαιρέθηκε από το τμήμα «Εθνικές απαιτήσεις» των προδιαγραφών. Προστέθηκε πίνακας στον οποίο παρουσιάζονται τα κύρια σημεία προς έλεγχο, καθώς και οι τιμές αναφοράς και η μέθοδος αξιολόγησής τους. Οι διατάξεις αυτές δεν προστέθηκαν στο ενιαίο έγγραφο.

#### ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

#### «Salers»

Αριθ. ΕΕ: PDO-FR-0134-AM02 - 3.8.2021

#### ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες**

«Salers»

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 «Salers» είναι ένα σφικτό, συμπιεσμένο, ωμό τυρί από αγελαδινό γάλα.

Έχει κυλινδρική μορφή με αμυδρά εξογκώματα στα πλάγια. Ζυγίζει μεταξύ 30 και 50 kg μετά από ελάχιστη περίοδο ωρίμασης τριών μηνών, η οποία υπολογίζεται από την ημέρα κατά την οποία σχηματίζονται τα επιμέρους τυριά.

Το χρώμα της μάζας ποικίλλει από ιβουάρ έως αχυροκίτρινο. Η υφή είναι συμπαγής, χαρακτηριστική του θρυμματισμένου και συμπιεσμένου τυροπήγματος.

Η κρούστα είναι ξηρή, διάστικτη, με χρώμα από χρυσό έως ώχρα, και φέρει ενδεχομένως φυσικά διάσπαρατα κόκκινα, πορτοκαλί και κίτρινα τμήματα μούχλας.

Το «Salers» προσφέρει μεγάλη και πλούσια ποικιλία αρωμάτων, με κυρίαρχες τις γαλακτικές νότες (βούτυρο και κρέμα γάλακτος που έχει υποστεί ζύμωση), τα αρώματα φυτών (είδη του γένους *Allium*, χόρτο και σανό) και τα φρουτώδη αρώματα (εσπεριδοειδή, καρύδια και φουντούκια).

Περιέχει τουλάχιστον 44 γραμμάρια λίπους ανά 100 γραμμάρια τυριού που έχει ξηραθεί πλήρως. Η περιεκτικότητά του σε ξηρά ύλη πρέπει να είναι τουλάχιστον 58 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια ωριμασμένου τυριού.

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

Το βασικό σιτηρέσιο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή και αποτελείται αποκλειστικά από χόρτο.

Τα συμπληρώματα στο βασικό σιτηρέσιο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής περιορίζονται στο 25 % της ξηράς ουσίας που καταναλώνεται. Επιτρέπονται μόνο οι πρώτες ύλες που προσδιορίζονται σε πλήρη κατάλογο.

Οι διατάξεις αυτές εξασφαλίζουν ότι τουλάχιστον τα τρία τέταρτα των τροφών των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή. Ορισμένα είδη συμπληρωματικών ζωοτροφών δεν μπορούν να προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή, δεδομένου ότι η καλλιέργειά τους δεν είναι δυνατή λόγω της τοπογραφίας, των κλιματικών συνθηκών και του υψομέτρου.

Τα τυριά παρασκευάζονται αποκλειστικά από πλήρες αγελαδινό γάλα, μη τυποποιημένο ως προς το λίπος ή την πρωτεΐνη, το οποίο χρησιμοποιείται νωπό.

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

Η παραγωγή του γάλακτος και η παρασκευή του τυριού και η ωρίμασή του 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

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

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

Εκτός από τις υποχρεωτικές πληροφορίες που προβλέπουν οι κανόνες για την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων, η επισήμανση των τυριών που φέρουν την ονομασία προέλευσης «Salers» πρέπει να περιλαμβάνει τα ακόλουθα στο ίδιο οπτικό πεδίο:

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

Τα τυριά ταυτοποιούνται με σήμανση αναγνώρισης που τοποθετείται στο τυρί και με ανάγλυφο αποτύπωμα που αποτελείται από την ονομασία εις διπλούν στο πάνω μέρος του τυριού. Επιπλέον, όλα τα τυριά μπορούν επίσης να φέρουν ανάγλυφο αποτύπωμα στο πάνω μέρος με την ένδειξη «Ferme de...».

Τα τυριά που παρασκευάζονται από γάλα που προέρχεται από αγέλες οι οποίες αποτελούνται αποκλειστικά από αγελάδες της φυλής Salers φέρουν επιπλέον ανάγλυφο αποτύπωμα στο πλάι με την ένδειξη «tradition salers», καθώς και αναπαράσταση κεφαλών των αγελάδων Salers.

Ανεξάρτητα από τις μνείες που ορίζουν οι ισχύουσες κανονιστικές διατάξεις για όλα τα τυριά, η ονομασία προέλευσης απαγορεύεται να συνοδεύεται από οποιοδήποτε χαρακτηρισμό ή άλλη μνεία στην ετικέτα του προϊόντος, στο διαφημιστικό υλικό, στα τιμολόγια και σε άλλα εμπορικά έγγραφα, με εξαίρεση:

- τα ειδικά ιδιωτικά εμπορικά ή επιχειρηματικά σήματα·
- την ένδειξη «tradition salers».

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Διοικητικό διαμέρισμα Aveyron

Ολόκληροι δήμοι: Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Taussac και Thérondeles.

Διοικητικό διαμέρισμα Cantal

Ολόκληρα καντόνια: Mauriac, Murat, Naucelles και Riom-ès-Montagnes.

Ολόκληροι δήμοι: Arches, Arnac, Arpajon-sur-Cère, Aurillac, Ayrens, Badailhac, Brezons, Carlat, Cézens, Cros-de-Ronesque, Cussac, Ferrières-Saint-Mary, Giou-de-Mamou, Gourdièges, Jaleyrac, Jou-sous-Monjou, Lacapelle-Barrès, Lascelle, Malbo, Mandailles-Saint-Julien, La Monselie, Le Monteil, Narnhac, Nieudan, Pailherols, Paulhac, Paulhenc, Pierrefort, Polminhac, Raulhac, Saint-Cirgues-de-Jordanne, Saint-Clément, Saint-Étienne-de-Carlat, Saint-Jacques-des-Blats, Saint-Martin-sous-Vigouroux, Saint-Santin-Cantalès, Saint-Simon, Saint-Victor, Sainte-Marie, Sourniac, Thiézac, Valuéjols, Vebret, Velzic, Vézac, Vic-sur-Cère, Yolet και Ytrac.

Τμήματα δήμων: Mentières (τμήμα Β 1 αριθ. 122 και 146· τμήμα ΖΜ αριθ. 25, 29, 33 και 40· τμήμα ΖΡ αριθ. 27, 29, 30 και 31· τμήμα ΖΚ αριθ. 25, 3, 40 και 41)· Neuvéglise-sur-Truyère (έδαφος των δημοτικών ενοτήτων Neuvéglise και Oradour)· Saint-Flour (τμήμα ΑΕ αριθ. 110, 112 έως 114, 116 και 117· τμήμα ΑΗ αριθ. 380)· Saint-Mamet-la-Salvetat (τμήμα Β 2 αριθ. 281, 282 και 286)· Vieillespesse (τμήμα C 2 αριθ. 100, 102 και 117· Τμήμα ΖΧ αριθ. 20)· Ydes (τμήμα ΑΡ αριθ. 222).

Δημοτικό διαμέρισμα Corrèze

Ολόκληροι δήμοι: Rilhac-Xaintrie.

Τμήματα δήμων: Pandrignes (τμήμα Β 3 Νο 513, 514, 531, 534 έως 538, 543, 545, 547, 557, 559, 560, 564, 565, 568, 569, 572, 573, 577, 578, 872, 891, 896).

Διοικητικό διαμέρισμα Haute-Loire

Τμήματα δήμων: Lubilhac (τμήμα Ε 2 Νο 277, 289 έως 291, 471, 480, 483, 484, 492, 520, 900).

Διοικητικό διαμέρισμα Puy-de-Dôme

Ολόκληροι δήμοι: Anzat-le-Luguet, Besse-et-Saint-Anastaise, La Bourboule, Chambon-sur-Lac, Chastreix, Compains, Égliseneuve-d'Entraigues, Espinhal, La Godivelle, Laqueuille, Mazoires, Mont-Dore, Murat-le-Quaire, Picherande, Roche-Charles-la-Mayrand, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Sauves-d'Auvergne, Saint-Victor-la-Rivière, Tauves, La Tour-d'Auvergne και Valbelex.

Τμήματα δήμων: Sayat (τμήμα ΑΟ αριθ. 19, 20, 33 και 226).

## 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Το «Salers» είναι ένα πλούσιο αρωματικό τυρί, καθώς παρασκευάζεται κατά την περίοδο βόσκησης των αγελάδων σε βοσκοτόπους σε κυρίως ηφαιστειογενή τοπία, με τη χρήση γωπού γάλακτος που παράγεται στην εκμετάλλευση. Η παραγωγή απαιτεί επίσης συγκεκριμένα υλικά, όπως «gerles» και πιεστήρια τυριού, καθώς και παραδοσιακές μεθόδους. Αυτά προσδίδουν στο «Salers» τη χαρακτηριστική υφή και κρούστα του, καθώς και τις ιδιότητες διατήρησής του.

Η γεωγραφική περιοχή της ονομασίας προέλευσης «Salers» αντιστοιχεί γενικά στα όρη του Cantal, το υψηλότερο σημείο των οποίων είναι το Plomb du Cantal στα 1 855 μέτρα. Το κλίμα είναι τυπικό ορεινό, υγρό και δροσερό, με σημαντικές βροχοπτώσεις, που υπερβαίνουν τα 1 000 χιλιοστά ετησίως. Τα εδάφη είναι κυρίως ηφαιστειακής προέλευσης με καλή ικανότητα συγκράτησης του νερού. Αυτό επιτρέπει την άφθονη και συνεχή ανάπτυξη του χόρτου από την άνοιξη έως το φθινόπωρο.

Η γεωργική γη καλύπτεται σε μεγάλο βαθμό από χόρτο. Τα ηφαιστειογενή εδάφη είναι πλούσια σε φωσφορικό οξύ, ποτάσα και μαγνησία και δέχονται σημαντικές βροχοπτώσεις. Συμβάλλουν στην ανάπτυξη πλούσιων βοσκοτόπων και στην άνθηση άγριας βλάστησης η οποία είναι ποικιλόμορφη, χαρακτηριστική και αρωματική, συμπεριλαμβανομένων φυτών όπως το μάραθο των Άλπεων, η αλχεμίλλα η κοινή και το γάλλιον το γνήσιον.

Τα τυριά που παράγονται στη γεωγραφική περιοχή ήταν ήδη γνωστά στη ρωμαϊκή εποχή. Αποτελούν μέρος της αγροτικής ζωής εδώ και αιώνες. Το «Salers» παρασκευαζόταν κυρίως κατά τη θερινή περίοδο βόσκησης των ζώων σε *burons*, παραδοσιακά πέτρινα κτίσματα που χρησιμοποιούνται ταυτόχρονα για στέγαση, ως χώρος εργασίας και για αποθήκευση. Το τυρί παρασκευάζεται από γάλα από αγελάδες που αρμέγονται δύο φορές την ημέρα και τρέφονται σε λόφους όπου αφθονεί ποικιλόμορφη βλάστηση. Το φθινόπωρο, τα τυριά που παρασκευάζονταν το καλοκαίρι πωλούνταν συνήθως σε εμπόρους των κοιλάδων. Αυτοί διατηρούσαν τα τυριά στις δικές τους σπηλιές για να συνεχιστεί η ωρίμασή τους πριν τα πωλήσουν σε εμπόρους που τα μετέφεραν στον τόπο όπου θα καταναλώνονταν. Ως εκ τούτου, η διαδικασία παραγωγής του «Salers» συνίστατο στη συντήρηση και τη μεταφορά του γάλακτος για μεγάλα χρονικά διαστήματα.

Η ονομασία «Salers» αναγνωρίστηκε ως ονομασία προέλευσης με διάταγμα της 21ης Δεκεμβρίου 1961.

Οι αρχές της παρασκευής του «Salers» διατηρήθηκαν με την πάροδο των ετών: στην εκμετάλλευση, μόνο κατά την περίοδο βόσκησης, με τη χρήση παραδοσιακών τεχνικών και υλικών.

Ως εκ τούτου, σήμερα, το «Salers» παρασκευάζεται στη γεωργική εκμετάλλευση, μετά το άρμεγμα, με γωπό γάλα αγελάδων που προέρχονται μόνο από μία αγέλη. Παρασκευάζεται από τις 15 Απριλίου έως τις 15 Νοεμβρίου, όταν τα ζώα βόσκουν.



Η πήξη του γάλακτος πραγματοποιείται σε ξύλινους κάδους που ονομάζονται «gerles». Το τυρόπηγμα κόβεται και στη συνέχεια τοποθετείται σε πιεστήριο αρκετές φορές για την απομάκρυνση του ορού γάλακτος και την αύξηση της ξηράς ύλης. Τα τεμάχια που προκύπτουν αφήνονται να ηρεμήσουν και να ωριμάσουν, ενώ συντελείται η οξίνιση, για αρκετές ώρες. Στη συνέχεια, η μάζα του τυροπήγατος θρυμματίζεται και αλατίζεται. Μετά από μια περίοδο ωρίμασης, το αλατισμένο τυρόπηγμα συμπιέζεται με τα χέρια μέσα στη μήτρα για τον σχηματισμό του επιμέρους τυριού. Κάθε τυρί συμπιέζεται συνεχώς για περίπου δύο ημέρες, με τακτικά γυρίσματα για ομοιόμορφη στράγγιση.

Η ωρίμαση διαρκεί τουλάχιστον τρεις μήνες, με αφητηρία την ημέρα σχηματισμού του τυριού. Τα τυριά ωριμάζουν σε ψυχρές και υγρές σπηλιές. Γυρίζονται και καθαρίζονται τακτικά.

Το «Salers» είναι τυρί μεγάλου μεγέθους μεταξύ 30 και 50 kg, με υψηλή αναλογία ξηράς ουσίας: τουλάχιστον 58 %. Παρασκευάζεται στην εκμετάλλευση, με τη χρήση νοπού γάλακτος, και ωριμάζει για τουλάχιστον τρεις μήνες. Η μάζα είναι συμπίεσμένη, ωμή και έχει συμπαγή υφή. Η κρούστα έχει διάστικτη όψη.

Οι πρακτικές και η τεχνολογία αιώνων έχουν διαμορφώσει τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής γάλακτος και παρασκευής και ωρίμασης του «Salers». Το αποτέλεσμα είναι ένα τυρί μακράς διάρκειας, πλούσιο σε ποικίλα αρώματα, με κυρίαρχες τις γαλακτικές, φυτικές και φρουτώδεις νότες.

Οι ιδιότητες των ηφαιστειογενών εδαφών της γεωγραφικής περιοχής, σε συνδυασμό με τα υψηλά επίπεδα βροχοπτώσεων, επιτρέπουν την άφθονη και συνεχή ανάπτυξη χόρτου από την άνοιξη έως το φθινόπωρο. Το «Salers» παράγεται μόνο κατά την περίοδο βόσκησης των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής, με αποτέλεσμα να αξιοποιείται στο έπακρο ο πόρος αυτός. Δεδομένου ότι οι αγελάδες τρέφονται κυρίως σε βοσκοτόπους, καταναλώνουν ποικίλα αρωματικών φυτών τα οποία προσδίδουν αρώματα στο γάλα και, κατά συνέπεια, στο τυρί «Salers» που παρασκευάζεται από αυτό.

Χάρη στη χρήση του γάλακτος αμέσως μετά το άρμεγμα, σε νοπή μορφή, διατηρείται η βακτηριακή μικροχλωρίδα του, η οποία συμβάλλει επίσης στην αφθονία αρωμάτων του «Salers».

Τα πρώτα στάδια της εργασίας με το γάλα, μέχρι τον τεμαχισμό του τυροπήγατος, εκτελούνται στο *gerle*, το οποίο διαδραματίζει ουσιαστικό ρόλο στον ιδιαίτερο χαρακτήρα του «Salers». Αυτό οφείλεται στη μικροβιακή οικολογία που παρέχει το ξύλο από το οποίο είναι κατασκευασμένο. Αυτή η μικροβιακή οικολογία εξασφαλίζει τον φυσικό ενοφθαλμισμό του γάλακτος, που είναι ιδιαίτερος για κάθε τόπο παραγωγής, και προσδίδει στο τυρί τη μοναδική γεύση του.

Η μακρά διάρκεια της οξίνισης και της ωρίμασης των τυριών ευνοεί την ανάπτυξη των γαλακτικών καλλιεργειών που υπάρχουν στο γάλα.

Το τυρί στραγγίζεται με χρήση πιεστηρίου και στη συνέχεια κάθε επιμέρους τυρί συμπιέζεται μέσα στη μήτρα. Αυτό επιτρέπει την παραγωγή μιας συμπίεσμένης και ωμής μάζας με υψηλή αναλογία ξηράς ύλης, η οποία με τη σειρά της εγγυάται τις ιδιότητες διατήρησης του τυριού.

Το θρυμματίσμα του τυροπήγατος μεταξύ των συμπίεσεων προσδίδει στη μάζα τη συμπαγή υφή της.

Κατά τη διάρκεια της ωρίμασης, με τη δράση των μικροοργανισμών και των ενζύμων που υπάρχουν στην επιφάνεια και στο εσωτερικό του τυριού αναπτύσσονται διάφορα αρώματα. Η φροντίδα και η προσοχή που δίνονται κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου επιτρέπουν στο «Salers» να αναπτύξει τη χαρακτηριστική διάστικτη κρούστα του.

### **Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-f9c3c64b-069f-4206-94d4-402bd9601d5e](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f9c3c64b-069f-4206-94d4-402bd9601d5e)