

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 431/08)

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 ⁽¹⁾ 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

«Emmental français est-central»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FR-9180-AM01 – 16.4.2021

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. **Αιτούσα ομάδα και εννομο συμφερον**

Syndicat des Fabricants et affineurs d'Emmental traditionnel (SFAET) [Ένωση παραγωγών και επιχειρήσεων ωρίμασης του παραδοσιακού έμενταλ]
26 rue Proudhon — 25000 Besançon

Τηλ. +33 381834613

Email: emmentalgrandcru.labelrouge@gmail.com

Η ομάδα αποτελείται από όλους τους παραγωγούς γάλακτος και όλους τους τυροκόμους που καλύπτονται από την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Emmental français est-central». Έχει επομένως έννομο συμφέρον να προτείνει τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος.

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
- Μέθοδος παραγωγής

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

- Δεσμός
- Επισήμανση
- Άλλο: επικαιροποιημένα στοιχεία επικοινωνίας της αρμόδιας αρχής του κράτους μέλους και της αιτούσας ομάδας, επικαιροποιημένες αναφορές στους οργανισμούς ελέγχου, επικαιροποιημένες εθνικές απαιτήσεις (κύρια σημεία προς έλεγχο).

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. Περιγραφή του προϊόντος

Για το τυρί που παρουσιάζεται με τη μορφή τριμμένου τυριού προστίθενται τα εξής: «όταν συσκευάζεται σε σακουλάκι, τα τριμμάτα του τυριού πρέπει να είναι χωριστά και να μη δημιουργούν σβόλους.» Η φράση αυτή υπάρχει στις ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος, αλλά εμφανίζεται στο τμήμα σχετικά με την απόδειξη της καταγωγής του προϊόντος από τη γεωγραφική περιοχή, το οποίο δεν αποτελεί το κατάλληλο σημείο παράθεσης μιας πτυχής της περιγραφής του προϊόντος.

Η αντίστοιχη παράγραφος σχετικά με τις διάφορες μορφές παρουσίασης τροποποιείται και στο ενιαίο έγγραφο και μεταφέρεται στο σημείο 3.5.

5.2. Γεωγραφική περιοχή

Η γεωγραφική περιοχή, η οποία αποτελείται από 13 νομούς σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές, περιορίζεται σε 6 νομούς: Doubs, Haute-Marne, Haute-Saône, Jura, Territoire de Belfort και Vosges. Οι νομοί Ain, Côte d'Or, Haute-Savoie, Isère, Rhône, Saône-et-Loire και Savoie δεν αποτελούν πλέον τμήμα της γεωγραφικής περιοχής.

Ο εν λόγω περιορισμός της γεωγραφικής περιοχής καθιστά δυνατή την ενίσχυση του δεσμού της ΠΓΕ με την περιοχή, δεδομένου ότι η μικρότερη γεωγραφική περιοχή χαρακτηρίζεται από περισσότερο ομοιογενείς κλιματικές συνθήκες.

Από το 2006 όλες οι επιχειρήσεις στις οποίες έχει χορηγηθεί άδεια παραγωγής γάλακτος και παρασκευής και ωρίμασης του προϊόντος «Emmental français est-central» βρίσκονται στην περιορισμένη γεωγραφική περιοχή που ορίζεται στην προτεινόμενη τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος.

Αναλόγως τροποποιείται και το ενιαίο έγγραφο.

5.3. Απόδειξη της καταγωγής

Η φράση «Κάθε επιχείρηση που επιθυμεί να συμμετάσχει όσον αφορά το σύνολο ή μέρος των προδιαγραφών προϊόντος πρέπει να ενημερώσει την ομάδα προκειμένου να λάβει άδεια, η οποία πρέπει να χορηγηθεί πριν από την έναρξη της παραγωγής» προστίθεται στην αρχή του τμήματος για να υπενθυμίζει σε όλες τις επιχειρήσεις την υποχρέωσή τους να δηλώνουν τη συμμετοχή τους πριν από την έναρξη της παραγωγής, ώστε να είναι δυνατός ο έλεγχός τους από τους οργανισμούς ελέγχου. Η προσθήκη αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5.4. Μέθοδος παραγωγής

5.4.1. Παραγωγή γάλακτος — σίτιση του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής

5.4.1.1. Απαγορευμένες ζωοτροφές

Οι ισχύουσες προδιαγραφές απαγορεύουν τη χρήση ορισμένων ζωοτροφών στο κοπάδι γαλακτοπαραγωγής (γαλακτοφόρες αγελάδες και αγελάδες που έχουν στερέψει). Προστίθεται απαγόρευση των ζωοτροφών που περιέχουν πρώτες ύλες, πρόσθετες ύλες και βοηθητικά μέσα επεξεργασίας που προέρχονται από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς (ΓΤΟ). Η παρουσία πρώτων υλών και πρόσθετων υλών που προέρχονται από ΓΤΟ στις ζωοτροφές που χορηγούνται στο κοπάδι γαλακτοπαραγωγής αποτελεί άμεσο ή έμμεσο κίνδυνο για την υγεία των καταναλωτών και για το περιβάλλον.

Θεσπίζεται επίσης απαγόρευση των «προϊόντων που προέρχονται από φοινικέλαιο και από πυρήνες ελαίδος σε οποιαδήποτε μορφή», καθώς τα προϊόντα αυτά θεωρούνται ακατάλληλα λόγω των αμφιλεγόμενων ιδιοτήτων τους.

Επιπλέον, προκειμένου να αρθεί οποιαδήποτε ασάφεια στη διατύπωση, διευκρινίζεται πλέον ότι οι παρατιθέμενες ζωοτροφές απαγορεύονται τόσο στις βασικές ζωοτροφές όσο και στις συμπληρωματικές.

Όλες οι ανωτέρω τροποποιήσεις εφαρμόζονται επίσης στο σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

5.4.1.2. Βασική ζωοτροφή

Οι ισχύουσες προδιαγραφές προβλέπουν ότι η βασική ζωοτροφή του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής αποτελείται από χόρτο και σανό. Τα ζώα πρέπει να εκτρέφονται σύμφωνα με παραδοσιακούς κύκλους εναλλαγής μεταξύ βόσκησης και σταβλισμού.

Προστίθεται ότι η βασική ζωοτροφή περιλαμβάνει, πέραν από χόρτο, σανό και σανό δεύτερης κοπής, όλες τις χονδροειδείς χορτονομές που διανέμονται είτε χλωρές είτε μαραμμένες. Περιλαμβάνει επίσης κονδύλους φυτών και τεύτλα. Ωστόσο, οι χορτονομές που διανέμονται δεν πρέπει να περιλαμβάνονται στον κατάλογο των απαγορευμένων ζωοτροφών.

Η εν λόγω τροποποίηση εφαρμόζεται επίσης στο σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Διευκρινίζεται ότι το ποσοστό του 50 % του συνολικού σιτηρεσίου που πρέπει να αποτελείται από χόρτο και σανό θα πρέπει να νοείται ως το ελάχιστο ποσοστό ξηράς ουσίας στο συνολικό σιτηρέσιο που αποτελείται από τη βασική ζωοτροφή.

Η εν λόγω τροποποίηση εφαρμόζεται επίσης στο σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Προστίθεται επίσης ότι το σύνολο της χορτονομής που αποτελεί τη βασική ζωοτροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής πρέπει να προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή της ΠΓΕ. Ένας από τους κύριους στόχους της αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών είναι η ενίσχυση του δεσμού μεταξύ του προϊόντος και της περιοχής του. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά επηρεάζονται από τη μικροχλωρίδα του γάλακτος. Η βιοποικιλότητα αυτής της μικροχλωρίδας εξαρτάται από τη φύση των χορτολιβαδικών εκτάσεων και της χορτονομής που διανέμεται στα ζώα. Το γάλα που προέρχεται από τις χορτολιβαδικές εκτάσεις της γεωγραφικής περιοχής χαρακτηρίζεται από υψηλότερη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες σε σχέση με τον μέσο όρο της Γαλλίας. Η ιδιαιτερότητα αυτή ενισχύεται από τις προδιαγραφές οι οποίες απαγορεύουν την εισαγωγή χορτονομής που προέρχεται εκτός της γεωγραφικής περιοχής.

Η εν λόγω τροποποίηση εφαρμόζεται επίσης στο σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Ο όρος «σταβλισμός» μπορεί να ερμηνευθεί με περισσότερους τρόπους. Αντικαθίσταται στις προδιαγραφές προϊόντος από τις λέξεις «χώρος στέγασης ζωικού κεφαλαίου».

5.4.1.3. Βόσκηση

Οι ισχύουσες προδιαγραφές απαιτούν ελάχιστη περίοδο βόσκησης 5 μηνών. Η απαίτηση αυτή αυξάνεται σε 6 μήνες. Προστίθεται επίσης ότι, κατά τη διάρκεια της περιόδου βόσκησης, κάθε εκμετάλλευση πρέπει να διαθέτει τουλάχιστον 0,30 εκτάρια χορτονομής, η οποία καταναλώνεται νωπή, ανά γαλακτοφόρο αγελάδα, από τα οποία τουλάχιστον τα 0,20 εκτάρια να είναι προσβάσιμα από τον τόπο αρμέγματος και να χρησιμοποιούνται για βόσκη.

Η υποχρεωτική βόσκηση και η βέλτιστη χρήση των χορτολιβαδικών εκτάσεων αποτελούν σημαντικό στοιχείο των προδιαγραφών του προϊόντος. Οι χορτολιβαδικές εκτάσεις χαρακτηρίζονται από μεγάλη βοτανική και μικροβιακή ποικιλομορφία. Η διατήρηση των παραδοσιακών κύκλων βόσκησης και παραγωγής σανού συμβάλλει σε αυτήν τη βιοποικιλότητα.

Οι τροποποιήσεις αυτές εφαρμόζονται στο σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

5.4.1.4. Σίτιση στον στάβλο

Προστίθεται διάταξη στις ισχύουσες προδιαγραφές (με την οποία διευκρινίζεται ότι, όταν άλλα ζώα πλην των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής είναι παρόντα στον ίδιο στάβλο (ίδιο κτίριο) και τρέφονται με ζωοτροφές που δεν επιτρέπονται για τις αγελάδες γαλακτοπαραγωγής, τα ζώα αυτά πρέπει να παραμένουν σε χωριστό χώρο εντός του στάβλου.

Οι προδιαγραφές απαγορεύουν τη χορήγηση διαφόρων πρώτων υλών στο κοπάδι γαλακτοπαραγωγής ως ζωοτροφής και, ως εκ τούτου, απαιτούν το κοπάδι γαλακτοπαραγωγής να διατηρείται χωριστά από τα άλλα κοπάδια της εκμετάλλευσης, ιδίως στο επίπεδο του χώρου στέγασης του ζωικού κεφαλαίου. Η διάταξη αυτή διασφαλίζει ειδικότερα ότι οι ζωοτροφές που διανέμονται στο κοπάδι γαλακτοπαραγωγής δεν μολύνονται από απαγορευμένες πρώτες ύλες, ιδίως από προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση, και διευκολύνει τον έλεγχο.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5.4.1.5. Ρυθμίσεις για τη διανομή ζωτροφής

Στις προδιαγραφές αναφέρεται ότι η ξηρή χορτονομή (σανό, σανό δεύτερης κοπής) που προορίζεται για αγελάδες γαλακτοπαραγωγής (συμπεριλαμβανομένων των αγελάδων που έχουν στερέψει) δεν πρέπει να βρέχεται πριν από τη διανομή ή κατά τη διάρκεια αυτής. Όταν διανέμονται κόνδυλοι ή τεύτλα στις αγελάδες γαλακτοπαραγωγής, όλα τα υπολείμματα που δεν καταναλώνονται πρέπει να απομακρύνονται εντός 24 ωρών από τη διανομή τους.

Η διευκρίνιση αυτή προστίθεται επίσης στο σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

5.4.1.6. Συμπληρωματικές ζωτροφές

Διευκρινίζεται ότι, με εξαίρεση τη μελάσα και τη βινάσσα (ζαχαρο)τεύτλων, οι συμπληρωματικές ζωτροφές πρέπει να διανέμονται σε αφυδατωμένη ή αδρανή μορφή.

Στο παρόν τμήμα παρατίθενται οι πρώτες ύλες και οι πρόσθετες ύλες που επιτρέπεται να αποτελούν μέρος των συμπληρωματικών ζωτροφών του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής. Η ταξινόμηση τροποποιείται ώστε να αντιστοιχεί στην ονοματολογία της ισχύουσας ευρωπαϊκής νομοθεσίας [κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 68/2013]. Οι τίτλοι των κατηγοριών τροποποιούνται αναλόγως.

Η κατηγορία που προηγουμένως είχε τον τίτλο «1- Σπόροι δημητριακών: τα προϊόντα και τα υποπροϊόντα τους» αντικαθίσταται από την κατηγορία «1- Σπόροι δημητριακών και προϊόντα τους» σύμφωνα με την ισχύουσα ονοματολογία. Στον κατάλογο των πρώτων υλών που επιτρέπονται επί του παρόντος προστίθεται το σόργο. Το σόργο αποτελεί εναλλακτική αντί του αραβόσιτου και δεν έχει αντενδείξεις για χρήση ως ζωτροφή για τα κοπάδια γαλακτοπαραγωγής.

Η κατηγορία που προηγουμένως είχε τον τίτλο «2- Ελαιούχοι σπόροι ή ελαιούχοι καρποί, τα προϊόντα και τα υποπροϊόντα τους» μετονομάζεται σε «2- Ελαιούχοι σπόροι, ελαιούχοι καρποί και προϊόντα τους» σύμφωνα με την ισχύουσα ονοματολογία. Το φοινικέλαιο αφαιρείται από τον κατάλογο των πρώτων υλών που επιτρέπονται επί του παρόντος με τη μορφή σπόρων, ελαίων ή ελαιοπιτών.

Διευκρινίζεται ότι όλες οι επιτρεπόμενες πρώτες ύλες μπορούν να περιλαμβάνονται υπό μορφή ελαίου και λιπαρής ύλης.

Η κατηγορία που προηγουμένως είχε τον τίτλο «3- Σπέρματα ψυχανθών» μετονομάζεται σε «3- Σπέρματα ψυχανθών και προϊόντα τους» σύμφωνα με την ισχύουσα ονοματολογία.

Η κατηγορία που προηγουμένως είχε τον τίτλο «4- Προϊόντα από παραγωγή ζάχαρης» μετονομάζεται σε «4- Κόνδυλοι, ρίζες και προϊόντα τους» σύμφωνα με την ισχύουσα ονοματολογία. Τα ακόλουθα προστίθενται στον κατάλογο των πρώτων υλών που επιτρέπονται επί του παρόντος:

- υγρή βινάσσα (ζαχαρο)τεύτλων·
- αφυδατωμένη πούλπα (ζαχαρο)τεύτλων (επιτρέπεται ήδη στο πλαίσιο της κατηγορίας «6- Αφυδατωμένες χορτονομές» στις ισχύουσες προδιαγραφές) και αφυδατωμένη πούλπα κονδύλων·
- πρωτεΐνες γεωμήλων.

Οι πρωτεΐνες γεωμήλων επιτρέπονται ήδη σε άλλο τμήμα των ισχυουσών προδιαγραφών.

Η πρώτη ύλη «ζαχαροκάλαμο» συμπεριλαμβάνεται πλέον στην κατηγορία «7- Άλλα φυτά, φύκη και παράγωγα προϊόντα τους».

Η κατηγορία που προηγουμένως είχε τον τίτλο «5- Αφυδατωμένες χορτονομές» μετονομάζεται σε κατηγορία «6- Συγκομιζόμενες χορτονομές, συμπεριλαμβανομένων των χονδροειδών, και προϊόντα τους» σύμφωνα με την ισχύουσα ονοματολογία. Στον κατάλογο των πρώτων υλών που επιτρέπονται επί του παρόντος προστίθενται το αφυδατωμένο χόρτο και τα αφυδατωμένα ψυχανθή. Ο σανός από χόρτο και ο σανός από ψυχανθή επιτρέπονται ήδη ως ζωτροφές για κοπάδια γαλακτοπαραγωγής σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές. Η έγκριση αυτή επεκτείνεται ώστε να καλύπτει τα ίδια αυτά είδη χορτονομής σε αφυδατωμένη μορφή ή με τη μορφή παράγωγων προϊόντων σε συμπυκνώματα πρωτεϊνών.

Η κατηγορία που προηγουμένως είχε τον τίτλο «6- Άλλα φυτά, τα προϊόντα και τα υποπροϊόντα τους» μετονομάζεται σε «7- Άλλα φυτά, φύκη και προϊόντα τους» σύμφωνα με την ισχύουσα ονοματολογία.

Η κατηγορία 7 και ο πίνακας των πρόσθετων υλών που επιτρέπονται σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές αντικαθίστανται από τους ακόλουθους τρεις νέους τίτλους προκειμένου να εναρμονιστούν με την ισχύουσα ευρωπαϊκή ονοματολογία:

- Κατηγορία 11: Ανόργανες ύλες και προϊόντα τους·
- Κατηγορία 12: Προϊόντα και παραπροϊόντα που λαμβάνονται μέσω ζύμωσης με χρήση μικροοργανισμών — βλ. τροποποίηση 13 για τη βινάσσα·

— Πρόσθετες ύλες και βοηθητικά μέσα επεξεργασίας [βλ. απλουστευμένο κατάλογο πρόσθετων υλών που επιτρέπονται βάσει των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 1831/2003 και (ΕΕ) 2019/962].

Οι τροποποιήσεις αυτές, οι οποίες δεν μεταβάλλουν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο.

5.4.1.7. Συστήματα σίτισης των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής

Τα συστήματα σίτισης επικαιροποιούνται σύμφωνα με τις τροποποιήσεις που αναλύονται ανωτέρω:

- αύξηση του ελάχιστου χρόνου βόσκησης από 5 μήνες σε 6 μήνες·
- αντικατάσταση της φράσης «χόρτο και/ή σανός και/ή σανός δεύτερης κοπής» με τη φράση «βασική ζωοτροφή».

Η φράση «για τη διατήρηση της καλής υγείας των ζώων» διαγράφεται, διότι είναι περιττή.

Η τροποποίηση αυτή, η οποία δεν μεταβάλλει τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5.4.2. Τυροκομεία — Αποθήκευση και συλλογή του γάλακτος

Οι φράσεις «Το γάλα που συλλέγεται από τα τυροκομεία πρέπει να είναι ανιχνεύσιμο. Τα τυροκομεία πρέπει να τηρούν αρχείο συλλογής και να το ενημερώνουν.» διαγράφονται διότι δεν ανήκουν στο τμήμα «Μέθοδος παραγωγής».

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5.4.3. Τυροκομεία — Αλυσίδα παραγωγής

Η φράση «Οι μονάδες παραγωγής πρέπει να βρίσκονται εντός της γεωγραφικής περιοχής που οριοθετείται στο σημείο 3.» διαγράφεται, διότι αποτελεί επανάληψη απαίτησης η οποία περιλαμβάνεται στο τμήμα που αφορά τον ορισμό της γεωγραφικής περιοχής.

Η φράση «Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εκμεταλλεύσεις που πληρούν τις προδιαγραφές του προϊόντος.» διαγράφεται, διότι αποτελεί επανάληψη απαίτησης η οποία περιλαμβάνεται στο τμήμα που αφορά την απόδειξη της καταγωγής του προϊόντος από τη γεωγραφική περιοχή.

Η παράγραφος «Για να είναι δυνατός ο έλεγχος ανά πάσα στιγμή, η ιχνηλασιμότητα της παραγωγής του προϊόντος “Emmental français est-central” πρέπει να διασφαλίζεται κατά τρόπον ώστε να είναι γνωστή η προέλευση του χρησιμοποιούμενου γάλακτος και να είναι δυνατή η παρακολούθηση του προϊόντος σε όλα τα στάδια της παραγωγής. Το σύστημα πρέπει επίσης να επιτρέπει την ταυτοποίηση των παραγόμενων τυριών σε μεταγενέστερη ημερομηνία.» απαλείφεται από το τμήμα «Μέθοδος παραγωγής» και μεταφέρεται στο τμήμα που αφορά την απόδειξη της καταγωγής του προϊόντος από τη γεωγραφική περιοχή, καθώς το σημείο αυτό είναι καταλληλότερο.

Οι τροποποιήσεις αυτές δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο.

5.4.4. Τυροκομεία — Παραγωγή

Το κείμενο αποσαφηνίζεται προκειμένου να επιβεβαιωθεί ότι απαγορεύονται όλα τα συντηρητικά πλην του άλατος.

Προστίθεται η διάταξη ότι κανένα από τα συστατικά και τα βοηθητικά μέσα επεξεργασίας δεν μπορεί να προέρχεται από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς. Η απαγόρευση αυτή δικαιολογείται από το ότι η εκτίμηση των κινδύνων για τον καταναλωτή και το περιβάλλον είναι ακόμη ελλιπής.

Το μέγιστο χρονικό διάστημα για τη διατήρηση της θερμοκρασίας του τυροπήγματος (90 λεπτά) διαγράφεται, διότι δεν έχει σημασία από τεχνολογική ή ποιοτική άποψη.

Η παράγραφος «Όλες οι απαιτήσεις σχετικά με τις συνθήκες συλλογής, παραλαβής και αποθήκευσης του γάλακτος στο τυροκομείο και με τις συνθήκες παραγωγής του τυριού πρέπει να ελέγχονται και να παρακολουθούνται από το πρόσωπο που είναι υπεύθυνο για την παραγωγή. Όλα τα φύλλα καταγραφής της παραγωγής πρέπει να φυλάσσονται για περίοδο 3 ετών.» απαλείφεται από το τμήμα «Μέθοδος παραγωγής» και μεταφέρεται στο τμήμα που αφορά την απόδειξη της καταγωγής του προϊόντος από τη γεωγραφική περιοχή, καθώς το σημείο αυτό είναι καταλληλότερο.

Οι τροποποιήσεις αυτές δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο.

5.4.5. Εγκαταστάσεις ωρίμασης — Διάρκεια ωρίμασης του τυριού

Η φράση «Οι εγκαταστάσεις ωρίμασης πρέπει να βρίσκονται εντός της γεωγραφικής περιοχής που οριοθετείται στο σημείο 3.» διαγράφεται, διότι αποτελεί επανάληψη απαίτησης η οποία περιλαμβάνεται στο τμήμα που αφορά τον ορισμό της γεωγραφικής περιοχής.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5.5. Δεσμός

Το τμήμα «Στοιχεία που δικαιολογούν τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή» αναδιατυπώνεται πλήρως προκειμένου να αναδειχθεί καλύτερα ο δεσμός αυτός με συνοπτικότερο τρόπο.

Προστίθεται η εισαγωγική φράση «Ο δεσμός του προϊόντος “Emmental français est-central” με την περιοχή καταγωγής του βασίζεται στην ιδιαίτερη ποιότητά του».

Διαγράφεται η αναφορά στον ορεινό όγκο των Άλπεων, δεδομένου ότι δεν εντάσσεται πλέον στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Η ιδιότητα του προϊόντος περιλαμβάνει τα στοιχεία που αναφέρονται στο τμήμα «Περιγραφή του προϊόντος».

Η αναδιατύπωση αυτή, η οποία δεν μεταβάλλει τον δεσμό, επηρεάζει επίσης το ενιαίο έγγραφο.

5.6. Επισήμανση

Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, προστίθεται η απαίτηση να εμφανίζεται η ονομασία του προϊόντος και το λογότυπο της ΕΕ στο ίδιο οπτικό πεδίο. Για τον σκοπό αυτόν, η φράση «Πέραν των υποχρεωτικών ενδείξεων που προβλέπονται στη νομοθεσία για την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων, η επισήμανση πρέπει να περιλαμβάνει την καταχωρισμένη ονομασία του προϊόντος και το λογότυπο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΓΕ στο ίδιο οπτικό πεδίο» αντικαθιστά τη φράση «Η ονομασία “Emmental français est-central” και το ευρωπαϊκό λογότυπο για τις ΠΓΕ πρέπει να περιλαμβάνονται υποχρεωτικά στην επισήμανση των τυριών που προορίζονται για πώληση στους καταναλωτές».

Η διευκρίνιση αυτή εφαρμόζεται επίσης στο ενιαίο έγγραφο.

5.7. Άλλο

Επικαιροποιούνται τα στοιχεία επικοινωνίας της αρμόδιας αρχής του κράτους μέλους και της αιτούσας ομάδας. Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Οργανισμοί ελέγχου:

Στο πλαίσιο της εφαρμογής των οδηγιών που ισχύουν σε εθνικό επίπεδο για την εναρμόνιση της διατύπωσης των προδιαγραφών, η ονομασία και τα στοιχεία επικοινωνίας του οργανισμού πιστοποίησης απαλείφονται.

Υπό τον τίτλο αυτόν παρέχονται πλέον τα στοιχεία επικοινωνίας των αρχών που είναι αρμόδιες για τους εθνικούς ελέγχους, δηλαδή του Εθνικού Ινστιτούτου Καταγωγής και Ποιότητας (ΙΝΑΟ) και της Γενικής Διεύθυνσης Ανταγωνισμού, Καταναλωτών και Πρόληψης της Απάτης (DGCCRF).

Η ονομασία και τα στοιχεία επικοινωνίας του οργανισμού πιστοποίησης είναι πλέον διαθέσιμα στον ιστότοπο του ΙΝΑΟ και στη βάση δεδομένων της Ευρωπαϊκής Επιτροπής.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Στις εθνικές απαιτήσεις, οι νέες υποχρεώσεις βόσκησης προστίθενται στον πίνακα που περιλαμβάνει τα βασικά σημεία που πρέπει να ελέγχονται. Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Emmental français est-central»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FR-9180-AM01 – 16.4.2021

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες

«Emmental français est-central»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γαλλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.3. Τυριά

3.2. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Τυρί από νωπό αγελαδινό γάλα, με ψημένη συμπιεσμένη και αλατισμένη μάζα που παρουσιάζει οπές το μέγεθος των οποίων κυμαίνεται από το μέγεθος ενός κερασιού έως το μέγεθος ενός καρυδιού, με περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη τουλάχιστον 45 % επί ξηράς ουσίας, το οποίο είναι τουλάχιστον 62 g ανά 100 g τυριού. Η μάζα του είναι ελαστική και βουτυρώδης. Η κρούστα είναι σκληρή και ξηρή, με χρώμα από χρυσοκίτρινο έως ανοικτό καστανό. Το τυρί ωριμάζει για ελάχιστο χρονικό διάστημα 12 εβδομάδων από την ημερομηνία παραγωγής του έως την έξοδο από το ωριμαντήριο.

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

Η βασική ζωοτροφή του κοπαδιού αποτελείται από χόρτο, σανό και σανό δεύτερης κοπής, καθώς και από όλες τις χονδροειδείς χορτονομές που δεν περιλαμβάνονται στον κατάλογο των απαγορευμένων ζωοτροφών.

Η βασική ζωοτροφή πρέπει να αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 50 % της ξηράς ουσίας του συνολικού σιτηρεσίου, και κατά την περίοδο της βόσκησης.

Η βόσκηση είναι υποχρεωτική για τουλάχιστον 6 μήνες προκειμένου να διατηρηθεί ο δεσμός με τους βοσκότοπους της γεωγραφικής περιοχής.

Το σύνολο της χορτονομής που αποτελεί τη βασική ζωοτροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής πρέπει να προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή.

Κατά τη διάρκεια της περιόδου βόσκησης, κάθε εκμετάλλευση πρέπει να διαθέτει τουλάχιστον 0,30 εκτάρια χορτονομής, η οποία καταναλώνεται νωπή, ανά γαλακτοφόρο αγελάδα, από τα οποία τουλάχιστον τα 0,20 εκτάρια να είναι προσβάσιμα από τον τόπο αρμέγματος και να χρησιμοποιούνται για βοσκή.

Η πυκνότητα του ζωικού κεφαλαίου γαλακτοπαραγωγής δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 1,6 μονάδες ζωικού κεφαλαίου γαλακτοπαραγωγής ανά εκτάριο βοσκοτοπικής έκτασης που διατίθεται στο κοπάδι γαλακτοπαραγωγής, συμπεριλαμβανομένων των σιτηρών που καταναλώνονται στην ίδια την εκμετάλλευση.

Απαγορεύεται η χορήγηση προϊόντων που έχουν υποστεί ζύμωση για να αποφευχθεί η μόλυνση από σπόρους βακτηρίων βουτυρικού οξέος που μπορούν να αλλοιώσουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του τυριού.

Η ξηρή χορτονομή που προορίζεται για αγελάδες γαλακτοπαραγωγής δεν πρέπει να βρέχεται πριν από τη διανομή ή κατά τη διάρκεια αυτής.

Όταν διανέμονται κόνδυλοι ή τεύτλα στις αγελάδες γαλακτοπαραγωγής, όλα τα υπολείμματα που δεν καταναλώνονται πρέπει να απομακρύνονται εντός 24 ωρών από τη διανομή τους.

Οι συμπληρωματικές ζωοτροφές δεν μπορούν να αντιπροσωπεύουν περισσότερο από το 50 % της ξηράς ουσίας του συνολικού σιτηρεσίου που διανέμεται στις αγελάδες γαλακτοπαραγωγής.

Απαγορεύεται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους η χορήγηση στα ζώα (τόσο στη βασική όσο και στη συμπληρωματική ζωοτροφή) των εξής:

- προϊόντων ενσίρωσης υπό μορφή ζωοτροφών που έχουν υποστεί ζύμωση και δεμάτων χορτονομής που έχουν τυλιχτεί, με αποτέλεσμα να δημιουργούνται αναερόβιες συνθήκες·
- τύπων ζωοτροφής που επηρεάζουν αρνητικά την οσμή του γάλακτος·
- υγρού ορού γάλακτος·
- μη αφυδατωμένων στέμφυλων, φρούτων, υπολειμμάτων δημητριακών και πούλπας·
- προϊόντων που προέρχονται από φοινικέλαιο και από πυρήνες ελαιίδος σε οποιαδήποτε μορφή·
- συντηρητικών σανού εκτός από το χλωριούχο νάτριο·
- ζωοτροφών οι οποίες περιέχουν πρώτες ύλες, πρόσθετες ύλες και βοηθητικά μέσα επεξεργασίας που προέρχονται από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς.

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

Η παραγωγή του γάλακτος, η τυροκομική διαδικασία και η ωρίμαση πρέπει να 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*

Το τυρί παρουσιάζεται στις ακόλουθες μορφές:

- ακέραια κεφάλια (βάρους 60 kg έως 130 kg — διαμέτρου από 0,70 m έως 1 m — ύψους ράχης τουλάχιστον 14 cm) ή σφηνοειδή τμήματα αυτών (¼ του κεφαλιού, ½ του κεφαλιού κ.λπ.), παραλληλεπίπεδα ή διαμήκη τεμάχια (longes), ή
- μερίδες και τεμάχια, ή
- ατομικές μερίδες, ή
- σε μορφή τριμμένου τυριού (όταν συσκευάζεται σε σακουλάκι, τα τρίμματα του τυριού πρέπει να είναι χωριστά και να μη δημιουργούν σβόλους).

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

Πέραν των υποχρεωτικών ενδείξεων που προβλέπονται στη νομοθεσία για την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων, η επισήμανση πρέπει να περιλαμβάνει την καταχωρισμένη ονομασία του προϊόντος και το λογότυπο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΓΕ στο ίδιο οπτικό πεδίο.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή αποτελείται από τους ακόλουθους δήμους: Doubs, Haute-Marne, Haute-Saône, Jura, Territoire de Belfort και Vosges.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός του προϊόντος «Emmental français est-central» με την περιοχή καταγωγής του βασίζεται στην ιδιαίτερη ποιότητά του.

Η παραδοσιακή περιοχή παραγωγής του «Emmental français est-central» εκτείνεται κατά μήκος δύο οροσειρών (Vosges και Jura), οι οποίες διαμορφώνουν τη λεγόμενη περιοχή της «κεντροανατολικής» Γαλλίας («Est-central»).

Οι εν λόγω οροσειρές χαρακτηρίζονται από ψυχρούς χειμώνες μεγάλης διάρκειας, θερμά και σχετικά ξηρά καλοκαίρια και μεγάλο ύψος βροχοπτώσεων με σημαντικό αριθμό ημερών βροχόπτωσης. Το κλίμα αυτό είναι ιδιαίτερος ευνοϊκό για την παραγωγή χόρτου και σανού υψηλής ποιότητας (υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και λιπαρά οξέα).

Οι βοσκότοποι στην κεντροανατολική Γαλλία παρουσιάζουν μεγάλη βοτανική και μικροβιακή ποικιλομορφία.

Η ποικιλομορφία αυτή διαφυλάσσεται χάρη στις γεωπονικές πρακτικές των παραγωγών γάλακτος, ιδίως με τη διατήρηση των παραδοσιακών κύκλων βόσκησης και παραγωγής σανού.

Οι δυσχερείς γεωγραφικές και κλιματικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή έχουν οδηγήσει στην ανάπτυξη της παραγωγής αγελαδινού γάλακτος, καθώς με τον τρόπο αυτόν αξιοποιείται η παραγωγή νωπού χόρτου και ξηρής χορτονομής των βοσκοτόπων της.

Κατά τον Μεσαίωνα, η τέχνη της παρασκευής μεγάλων κεφαλιών τυριού αποτελούσε μια λύση για τη διατήρηση της άφθονης θερινής παραγωγής γάλακτος κατά τη χειμερινή περίοδο.

Με την πάροδο του χρόνου, καθώς η παρασκευή των συγκεκριμένων τυριών απαιτούσε σημαντικές ποσότητες γάλακτος (έως 900 λίτρα γάλακτος για ένα κεφάλι), οι παραγωγοί οργανώθηκαν σε συνεταιρισμούς στους οποίους διέθεταν το γάλα τους. Η περιοχή της κεντροανατολικής Γαλλίας είναι γνωστή για τους τυροκομικούς συνεταιρισμούς της, οι οποίοι ονομάζονται «fruitières».

Σήμερα, τα τυροκομεία εξακολουθούν να αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της τοπικής πολιτιστικής κληρονομιάς λόγω του στενού δεσμού τους με τη γη και συμβάλλουν στη διατήρηση της οικονομικής και κοινωνικής δραστηριότητας στους αγροτικούς δήμους της κεντροανατολικής Γαλλίας.

Το προϊόν «Emmental français est-central» είναι ένα τυρί από νωπό αγελαδινό γάλα, με ψημένη και συμπιεσμένη μάζα που παρουσιάζει οπές το μέγεθος των οποίων κυμαίνεται από το μέγεθος ενός κερασιού έως το μέγεθος ενός καρυδιού. Η μάζα του είναι ελαστική και βουτυρώδης. Η κρούστα είναι σκληρή και ξηρή, με χρώμα από χρυσοκίτρινο έως ανοικτό καστανό. Το τυρί ωριμάζει για ελάχιστο χρονικό διάστημα 12 εβδομάδων από την ημερομηνία παραγωγής του έως την έξοδο από το ωριμαντήριο. Τα κεφάλια τυριού είναι μεγάλα (βάρους 60 kg έως 130 kg — διαμέτρου 0,70 m έως 1 m — ύψους ράχης τουλάχιστον 14 cm).

Τα χαρακτηριστικά αυτά αναζητούν οι επιχειρήσεις ωρίμασης κατά την τελική επιλογή που διενεργούν με βάση την παραδοσιακή τεχνολογία τους.

Η ιδιαίτερη ποιότητα του «Emmental français est-central» έγκειται στη διατροφή του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής και στην υποχρέωση βόσκησης (τουλάχιστον επί 6 μήνες), η οποία δημιουργεί ισχυρό δεσμό μεταξύ του «Emmental français est-central» και των διαφόρων περιοχών από τις οποίες αποτελείται η κεντροανατολική Γαλλία.

Η βασική ζωτροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής προέρχεται αποκλειστικά από τη γεωγραφική περιοχή: χόρτο κατά τη θερινή περίοδο και σανό και χονδροειδής χορτονομή κατά τη διάρκεια του χειμώνα. Ως εκ τούτου, η σίτιση των αγελάδων με τοπική ζωτροφή προκύπτει κυρίως από την τήρηση των παραδοσιακών κύκλων βόσκησης και παραγωγής σανού, κάτι που συμβάλλει στη διατήρηση τόσο της βιοποικιλότητας των χορτολιβαδικών εκτάσεων όσο και της μικροβιακής βιοποικιλότητας του γάλακτος.

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «Emmental français est-central» επηρεάζονται από τη χλωρίδα των χορτολιβαδικών εκτάσεων και ιδίως από τη μικροχλωρίδα του γάλακτος, το οποίο πρέπει να χρησιμοποιείται νωπό. Ως εκ τούτου, το γάλα που προέρχεται από τις χορτολιβαδικές εκτάσεις της κεντροανατολικής Γαλλίας έχει υψηλότερη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, η οποία είναι απαραίτητη για τη μεταποίηση του σε τυρί.

Επιπλέον, η απαγόρευση της χρήσης ζωτροφών που έχουν υποστεί ζύμωση (προϊόντα ενσίρωσης και τυλιγμένα στρογγυλά δεμάτια σανού) και συμπληρωματικών ζωτροφών από αρωματικά φυτά (σταυρανθή κ.λπ.) αποτρέπει την εμφάνιση βουτυρικής ζύμωσης και οξύτητας στο γάλα και αργότερα στο τυρί και αποτρέπει τις γεύσεις και τις οσμές που είναι δυσάρεστες για τους καταναλωτές.

Κατά τον ίδιο τρόπο, η απουσία βουτυρικής ζύμωσης λόγω της ποιότητας του γάλακτος και η περιορισμένη λιπόλυση λόγω των συνθηκών αποθήκευσης του συλλεγόμενου γάλακτος καθιστούν δυνατή την ωρίμαση του προϊόντος για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα και την καλύτερη διατήρησή του.

Οι προφυλάξεις αυτές είναι απαραίτητες για να είναι δυνατή η ωρίμαση μεγάλων κεφαλιών τυριού με ψημένη και συμπιεσμένη μάζα που παρασκευάζονται από νωπό γάλα σε ωριμαντήρια για μεγάλο χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 12 εβδομάδων έναντι 6 εβδομάδων για το τυπικό γαλλικό Emmental), σύμφωνα με την παράδοση.

Η διαδικασία ωρίμασης περιλαμβάνει τρία στάδια, συμπεριλαμβανομένου ενός ενδιάμεσου σταδίου σε θερμά ωριμαντήρια κατά τη διάρκεια του οποίου σχηματίζονται οι χαρακτηριστικές οπές στη μάζα. Οι οπές αυτές δεν ενώνονται μεταξύ τους, έχουν σχήμα από σφαιρικό έως ωοειδές, είναι καλά κατανεμημένες, κανονικές και καλά σχηματισμένες, ενώ το μέγεθός τους κυμαίνεται από το μέγεθος ενός κερασιού έως το μέγεθος ενός καρυδιού.

Η εντονότερη πρωτεόλυση, η οποία οφείλεται στη μακρόχρονη ωρίμαση, αποτελεί τον λόγο για τη χαρακτηριστική καθαρή και φρουτώδη γεύση.

Στο τέλος της διαδικασίας ωρίμασης, η επιλογή των τυριών εναπόκειται στην επιχείρηση ωρίμασης και πραγματοποιείται με βάση διάφορες βαθμολογίες που σχετίζονται με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της ΠΓΕ «Emmental français est-central», όπως οι οπές, η μάζα, η γεύση και το άρωμα.

Συνεπώς, η περίοδος ωρίμασης των 12 εβδομάδων, σε συνδυασμό με τις εγγενείς ιδιότητες του χρησιμοποιούμενου γάλακτος, είναι ο σημαντικότερος παράγοντας που προσδίδει στο «Emmental français est-central» τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του. Η άρτια εκτέλεση των τριών σταδίων ωρίμασης, σε συνδυασμό με λεπτομερή διαδικασία επιλογής από τις επιχειρήσεις ωρίμασης στο τέλος του σταδίου αυτού, συμβάλλει στα τυπικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, το οποίο χαρακτηρίζεται κυρίως από σκληρή και ξηρή κρούστα, με χρώμα χρυσοκίτρινο έως ανοιχτό καστανό, ελαστική και βουτυρώδη μάζα και οπές το μέγεθος των οποίων κυμαίνεται από το μέγεθος ενός κερασιού έως το μέγεθος ενός καρυδιού.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-17d4b020-03b3-42af-88ee-d9124b73b41b