

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije koja nije manja u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2019/C 431/18)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE KOJA NIJE MANJA U SPECIFIKACIJI PROIZVODA ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI/ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

„TOMME DES PYRENEES”

EU br.: PGI- FR-0176-AM01 – 31.5.2017.

ZOI () ZOZP (X)

1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes

Udruženje „LES FROMAGERS PYRÉNÉENS”

Sjedište

Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques

124 Boulevard Tourasse

64 000 PAU

FRANCE

Sjedište uprave

2 Avenue Daniel Briebois

Auzeville, B.P. 82256

31 322 CASTANET-TOLOSAN Cedex

FRANCE

Tel. +33 561754282 Faks +33 561754280 E-pošta: contact@frc2a.fr

Sastav: skupina se sastoji od proizvođača mlijeka, prerađivača i pogona za zrenje. Stoga ima legitimni interes za podnošenje zahtjeva za izmjenu.

2. Država članica ili treća zemlja

Francuska

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

Naziv proizvoda

Opis proizvoda

Zemljopisno područje

Dokaz o podrijetlu

Metoda proizvodnje

Povezanost

(¹) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- Označivanje
- Ostalo: skupina koja podnosi zahtjev, kontrolno tijelo

4. Vrsta izmjene (izmjena)

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument) koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

5. Izmjena (izmjene)

5.1. Rubrika „Opis proizvoda”

Sirovine

Mlijeku koje se može upotrijebiti za proizvodnju sira „Tomme des Pyrénées” dodaje se sirovo kravlje te pasterizirano ili sirovo ovčje i kozje mlijeko jer u tradicionalnoj praksi na zemljopisnom području sir se ne proizvodi isključivo od pasteriziranog kravljeg mlijeka. Osim pasteriziranog kravljeg mlijeka, upotrebljavale su se i druge vrste mlijeka (sirovo ili toplinski obrađeno ovčje ili kozje mlijeko ili njihova mješavina), posebno u proizvodnji na poljoprivrednom gospodarstvu koja je, iako postoji odavno, bila slabo zastupljena u skupini pri registraciji ZOZP-a, stoga su sirevi od pasteriziranog kravljeg mlijeka za sada jedini koji imaju oznaku ZOZP. Ovčje mlijeko upotrebljava se jedino u mješavini jer je ta vrsta upotrebe uobičajena na cijelom području, za razliku od čistog ovčjeg mlijeka čija je upotreba ograničena samo na dio područja.

Posebnosti proizvoda „Tomme des Pyrénées” koje su istaknute pod točkom „Povezanost sa zemljopisnim područjem”, odnosno:

- polutvrđi sir meke, topive i glatke teksture, čija se aroma pojačava duljinom zrenja,
- oblik, s omjerom visine i promjera koji uvijek iznosi od 2 do 3 i koji bez obzira na masu sira jamči ujednačen gubitak obujma (gubitak vlage) i ujednačenu boju tijesta,

zajedničke su za sireve proizvedene od pasteriziranog ili sirova kravljeg, miješanog ovčjeg i kozjeg mlijeka.

Fizikalna svojstva

Kako bi se proizvod bolje opisao, dodaje se da je sir „Tomme des Pyrénées” polutvrđi sir od kuhanog tijesta, u skladu s praksama proizvođača. Izraz „poluprešano tijesto” koji se nalazi u sažetku briše se jer nije precizan.

Odredbe „valjkastog oblika: promjera od 210 do 240 mm; visine od 80 do 110 mm; neto mase od 3,5 do 4,5 kg” zamjenjuju se riječima: „Pravilnog je valjkastog oblika s dvjema ravnim usporednim plohamo zaobljenih rubova. Omjer promjera i visine ovog sira iznosi od 2 do 3. Mase je od najmanje 400 grama do najviše 5,5 kilograma.”.

Ta je izmjena posljedica uvođenja sireva dobivenih od mješavine mlijeka i od kozjeg mlijeka, kod kojih su veličine raznolike. Njome se ujedno uzimaju u obzir tradicijska proizvodna praksa i proizvodnja na poljoprivrednom gospodarstvu, kod kojih je utvrđena raznolikost veličina. Konačno, uvođenjem mogućnosti stavljanja na tržište cijelog sira „Tomme des Pyrénées” zahvaljujući veličini od najmanje 400 g, prerađivači su željeli potrošačima omogućiti kupnju cijelog sira.

Navodi se i oblik sira „Tomme des Pyrénées” kako bi proizvod imao isti izgled u različitim veličinama: valjkast je i pravilan s dvjema ravnim i usporednim plohamo zaobljenih rubova. Utvrđenim omjerom promjera i visine, koji iznosi od 2 do 3, jamči se jednak oblik sira bez obzira na njegovu masu.

Kemijska svojstva

Postotak „Masti u suhoj tvari: najmanje 50 g na 100 g sira nakon sušenja” zamjenjuje se najmanjim udjelom masti: „24 grama masti na 100 grama gotovog proizvoda”. Svrha te izmjene jest:

- izmijeniti postotak izrazom koji je razumljiviji potrošaču. Tom se izmjenom nastoji uskladiti opis proizvoda s obvezom na temelju nacionalnog zakonodavstva o označivanju sireva (Odluka br. 2007-628 od 27. travnja 2007. o siru i proizvodima od sira). Tako se najmanji udio masti izražava u odnosu na gotovi proizvod, a ne u odnosu na sir nakon sušenja;

- uzeti u obzir manji udio masti u kozjem siru. Naime, u važećoj specifikaciji spoj dviju odredbi: „Masti u suhoj tvari: najmanje 50 g na 100 g sira nakon sušenja” i „53 grama suhe tvari na 100 grama proizvoda” dovodi do najmanjeg udjela masti u gotovom proizvodu od 26,5 grama. Stoga je taj udio smanjen s 26,5 grama na 24 grama.

Udio natrijeva klorida („1,5 do 2 %”) briše se kako bi se uzelo u obzir različite prakse tradicionalnih poslovnih subjekata i proizvođača na poljoprivrednim gospodarstvima na cijelom zemljopisnom području.

Organoleptička svojstva

Sljedeći odlomak:

„Ti se kriteriji utvrđuju na temelju sljedećih elemenata:

- čvrstoće i vanjskog izgleda,
- boje i konzistencije tijesta,
- okusa.

Skup relevantnih deskriptora koji omogućuju utvrđivanje tipskog senzornog profila

- za proizvode s crnom korom,
- za proizvode sa zlatnom korom,
- za pretpakirane proizvode.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Kora:

kora je narančaste boje s tragovima bijele, žute i sive, glatka uz mogućnost blagih neravnina.

Sir „Tomme des Pyrénées” proizveden od toplinski obrađena mlijeka može imati crnu ili zlatnu oblogu.

Tijesto:

- ujednačena i jednolika boja u rasponu od bijele, preko boje bjelokosti do žute,
- Tekstura: meka, topiva, glatka i ujednačena, s jednoliko raspoređenim pukotinama nepravilnih oblika i dimenzija; kako sir dozrijeva, tekstura postaje čvršća,
- Okus: razvija se u rasponu od aroma svježe sirutke do izraženijih aroma, bez prekomjerne gorčine, ovisno o trajanju zrenja i vrsti upotrijebljenog mlijeka.”.

Svrha je navedene izmjene, osim jasnijeg opisa, brisanje upućivanja na „čvrstoću” u organoleptičkim kriterijima koje nije prikladno za sir „Tomme des Pyrénées” s „crnom korom”, a čije zrenje traje najmanje 21 dan. Naime, tekstura postaje sve čvršća kako sir dozrijeva, a zbog mogućnosti upotrebe drugih vrsta mlijeka moguće su blage razlike u kemijskom sastavu, propisane metodom proizvodnje, i u okusima koji se mogu razlikovati ovisno o različitim udjelima upotrijebljenog mlijeka. Odredbe o metodi proizvodnje omogućuju da se jamči proizvodnja sireva sličnih svojstava.

Naime, sirevi ZOZP-a „Tomme des Pyrénées” zadržavaju zajednička svojstva. Obilježeni su sljedećim deskriptorima:

- Tekstura, arome: polutvrdo nekuhano tijesto meke i glatke teksture čije se arome pojačavaju kako sir dozrijeva,
- Oblik: omjer visine i promjera uvijek iznosi od 2 do 3, i bez obzira na masu sira jamči ujednačen gubitak obujma (gubitak vlage) i ujednačenu boju tijesta.

Predstavljanje za prodaju

Zbog uvođenja manjih dimenzija sira „Tomme des Pyrénées” dodaje se da se „sir ‚Tomme des Pyrénées’ može stavljati na tržište cijeli”. Taj se način stavljanja na tržište dodaje prodaji proizvoda u rasječenom ili pretpakiranom obliku.

5.2. **Rubrika „Zemljopisno područje”**

Navedene su općine departmana koji su obuhvaćeni područjem: Aude (11), Haute-Garonne (31), Pyrénées Orientales (66).

Karta iz važeće specifikacije zamjenjuje se preciznijom kartom.

Zemljopisno područje prošireno je na nove općine u Pirenejima, koje se nalaze u departmanima Aude, Haute-Garonne i Pyrénées-Orientales.

Tom se izmjenom želi nadopuniti zemljopisno područje na način da se njime obuhvati i istočni dio Pireneja. U tom se području uvelike proizvode sirevi vrste *tomme* čija su posebna svojstva slična svojstvima sira „Tomme des Pyrénées”. Tako će zemljopisnim područjem biti obuhvaćena cijela francuska strana planinskog lanca, čime se uzimaju u obzir drevne i postojeće proizvodne prakse.

5.3. **Rubrika „Dokaz o podrijetlu”**

Elementi koji se odnose na sljedivost, ograničeni na dnevnik ulaska i izlaska prikupljenog mlijeka i proizvoda, s datumima i razvrstani kronološkim redoslijedom, zamjenjuju se sljedećim elementima:

- uvode se načini identifikacije subjekata koji žele sudjelovati u proizvodnji mlijeka te proizvodnji i zrenju sira,
- sustavom sljedivosti potrošačima se jamči da je proizvod „Tomme des Pyrénées” u skladu sa svojstvima koje potvrđuje ZOZP. Sljedivost se sastoji od pohrane informacija koje su potrebne i dovoljne za utvrđivanje podrijetla i sastava proizvoda kroz sve faze njegove proizvodnje, prerade i distribucije. Podrijetlo se jamči identifikacijom proizvoda i sustavom sljedivosti u svim fazama postupka,
- navedeni sustav omogućuje da se u tablici sažeto prikažu potrebni dokumenti i unosi te minimalni očekivani podaci o svakoj fazi životnog vijeka proizvoda (podrijetlo hrane, proizvodnja mlijeka, prikupljanje i prijem mlijeka u pogon za proizvodnju sira, proizvodnja, prijevoz do mjesta za dozrijevanje, zrenje te prijevoz do mjesta za rezanje ili pakiranje). Ti se dokumenti stavljaju na raspolaganje službenicima zaduženima za kontrolu.

Novim se tekstom poboljšava sljedivost proizvoda.

5.4. **Rubrika „Metoda proizvodnje”**

Proizvodnja mlijeka – hrana za životinje

Opis metode proizvodnje dopunjuje se sljedećim odredbama o ishrani mliječnih stada:

„Obrok se sastoji od krmiva i dodataka prehrani. Krmivo čine trava, žitarice i proizvodi od žitarica u suhom ili mokrom obliku te dehidrirani biljni proizvodi. Svake godine 70 % krmiva potječe sa zemljopisnog područja.

Ishrana životinja od čijeg se mlijeka proizvode sirevi od sirova ili toplinski obrađena mlijeka mora se provoditi prema sljedećim kriterijima: najmanje 25 % suhe tvari godišnjeg obroka krmiva sastoji se od svježe, suhe ili dopunske trave sa zemljopisnog područja najmanje 91 dan ispaše godišnje.

Dodaci koji se po potrebi upotrebljavaju sastoje se: od koncentrata (žitarice, pogače, dušikovi spojevi), sirutke, hrane koja se sastoji od proizvoda biljnog i mineralnog podrijetla, vitamina i elemenata u tragovima.”.

Ta izmjena ne utječe na proizvod; njezina je svrha da se u specifikaciju proizvoda unesu prakse proizvodnje sira „Tomme des Pyrénées” koji se dobiva od mlijeka proizvedenog na zemljopisnom području, koje se podudara s francuskim dijelom Pireneja. Naime, činjenica da se mliječna stada hrane lokalnim krmivom uvijek je bila vrlo važna na tom zemljopisnom području. Te odredbe opravdane su time što je zemljopisno područje, zbog sastava tla i količine oborina, područje s visokokvalitetnom travom, što gospodarske subjekte potiče da se služe tim resursima. Jednako tako, upotrebljavaju se i žitarice proizvedene na zemljopisnom području. Kada se radi o proizvodima od sirova mlijeka, uglavnom na poljoprivrednim gospodarstvima, upotreba tih resursa ostvaruje se ispašom.

Dodaje se: „Ovčje mlijeko dobiva se od pasmina basco-béarnaise, castillonaise, manech tête noire ili manech tête rousse.” Ta je izmjena opravdana dodavanjem upotrebe ovčjeg mlijeka. Pasmine određene kao mliječne ovce povijesno su prisutne na zemljopisnom području zbog sposobnosti prilagodbe pirenejskom okolišu. Riječ je o pasminama koje prevladavaju na gospodarstvima i od čijeg se mlijeka proizvodi sir.

Prikupljanje mlijeka

Dodaje se rečenica „Mlijeko se za sirane prikuplja najčešće svaka dva dana” jer se njome kodificira praksa tih poduzeća i omogućuje se osiguranje zadovoljavajuće kvalitete mlijeka, osobito sirova mlijeka. Taj dodatak ne utječe na važna svojstva proizvoda.

Pomoćne tvari i aditivi

Odredbe navedene u važećoj specifikaciji: „Skladištenje u spremniku uz dozrijevanje ili bez njega (fermentirani mliječni proizvodi), s dodavanjem ili bez dodavanja kalcijeva klorida (CaCl_2)”, „Dodavanje životinjskog sirila”, „Svi ostali aditivi [osim kalcijeva klorida (CaCl_2), fermentiranih mliječnih proizvoda i životinjskog sirila] zabranjeno je, osim flore za aromatizaciju ili zrenje” zamjenjuju se popisom pomoćnih tvari za proizvodnju i aditiva koji se mogu upotrebljavati.

Dodaju se sljedeće pomoćne tvari za proizvodnju:

- dopuštena je upotreba svih vrsta enzima za zgrušavanje (a ne više samo životinjskog sirila) kojom se uzimaju u obzir prakse koje se provode u važnim objektima,
- „organske kiseline” kojima se omogućuje zajedničko navođenje upotrijebljenih kiselina (na primjer, ocat na kori radi sušenja i čišćenja),
- CO_2 (ili ugljikov dioksid) koji se upotrebljava kad je potrebno smanjiti pH-vrijednost u kotlu prije kalupljenja.

Tim se dodacima obuhvaćaju prakse koje se provode u proizvodnim pogonima i u pogonima za zrenje. Njima se ne mijenjaju posebnosti proizvoda.

Osim toga, odredbe kojima se dopuštaju određene obrade (antimikotik, plastifikator, parafin, boja (annatto)), a koje su:

- „— Za sir ‚Tomme des Pyrénées’ s crnom korom, obrada kore antimikotikom i/ili plastifikatorom i/ili parafinom u boji, u skladu s važećim propisima
- Za sir ‚Tomme des Pyrénées’ sa zlatnom korom (žute do narančaste boje), obrada kore antimikotikom, s bojenjem ili bez bojenja bojilom E160B (annatto), uz upotrebu površinske flore ili bez njezine upotrebe, uz okretanje.”

zamjenjuju se sljedećim odredbama koje se primjenjuju na sve sireve „Tomme des Pyrénées”:

- „— aditivi:
- konzervansi za sir: lizozim hidroklorid;

bojila (karoten, annatto E160b, karamelna boja, ugljen) i konzervansi za koru (antimikotici: natamicin, sorbat). Bojila i konzervansi za koru nisu dopušteni ni za proizvodnju na poljoprivrednim gospodarstvima ni za sir proizveden od sirova mlijeka. Za sireve proizvedene od toplinski obrađena mlijeka i mase iznad 1,5 kg, a najviše do 5,5 kg, dopušteni su sljedeći proizvodi za oblaganje: polivinil-acetat, parafin.”

Te su izmjene opravdane sljedećim razmatranjima:

Svrha je lizozim hidroklorida spriječiti bubrenje uslijed fermentacije mliječne masti.

Za obradu kore brišu se neodgovarajuće riječi „crna kora”. Naime, ni plastifikator ni parafin nisu kora, već je riječ o oblozi. Osim toga, novim tekstom proizvođaču ili pogonu za zrenje omogućuje se da upotrebljava dopuštena bojila i konzervansi za koru pod uvjetom da se njima može dobiti izgled opisan pod točkom „Opis proizvoda”. Konzervansi za koru podudaraju se s antimikotocima navedenima u važećoj specifikaciji. Upotrebom bojila može se dobiti ujednačena boja kore za seriju sireva.

Bojila za koru, antimikotici i sredstva za oblaganje ne upotrebljavaju se za proizvode od sirova mlijeka, čime se uzima u obzir postojeća praksa u pogonima za proizvodnju od sirova mlijeka.

Proizvodnja

Popis uzastopnih faza proizvodnje mijenja se i dopunjuje u skladu sa sljedećim uvjetima:

5.4.1. Skladištenje i/ili zrenje mlijeka

Rečenice „Skladištenje s hlađenjem ili bez hlađenja” i „Skladištenje u spremniku uz dozrijevanje ili bez njega (fermentirani mliječni proizvodi), s dodavanjem ili bez dodavanja kalcijeva klorida (Ca Cl₂)” zamjenjuju se sljedećim odredbama:

„Za proizvodnju od sirova mlijeka rok između prve mužnje i grušanja ili kontroliranog dozrijevanja ne smije biti dulji od 48 sati.

Za proizvodnju od toplinski obrađena mlijeka rok između prijema i prve toplinske obrade iznosi najviše 18 sati. Nakon toplinske obrade mlijeko se prije sirenja može skladištiti na kontroliranoj temperaturi u trajanju od najviše 30 sati. Mlijeko se smije skladištiti na temperaturi od najviše 15 °C u razdoblju od najviše 15 sati, tijekom kojeg je moguće kontrolirano dozrijevanje.”

Svrha je navedenih izmjena jasno utvrditi ustaljene prakse koje se primjenjuju u proizvodnji sira „Tomme des Pyrénées”.

Osim toga, udjeli mlijeka koji se nalaze u sastavu mješavine mlijeka uvode se u skladu s izmjenama poglavlja „Opis proizvoda”.

5.4.2. Uvjeti upotrebe mlijeka

Dodaje se sjedeće: Sir „Tomme des Pyrénées” može se proizvoditi:

- od kravljeg mlijeka,
- od kozjeg mlijeka,
- od mješavine mlijeka u utvrđenim omjerima:
 - kravlje mlijeko pomiješano s ovčjim mlijekom, s najmanje 30 % i najviše 50 % ovčjeg mlijeka (po volumenu),
 - kravlje mlijeko pomiješano s kozjim mlijekom, s najmanje 30 % i najviše 50 % kozjeg mlijeka (po volumenu),
 - kozje mlijeko pomiješano s ovčjim mlijekom, s najmanje 30 % i najviše 50 % ovčjeg mlijeka (po volumenu).

Ta je izmjena u skladu s uvođenjem sireva od kozjeg i ovčjeg mlijeka. Udjeli, izraženi po volumenu, osiguravaju znatan udio svakog mlijeka, čime se jamči da je uistinu riječ o mješavini. Ti udjeli odgovaraju praksi proizvođača.

5.4.3. Normizacija

Dodaje se da je normizacija u pogledu bjelančevina i masti dopuštena jer je dio opisa praksi proizvođača.

5.4.4. Toplinska obrada

Dodaje se sjedeće: „Kada se mlijeko podvrgava toplinskoj obradi, načini te obrade utvrđuju se u skladu s kategorijom proizvoda (toplinski obrađeno, pasterizirano) i važećim zakonskim propisima.” kako bi se istaknulo da se uvjeti obrade mlijeka razlikuju u slučaju toplinske obrade i pasterizacije.

5.4.5. Inokulacija

Radi više jasnoće o vrsti upotrijebljene flore riječi „flora za aromatizaciju ili za zrenje” zamjenjuju se riječima „odabrane ili prirodne mliječne flore i flore za zrenje”.

5.4.6. Sirenje

Rečenica „Temperatura sirenja do 35 °C” zamjenjuje se rečenicom: „Sirenje se provodi enzimom za zgrušavanje na temperaturi do 40 °C.”

Pojam „sirilo” zamjenjuje se izrazom „enzim za zgrušavanje”, čija je definicija šira od definicije sirila koje mora biti dobiveno od telećeg sirila kako bi se u obzir uzela praksa.

Najviša dopuštena temperatura povećana je s 35 °C na 40 °C jer enzimi za zgrušavanje najbolje rezultate postižu na temperaturi od približno 38 °C.

Navedene promjene ne utječu na važne značajke proizvoda.

5.4.7. Koagulacija

Dodaje se sjedeće: „Ukupno trajanje koagulacije iznosi najviše 60 minuta.” kako bi se uspostavila pravila za prakse proizvođača u vezi s tom važnom fazom. Navedeno trajanje svojstveno je za grušenje (ili koagulaciju) „tipa sirenje”, koje je potrebno za dobivanje polutvrdog sira.

5.4.8. Usitnjavanje gruša – Miješanje – Grijanje

Rečenica „Usitnjavanje gruša” zamjenjuje se rečenicom: „Usitnjavanje gruša sastoji se od rezanja gruša alatom za rezanje. Smjesa gruša i sirutke ne smije se zagrijavati na temperaturu iznad 45 °C”. Ta granična vrijednost svojstvena je za sir od nekuhanog tijesta. Tom se izmjenom kodificira praksa proizvođača.

5.4.9. Uklanjanje laktoze

Rečenica „Pranje zrna nakon djelomičnog uklanjanja sirutke” zamjenjuje se rečenicom: „Uklanjanje laktoze moguće je na sljedeći način:

- cijedenje sirutke: od 0 do 45 % količine mlijeka upotrijebljenog za proizvodnju,
- dodavanje vode za piće: 0 do 45 % količine mlijeka upotrijebljenog za proizvodnju (temperatura mješavine mora biti ispod 45 °C).”.

Tom se izmjenom kodificiraju prakse proizvođača.

5.4.10. Kalupljenje

Rečenica: „Stavljanje u kalup s tkaninom ili bez nje” zamjenjuje se rečenicom „Kalupljenje se provodi ručno ili strojno” kako bi se uzela u obzir praksa proizvođača. Ta izmjena ne utječe na proizvode.

5.4.11. Cijedenje u kalupu, acidifikacija

Rečenice „Cijedenje uz preokretanje sira ‚Tomme des Pyrénées’ s crnom korom” i „Cijedenje, prešanje i okretanje sira ‚Tomme des Pyrénées’ sa zlatnom korom” zamjenjuju se rečenicama „Proizvod se okreće više puta (najmanje dva puta). Prešanje nije obvezno. Smatra se da je acidifikacija dovršena kada pH-vrijednost iznosi 5,3 ili manje ili kada je kiselost veća od 40 stupnjeva po Dornicu. ”.

Te su izmjene opravdane uklanjanjem upućivanja na crnu koru ili zlatnu koru. Njima se uvode pojašnjenja u skladu s praksom, a čija je svrha jasno utvrditi metodu proizvodnje sira „Tomme des Pyrénées”.

5.4.12. Soljenje

Rečenica „Soljenje u salamuri ili u suhoj soli” zamjenjuje se sljedećim jasnijim odredbama:

- u salamuri: dodaje se da se salamura sastoji od vode, soli, mliječne kiseline, da uvijek mora biti zasićena, temperature do 16 °C, a pH-vrijednost iznosi 5,6 ili manje,
- u suhoj soli: dodaje se da temperatura u prostoriji mora iznositi do 14 °C.

Te izmjene ne utječu na važne značajke proizvoda: njihova je svrha dopuniti uvjete za izradu sira, uključujući metode proizvodnje na poljoprivrednom gospodarstvu, tradicionalne i industrijske proizvodnje. Svrha je tih pojašnjenja jasno utvrditi metodu proizvodnje sira „Tomme des Pyrénées”, a ona ne odražavaju samo praksu proizvođača sira „Tomme des Pyrénées”, koji sada jedini ima ZOZP, već i praksu proizvođača sira od mješavine mlijeka i kozjeg mlijeka.

5.3.13. *Dozrijevanje* i 14.

Rečenica „Dozrijevanje se mora odvijati na kontroliranoj temperaturi i vlazi.” zamjenjuje se sljedećim odredbama:

- Odobrenje odgode dozrijevanja nedozrelog sira u vakuumu, isključivo za sireve od mješavine mlijeka i kozjeg mlijeka, uz utvrđene uvjete (rok, temperatura, trajanje): rok za odgodu iznosi najviše 10 dana nakon soljenja, uz temperaturu pohrane od -2 °C do +4 °C i zabranjeno zamrzavanje, pri čemu najdulje trajanje odgode iznosi 10 mjeseci, a trajanje dozrijevanja počinje se odbrojavati od dana prestanka odgode. Navedena odgoda omogućuje da se sir „Tomme des Pyrénées”, dobiven od mješavine koju čine ovčje ili kozje mlijeko, a koje se proizvodi samo dio godine, stavlja na tržište cijelu godinu. Taj je dodatak opravdan uvođenjem sireva dobivenih od mješavine mlijeka,
- Uvjeti dozrijevanja: Dodaje se „Sir dozrijeva u podrumu na temperaturi od 7 do 16 °C”, i „Sirevi se okreću i vodi se računa o tome da se dobiju sirevi pravilnih oblika”. Svrha je navedenih odredbi pojasniti uvjete dozrijevanja, uzimajući u obzir različite veličine sireva koji mogu dobiti ZOZP te odgovarajuća trajanja sazrijevanja. Podudaraju se sa znanjem i umijećem proizvođača,
- Za sir „Tomme des Pyrénées” koji se proizvodi od sirova mlijeka dodaje se da „Ti postupci obuhvaćaju suho utrljavanje, utrljavanje vodom kojoj se mogu i ne moraju dodati starteri za dozrijevanje, u salamuri ili bez nje.”. Tom se izmjenom bolje pojašnjavaju uvjeti dozrijevanja,
- Dodaje se najmanje vrijeme zrenja koje se računa od dana sirenja za različite kategorije sira „Tomme des Pyrénées”, a utvrđeno je kako slijedi:
 - za sireve mase od najmanje 400 g i najviše 1,5 kg:
 - 30 dana za sireve proizvedene od toplinski obrađena kozjeg mlijeka ili od mješavine mlijeka ili od sirova kravljeg ili kozjeg mlijeka,
 - 40 dana za sireve dobivene od mješavine sirova mlijeka,
 - za sireve mase iznad 1,5 kg, ali ne veće od 5,5 kg:
 - 21 dan za sireve koji imaju crnu oblogu i proizvedeni su od toplinski obrađena kravljeg mlijeka i 45 dana za sireve od toplinski obrađena kravljeg mlijeka s korom ili koji imaju zlatnu oblogu,
 - 60 dana za sireve proizvedene od toplinski obrađena kozjeg mlijeka ili od mješavine mlijeka ili od sirova kravljeg ili kozjeg mlijeka,
 - 90 dana za sireve dobivene od mješavine sirova mlijeka.
- To se vrijeme računa od dana sirenja.
- Navedeni dodaci podudaraju se s uvođenjem sireva dobivenih od mješavina s ovčjim mlijekom i od kozjeg mlijeka. Kada je riječ o sirevima koji se proizvode od kravljeg mlijeka, dodavanjem se propisuje trajanje dozrijevanja od najmanje 21 dan (crna kora) ili 45 dana (zlatna kora), s obzirom na razliku između toplinski obrađena mlijeka i sirova mlijeka. Trajanje prilagođeno različitim inačicama proizvoda utvrđuje se kako bi se jasno odredile prakse zahvaljujući kojima sir „Tomme des Pyrénées” poprima svoja obilježja. Tako sir velikih dimenzija, kao što je sir od sirova mlijeka, treba dulje vrijeme dozrijevanja kako bi se istaknule njegove kvalitete, dok je manjem siru ili siru proizvedenom od pasteuriziranog mlijeka potrebno manje vremena.

5.5. **Rubrika „Povezanost”**

Poglavlje važeće specifikacije „Podaci koji potvrđuju povezanost sa zemljopisnim područjem” ne sadržava povijesne elemente. Nadopunjuju se kako bi se prikazale posebnosti zemljopisnog područja, posebnosti proizvoda i uzročno-posljedična veza između proizvoda i njegova podrijetla koja se temelji na njegovoj kvaliteti.

Osim formalnih izmjena, poglavljem su obuhvaćeni sirevi od nepasteriziranog kravljeg mlijeka, sirevi od kozjeg mlijeka i mješavina mlijeka, koji se odavno proizvode na Pirenejima zahvaljujući upotrebi krmnih resursa i metoda proizvodnje raširenih na zemljopisnom području.

Naime, na Pirenejima sirevi od sirova ili obrađena kravljeg, kozjeg mlijeka ili od mješavina tih vrsta mlijeka proizvode se odavno. Njihova je proizvodnja povezana s ujednačenošću pirenejskog masiva (koji čine usječene doline) i praksama koje su se razvile na tom prostoru. Naprednija organizacija proizvođača sireva od kravljeg mlijeka dovela je do toga da su njihovi proizvodi i prakse opisani u specifikaciji proizvoda prije nego što je to slučaj sa sirevima koji se dobivaju od drugih vrsta mlijeka.

Izmjenama specifikacije omogućuje se uvođenje sireva proizvedenih od nepasteriziranog kravljeg mlijeka, kozjeg mlijeka ili mješavine mlijeka, a u skladu s povijesnim praksama.

Stoga se zahvaljujući posebnim znanjima i umijećima pirenejskih proizvođača sira, kako su opisana u odjeljku „Metoda proizvodnje”, dobiva:

- polutvrdo tijesto meke, topive i glatke strukture, s pomoću praksi koje su zajedničke svim lokalnim proizvođačima: temperature sirenja, miješanje gruša, temperatura tijekom tog postupka,
- primjerena acidifikacija, a zatim dozrijevanje bez prekomjerne proteolize zahvaljujući ostalim parametrima proizvodnje, u vezi s vrstom mlijeka,
- oblik, s omjerom visine i promjera koji uvijek iznosi od 2 do 3 i koji bez obzira na masu sira jamči ujednačen gubitak obujma (gubitak vlage) i ujednačenu boju tijesta,
- okus u rasponu od aroma svježe sirutke za sireve s oblogom, a za ostale sireve arome su izraženije, ovisno o trajanju zrenja i postupcima kojima je podvrgnuta kora.

Osim toga, popis proizvođača iz vremena predaje zahtjeva za ZOZP briše se jer podaci ne sadržavaju obvezujuće odredbe i u svakom slučaju, više nisu ažurni.

5.6. **Rubrika „Označivanje”**

Odredbe koje se odnose na pretpakiranje brišu se jer ono nije dio postupaka koji se moraju odvijati na zemljopisnom području.

Navodi o obliku oznake i određenim podacima (trgovačko ime, pečat certifikacijskog tijela...) brišu se jer, s jedne strane, skupina više ne želi propisivati posebnu oznaku, a s druge strane, neki su podaci obuhvaćeni općim propisima.

U skladu s nacionalnim propisima na oznaci se dodaju sljedeće odredbe:

Osim obveznih podataka predviđenih propisima o označivanju i prezentiranju prehrambenih proizvoda, etiketa sira „Tomme des Pyrénées” sadržava, uz prodajni naziv, navod o životinjskoj vrsti:

- ako je riječ o samo jednoj vrsti, navodi se „od kravljeg mlijeka” ili „od kozjeg mlijeka”,
- ako je riječ o više životinjskih vrsta, navode se upotrijebljene vrste mlijeka prema njihovoj težini u suhom ekstraktu mješavine počevši od najtežih.

Osim toga, označivanje sira „Tomme des Pyrénées” pokazatelj je načina obrade koji se primjenjuju na mlijeko upotrijebljeno tijekom njihove proizvodnje.

Osim toga, dodaje se odredba o etiketi oznake Europske unije u istom vidnom polju u kojem se nalazi registrirani naziv.

5.7. Rubrika „Ostalo”**— Uređivanje specifikacije**

Specifikacija je predmet brojnih izmjena u pogledu forme (premještanje odlomaka, među ostalim iz poglavlja o opisu, povezanosti s podrijetlom i povijesnim upućivanjima, spajanje odlomaka, preoblikovanje povezanosti s podrijetlom kako bi se mogle razlikovati posebnosti zemljopisnog područja, posebnosti proizvoda i uzročna povezanost). Nadalje, brišu se upućivanja na europske i nacionalne propise (gospodarstva u kojima nema tuberkuloze i bruceloze, tekstovi koji se odnose na Direktivu 92/46/EEZ i druga citiranja nacionalni tekstova) jer im nije mjesto u specifikaciji. Svrha je tih formalnih izmjena uskladiti specifikaciju s propisima Europske unije.

— Skupina podnositelja zahtjeva

Briše se sastav francuske udruge Association des Fromagers Pyrénéens (Udruženje pirenejskih proizvođača sira) (AFP) (ostaju jedino kategorije gospodarskih subjekata), a njezini su podaci za kontakt ažurirani.

— Kontrola

Odredbe koje se odnose na „Sredstva kontrole” brišu se jer su kontrole opisane u planu kontrole povezanom sa specifikacijom. Ažuriraju se podaci za kontakt kontrolnih tijela.

Podaci za kontakt kontrolnog tijela zamijenjeni su podacima nadležne službe za kontrolu. Svrha je te izmjene spriječiti izmjenu specifikacije u slučaju promjene kontrolnog tijela.

— Nacionalni zahtjevi

Dodaje se tablica s glavnim točkama koje valja provjeravati i načinima ocjenjivanja kako bi se olakšala kontrola proizvoda.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„TOMME DES PYRENEES”**EU br.: PGI- FR-0176-AM01 – 31.5.2017.****ZOI () ZOZP (X)****1. Naziv (nazivi)**

„Tomme des Pyrénées”

2. Država članica ili treća zemlja

Francuska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.3. Sirevi

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Sir „Tomme des Pyrénées” sir je polutvrdog nekuhanog tijesta. Valjkastog je oblika s dvjema ravnim i usporednim plohama zaobljenih rubova. Omjer promjera i visine ovog sira iznosi od 2 do 3. Sir se dobiva od toplinski obrađena mlijeka ili sirova mlijeka.

Može biti proizveden:

- od kravljeg mlijeka,
- od kozjeg mlijeka,
- od mješavine mlijeka u utvrđenim omjerima:

kravlje mlijeko pomiješano s ovčjim mlijeko, s najmanje 30 % i najviše 50 % ovčjeg mlijeka (po volumenu); kravlje mlijeko pomiješano s kozjim mlijekom s najmanje 30 % i najviše 50 % kozjeg mlijeka (po volumenu); kozje mlijeko pomiješano s ovčjim mlijekom s najmanje 30 % i najviše 50 % ovčjeg mlijeka (po volumenu).

Masa sira iznosi između najmanje 400 grama i najviše 5,5 kg.

Kora je narančaste boje s tragovima bijele, žute i sive, glatka je uz mogućnost blagih neravnina.

Sirevi od toplinski obrađena mlijeka, mase iznad 1,5 kg do najviše 5,5 kg mogu se obložiti crnom ili zlatnom oblogom. Najkraće razdoblje dozrijevanja, koje se računa od dana sirenja, iznosi:

- za sireve mase najmanje 400 g i najviše 1,5 kg:
 - 30 dana za sireve proizvedene od toplinski obrađena kozjeg mlijeka ili od mješavine mlijeka ili od sirova kravljeg ili kozjeg mlijeka,
 - 40 dana za sireve dobivene od mješavine sirova mlijeka,
- za sireve mase iznad 1,5 kg, ali ne veće od 5,5 kg:
 - 21 dan za sireve koji imaju crnu oblogu i proizvedeni su od toplinski obrađena kravljeg mlijeka i 45 dana za sireve od toplinski obrađena kravljeg mlijeka s korom ili koji imaju zlatnu oblogu,
 - 60 dana za sireve proizvedene od toplinski obrađena kozjeg mlijeka ili od mješavine mlijeka ili od sirova kravljeg ili kozjeg mlijeka,
 - 90 dana za sireve dobivene od mješavine sirova mlijeka.

Sir ima najmanje 53 grama suhe tvari na 100 g proizvoda i 24 g masti na 100 grama proizvoda.

Tijesto je ujednačene i jednolike boje, u rasponu od bijele, preko boje bjelokosti do žute. Tekstura mu je meka, topiva, glatka i ujednačena, s jednoliko raspoređenim pukotinama nepravilnih oblika i dimenzija. Kako sir dozrijeva, tekstura postaje čvršća.

Okus se razvija u rasponu od aroma svježeg sirutke do izraženijih aroma, bez prekomjerne gorčine, ovisno o trajanju zrenja i vrsti upotrijebljenog mlijeka.

Sir „Tomme des Pyrénées” na tržište se stavlja cijeli, narezan ili pretpakiran.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Sirovina je toplinski obrađeno ili sirovo kravlje, ovčje ili kozje mlijeko. Ovčje mlijeko smije se upotrebljavati jedino u mješavini, a dobiva se od pasmina basco-béarnaise, castillonaise, manech tête noire ili manech tête rousse.

Obrok se sastoji od krmiva i dodataka prehrani. Krmivo čine trava, žitarice i proizvodi od žitarica u suhom ili mokrom obliku te dehidrirani biljni proizvodi. Svake godine 70 % krmiva potječe sa zemljopisnog područja.

Dodaci koji se po potrebi upotrebljavaju sastoje se od koncentrata (žitarice, pogače, dušikovi spojevi), sirutke, hrane koju čine proizvodi biljnog podrijetla, minerala, vitamina i elemenata u tragovima.

Ishrana životinja od čijeg se mlijeka proizvode sirevi od sirova ili toplinski obrađena mlijeka mora se provoditi prema sljedećim kriterijima:

- najmanje 25 % suhe tvari godišnjeg obroka krmiva sastoji se od svježeg, suhe ili dopunske trave sa zemljopisnog područja,
- najmanje 91 dan ispaše godišnje.

3.4. *Posebni koraci u proizvodnji koje valja poduzeti na određenom zemljopisnom području*

Proizvodnja mlijeka, proizvodnja i zrenje sireva odvijaju se na zemljopisnom području.

- 3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

—

- 3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Osim obveznih podataka predviđenih propisima o označivanju i prezentiranju prehrambenih proizvoda, etiketa sadržava registrirani naziv proizvoda i znak Europske unije u istom vidnom polju.

Etiketa sira „Tomme des Pyrénées” sadržava, uz prodajni naziv, navod o životinjskoj vrsti:

- ako je riječ o samo jednoj vrsti, navodi se „od kravljeg mlijeka” ili „od kozjeg mlijeka”,
- ako je riječ o više životinjskih vrsta, navode se upotrijebljene vrste mlijeka prema njihovoj težini u suhom ekstraktu mješavine počevši od najtežih.

Osim toga, označivanje sira „Tomme des Pyrénées” pokazatelj je načina obrade koji se primjenjuju na mlijeko upotrijebljeno tijekom njihove proizvodnje.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje sastoji se od francuskog dijela Pireneja. Obuhvaća:

- departmane Ariège, Hautes-Pyrénées i Pyrénées-Atlantiques u cijelosti;
- u departmanu Aude: područje Masiva, koje se sastoji:
 - od kantona Limoux i Quillan, u cijelosti;
 - kanton Fabrezan, osim općina: Boutenac, Camplong-d'Aude, Fabrezan, Fontcouverte, Luc-sur-Orbieu, Montsérét, Saint-André-de-Roquelongue;
 - od općina Arquettes-en-Val, Caunettes-en-Val, Escueillens-et-Saint-Just-de-Bélengrad, Fajac-en-Val, Labastide-en-Val, Mayronnes, Monthaut, Montlaur, Pomy, Pradelles-en-Val, Rieux-en-Val, Serviès-en-Val, Taurize, Verzeille, Villar-en-Val, Villefloure, Villetritouls.
- u departmanu Haute-Garonne:
 - arondisman Saint-Gauens, koji se sastoji od kantona Bagnères-de-Luchon, de Saint-Gaudens i dijela kantona Cazères;
 - općine koje su svrstane u planinska područja arondismana Muret: Gouzens, Lahitère, Le Plan, Mauran, Montberaud, Montbrun-Bocage, Montclar-de-Comminges, Montesquieu-Volvestre, Plagne, Saint-Christaud, Saint-Michel;
- u departmanu Pyrénées-Orientales, područje Masiva, koje se sastoji:
 - od kantona: Canigou, Les Pyrénées Catalanes, u cijelosti,
 - od kantona Côte Vermeille, osim općina Palau-del-Vidre, Saint-André,
 - od kantona La Vallée de l'Agly, osim općina Cases-de-Pène, Espira-de-l'Agly, Opoul-Pénillos, Rivesaltes, Salses-le-Château, Vingrau,
 - od kantona Vallespir-Albères, osim općina Montesquieu-des-Albères, Saint-Génis-des-Fontaines, Villongue-dels-Monts,
 - od općina Banyuls-dels-Aspres, Caixas, Calmeilles, Ille-sur-Têt, Llauro, Montalba-le-Château, Montauriol, Oms, Passa, Tordères.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Povezanost s podrijetlom sira „Tomme des Pyrénées” temelji se na kvaliteti sira od polutvrdog nekuhanog tijesta meke, topive i glatke strukture, ujednačenog oblika s okusom koji se razvija od aroma svježeg seruma i aroma koje su naglašenije, ovisno o trajanju dozrijevanja. Proizvodi se od sirova ili toplinski obrađena mlijeka i različitih životinjskih vrsta prisutnih u sustavima miješane poljoprivrede i uzgoja (goveda, ovce, koze) prema praksama nastalima iz tradicije proizvodnje sira na pirenejskom masivu.

Zemljopisno područje podudara se sa francuskim dijelom pirenejskog planinskog lanca između Sredozemnog mora i Atlantskog oceana i riječ je o području na kojem se nalaze visoravan i planina, zaobljeni i strmi masiv i brojne, često urezane doline koje ograničavaju drvene resurse. Zahvaljujući obilnim padalinama: od 600 do 1000 mm na visoravnima, od 1300 do 1500 mm na sjevernim padinama srednje visokih planina pa sve do 2500 mm na obroncima izloženima kiši i snijegu, obiluje travnatim površinama.

Optimalna upotreba travnatih površina dovela je do mješovitog uzgoja (ovce, goveda i koze), povezanog s činjenicom da ovce i koze mogu doprijeti do određenih područja koja su nedostupna kravama, a uz to svaka vrsta ima svoje prehrambene preference, ovisno o izloženosti obronaka.

Na tom se području od 12. stoljeća nailazi na dokaze o uzgoju goveda, koza i ovaca te o proizvodnji sira. Od doline do doline, od jednog razdoblja do drugog, dolazilo je do razlika u upotrebi mlijeka koje se proizvodi na poljoprivrednim gospodarstvima u tradicionalnoj proizvodnji sireva.

Zbog prisutnosti različitih vrsta u mliječnim stadima i zbog relativne samodostatnosti uzgajivača koji nisu skloni zajedničkom uzgoju, prevladava sir proizveden od mješavina mlijeka.

Naime, pirenejski reljef otežava komunikaciju između dolina. Stanovnici planine stoga su bili samodostatni, što je ljeti pogodovalo pastirskoj proizvodnji sira koji može dugo stajati. Uzgajivač je tako mogao proizvoditi i čuvati sireve obavljajući svoje poljoprivredne aktivnosti. Sirevi su uglavnom stavljeni na tržište po povratku s pašnjaka. Naime, oblik sira i njegova kora omogućuju dozrijevanje sira bez posebnih uvjeta u pogledu hladnoće, a dugotrajno stajanje sira omogućuje čišćenje od mikroba (neželjena flora nestaje tijekom dozrijevanja). Naposljetku, zbog ograničene dostupnosti drva stanovnici Pireneja odlučili su da neće kuhati tijesto, kao što je to slučaj sa sirevima s Alpa ili masiva Jure koji mogu dugo stajati.

Tradicija proizvodnje sira opstala je tijekom godina odražavajući sliku promjena u planinskom gospodarstvu pirenejskih dolina i stočarstva. Tijekom 19. stoljeća proizvodnja je postupno prešla s proizvodnje na poljoprivrednim gospodarstvima na obrtničku proizvodnju. Prve „fruitières“ (zadruga) pojavljuju se 1867.; na taj se način razvija zanatska proizvodnja više kravljih sireva i sireva od mješavina mlijeka. Zatim su svjetlo dana ugledale prve industrijske i privatne obrtničke mljekare.

Istodobno, budući da na velikim zemljopisnim dijelovima nije bilo otkuplivača mlijeka, potaknuta je proizvodnja na poljoprivrednim gospodarstvima.

Sir „Tomme des Pyrénées“ obilježava nekuhano polutvrdo tijesto, meke, topive i glatke teksture, koja se stvrdnjava sa zrenjem, ujednačene i jednolike boje, u rasponu od bijele, preko boje bjelokosti do žute, tipičnog oblika zbog omjera promjera i visine koji iznosi od 2 do 3 i okusa koji se razvija se u rasponu od aroma svježe sirutke do izraženijih aroma zrelog sira.

Osobitosti pirenejskog masiva, uz njegov zemljopisni položaj, miješane poljoprivrede i uzgoja i tradicije proizvodnje sira, oblikovali su identitet sira „Tomme des Pyrénées“.

Tako je polutvrdo nekuhano tijesto povijesno gledajući posljedica slabe prisutnosti drva na masivu. To se svojstvo zadržalo kada je riječ o proizvodnji na poljoprivrednim gospodarstvima, obrtničkoj i industrijskoj proizvodnji.

Posebna znanja i vještine pirenejskih proizvođača sira, kroz praksu koja je zajednička svim lokalnim proizvođačima, izravno utječe na posebnost sireva:

- Temperature sirenja, miješanja gruš, temperatura tijekom tog postupka, acidifikacija, a zatim dozrijevanje bez prekomjerne proteolize zahvaljujući ostalim parametrima proizvodnje, u vezi s vrstom mlijeka, omogućuju dobivanje polutvrdog tijesta meke, topive i glatke teksture.
- Oblik sira, uz omjer visine i promjera koji uvijek iznosi od 2 do 3, koji bez obzira na masu sira jamči ujednačen gubitak obujma (gubitak vlage) prilikom dozrijevanja i ujednačena svojstva tijesta, osobito boje.
- Okus mu se mijenja u rasponu od aroma svježe sirutke za sireve s oblogom do izraženijih aroma za ostale sireve, ovisno o trajanju dozrijevanja i postupcima kojima se u tom razdoblju podvrgava kora.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. odlomak 1. drugi pododlomak ove Uredbe)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-TomPy-190411.pdf>
