

V

(Nuomonės)

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2014/C 468/02)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

PAKEITIMO PARAIŠK

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006**dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽²⁾****PAKEITIMO PARAIŠKA PAGAL 9 STRAIPSNĮ****„CHEVROTIN“****EB Nr. FR-PDO-0105–0970–23.2.2012****SGN () SKVN (X)****1. Keičiamos produkto specifikacijos dalys**

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietovė
- Ženklėjimas etiketėmis
- Nacionaliniai reikalavimai
- Kita: pakavimas

2. Pakeitimo (-ų) pobūdis

- Bendrojo dokumento arba santraukos pakeitimas
- Įregistruotos SKVN ar SGN specifikacijos, kurios bendrasis dokumentas ar santrauka neskelbti, pakeitimas
- Specifikacijos pakeitimas, dėl kurio nereikia keisti paskelbto bendrojo dokumento (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 3 dalis)
- Laikinas specifikacijos pakeitimas dėl valdžios institucijų nustatytų privalomų sanitarijos ar fitosanitarijos priemonių [Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 4 dalis]

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

⁽²⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

3. Pakeitimas (-ai)

3.1. Produkto aprašymas

Patikslintas sūrio aprašymas, kad produktas būtų geriau apibūdintas.

Sumažintas riebalų kiekis sausojoje medžiagoje: 40 % vietoje 45 %. Šį sumažėjimą galima paaiškinti pieno riebalų kiekio svyravimais, priklausomais nuo ožkų ganymosi sąlygų. Dėl kiekvieną dieną naudojamo naujo pieno riebalų kiekis sūryje gali gerokai skirtis. Į šį kintamąjį rodiklį anksčiau buvo nepakankamai atsižvelgta.

3.2. Geografinė vietovė

Į geografinę vietovę įtraukta Ansi le Vje savivaldybės teritorijos dalis. Gavus veiklos vykdytojo prašymą įtraukti savivaldybės dalį, buvo pritaikytas pradinio geografinės vietovės nustatymo kriterijų rinkinys. Vietovės nustatymą paskirti nagrinėti ekspertai atrinko Ansi le Vje savivaldybės teritorijos dalį, atitinkančią tuos kriterijus.

Geografinės vietovės savybių aprašymas performuluotas ir perkeltas į skyrių „Duomenys, įrodantys ryšį su geografinė vietovė“.

3.3. Kilmės įrodymas

Patikslinti veiklos vykdytojų ataskaitų teikimo įpareigojimai. Šie pakeitimai susiję su kilmės vietos nuorodų kontrolės sistemos reforma, padaryta 2006 m. gruodžio 7 d. įstatymu Nr. 2006–1547 dėl žemės ūkio, miško ar maisto bei jūros produktų vertės didinimo. Visų pirma, numatyta veiklos vykdytojų identifikacija siekiant pripažinti jų gebėjimą laikytis produkto, kurį jie nori gaminti, specifikacijos reikalavimų; taip pat numatytos deklaracijos, reikalingos saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems produktams, skirtiems parduoti ir prižiūrėti, ir gyvulių šėrimo deklaracijos.

Įtraukta nuostata dėl produktų kontrolės, siekiant patikrinti jų kokybę gamybos grandinės pabaigoje.

Patikslinama, kad identifikavimo ženklas ant sūrio yra apvalus.

3.4. Gamybos būdas

Pieno gamyba

Remiantis su ankstesniąja specifikacija susijusiu nacionalinės teisės dokumentu, patikslintas gyvulių bandos apibrėžimas: „Šioje specifikacijoje gyvulių banda – tai visos ožkos laktacijos laikotarpiu, užtrūkusios ožkos, ožkytės ir ožiai.“

Ištaisyta minėto nacionalinio dokumento perrašymo klaida: 80 % *Alpine* veislės gyvulių dalis taikoma bandai, o ne vien tik ožkoms.

Pateiktas patikslinimas, susijęs su naudojamomis ožkų veislėmis. Kadangi *Alpine* veislę sudaro keli fenotipai, pradedant kalnų ožka ir baigiant margomis ar net juodomis ožkomis, pakeitimu siekiama veiklos vykdytojams patikslinti naudojamus fenotipus. Išskyrus kalnų ožką, šnekamojoje kalboje šie fenotipai vadinami „Chèvres des Savoie“.

Siekiant palengvinti tikrinimą ir remiantis su ankstesniąja specifikacija susijusiu nacionalinės teisės dokumentu, patikslintas ožkos laktacijos laikotarpiu vidutinio didžiausio primilžio apskaičiavimo būdas.

Pašarai:

- siekiant apibrėžti pašarų pobūdį ir palengvinti tikrinimą, buvo sudarytas leistinių naudoti pašarų ir žaliavų, sudarančių papildomus pašarus, sąrašas;
- visų pirma, buvo patikslinta, kokie pašarai patenka į pašarų kategoriją, ir į šią kategoriją įtraukti dehidratuoti pašarai. Taip tiksliau apibrėžtos ožkoms duodamų pašarų rūšys;
- be to, patikslintos papildomų ir dehidratuotų pašarų didžiausios leidžiamos paros dozės, ypač siekiant išvengti jų pakeitimo žole ožkų pašaruose. Todėl nustatyta, kad didžiausias leistinas papildomų pašarų kiekis ožkoms laktacijos laikotarpiu neturi viršyti 300 g litrui pieno, o dehidratuotų pašarų ir papildomų pašarų kiekis neturi viršyti 500 g litrui pieno;

- siekiant palengvinti visų pašarų kilmės kontrolę patikslinta, kad dehidratuotais pašarais gali būti apsirūpinta ne geografinėje vietovėje;
- siekiant išsaugoti ryšį su geografine vietove, nustatyta, kad draudžiama naudoti genetiškai modifikuotus pašarus ir sėti transgenetines kultūras ūkiuose;
- siekiant užtikrinti, kad ožkos gautų aukštos kokybės pašarą, patikslinta, kad visi pašarai saugomi tokiais sąlygomis, kad būtų išsaugotos jų savybės.

Patikslintos tręšimo mėšlu sklypuose, kuriuose auginami pašarai ožkoms, taisyklės: dėl organinių trąšų gali pakisti augalų sudėtis, todėl taisyklių nustatymas leidžia išsaugoti natūralią diversifikuotą florą ir ryšį su geografine vietove.

„Vienintelės leidžiamos naudoti organinės trąšos gaunamos iš „Chevrotin“ kilmės vietos nuorodos vietovės; tai yra kompostas, mėšlas, srutos, skystas mėšlas (žemės ūkio kilmės); taip pat ne žemės ūkio kilmės organinės trąšos – nuotekų dumblas (ar šalutiniai produktai), žaliosios atliekos.

Tręšiant ne žemės ūkio kilmės organinėmis trąšomis, turi būti išanalizuojama kiekvienos partijos (sunkvežimio, cisternos ir pan.) sunkiųjų metalų ir organinių junginių liekanos, kaip nustatyta teisės aktuose.

Tręšti ne žemės ūkio kilmės organinėmis trąšomis ūkyje leidžiama, tačiau trąšos turi būti iškart užkasamos, turi būti laikomasi galiojančių taisyklių, susijusių su tam tikrais ribojimais (laikotarpis, saugomos teritorijos), kiekiu, (...).“

Gamyba

Veiksmai, kurie turi būti atliekami ūkyje (pieno gamintojas), patikslinti ir iš punkto „Produkto gamybos būdas“ perkelti į punktą „Gamyba“.

Iš dalies pakeista su „Chevrotin“ gamybos įmone susijusi nuostata, kad būtų patikslintas veikimas įmonių, naudojančių kitų gyvūnų pieną kitiems produktams gaminti.

Sakinys „Šis paprastas pieno aušinimas padeda skatinti natūralių fermentų dauginimąsi ir išvengti psichotropinės floros atsiradimo“ išbrauktas, nes yra informatyvaus pobūdžio ir su kontrole nesusijęs.

Siekiant palengvinti tikrinimą, patikslinama, kad ūkiai, tiekiantys visą savo pieną ar jo dalį „Chevrotin“ gamybai, turi laikytis visų specifikacijoje nustatytų pieno gamybos sąlygų.

Remiantis su ankstesniąja specifikacija susijusiu nacionalinės teisės dokumentu, pataisyta perrašant nacionalinį teisės aktą įsivėlusį klaidą:

iš dalies pakeista fermentavimo šliužo fermentu temperatūra (30–38 °C vietoje 32–36 °C fermentuojant šliužo fermentu; šios ribos išlaikomos visą rauginimo laiką).

Siekiant užtikrinti, kad pasirinktų pieno raugo kultūros atitiktų specifinę florą ir leistų atsiskleisti būdingiems „Chevrotin“ požymiams, nurodyta pieno raugo sudėtis.

Iš dalies pakeistas formavimo drobės apibrėžimas. Ji gali būti ne tik lininė, bet ir medvilninė. Taip papildomas pradinis variantas, kuriame buvo nurodytas tik linas; tačiau tokiems veiksams atlikti tinka ir medvilnė.

Brandinimas

Brandinimo padėklai nuo šiol nebūtinai turi būti tik egliniai. Grupė konstatavo, kad pasibaigus džiovinimo etapui (būtinai ant eglinių padėklų), galima naudoti ir padėklus ne iš medžio. Būtent džiovinimo etapu medis reguliuoja drėgnumą ir teigiamai veikia brandinimo florą. Praktika parodė, kad kiti, paprastesni naudoti, padėklai, naudojami šiuo etapu, sūrio savybių nepablogina. Įvairių veiklos vykdytojų atlikti eksperimentai rodo, kad naudojant kitus padėklus (groteles) kokybė lieka tokia pati (nėra perteklinio vandens ar su flora susijusių problemų). Šie inertiškesni padėklai tinkami užkertant kelią nepageidaujamų bakterijų dauginimuisi brandinimo kooperatyvuose, nes juos lengva valyti.

3.5. Ženklinimas etiketėmis

Siekiant aiškumo ir suderinimo su informacija, pateikiama ant kitų produktų, įregistruotų kaip SKVN, etikečių, prievolė užrašyti „appellation d'origine contrôlée“ (kontroliuojama kilmės vietos nuoroda) panaikinama ir pakeičiama prievole pateikti su saugoma kilmės vietos nuoroda susijusį Europos Sąjungos simbolį. Ant etikečių taip pat gali būti nurodomas užrašas „appellation d'origine protégée“ (saugoma kilmės vietos nuoroda).

Dėl pasikeitusių nacionalinės teisės aktų panaikintas reikalavimas naudoti IAO logotipą.

3.6. Nacionaliniai reikalavimai

Atsižvelgiant į minėtą nacionalinę kilmės vietos nuorodų kontrolės sistemos reformą, pridedama lentelė, kurioje nurodyti pagrindiniai kontroliuoti dalykai ir jų vertinimo metodas.

3.7. Kiti pakeitimai

Pakavimas

Pakavimo taisyklės nepakeistos (nepjaustytas sūris pakuojamas į atskiras pakuotes, kuriose būtinai yra dvigubas dugnas iš eglės medienos). Pakeitimas susijęs su diena, kurią sūrį galima pakuoti (nuo 15-os brandinimo dienos, o ne nuo „brandinimo pabaigos“, kaip nurodyta įregistruotos specifikacijos 2 skyriuje).

Taikant šią praktiką užtikrinama, kad produktas išsaugotų savybes brandinimo pabaigoje. Iš tiesų, ši praktika turi teigiamą įtaką, nes pakuotė yra tarsi „mažas rūsys“, todėl sūriai tampa minkštesni ir ilgiau nesudžiūsta; taip pat skatinama proteolizė. Be to, suteikiama galimybė kontroliuoti pasitaikančius defektus (pvz., juodų dėmių, kurias galima aptikti pasibaigus nepakuoto sūrio brandinimui ant medinių padėklų ar grotelių, atsiradimą arba plutos trūkumus (atsiranda plyšių, deformacija)).

BENDRASIS DOKUMENTA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽³⁾

„CHEVROTIN“

EB Nr. FR-PDO-0105–0970–23.2.2012

SGN () SKVN (X)

1. Pavadinimas

„Chevrotin“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Prancūzija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.3 klasė. Sūriai

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Chevrotin“ sūris gaminamas tik iš žalio, nenugriebto ožkos pieno, jis yra cilindro formos, 9–12 cm skersmens, 3–4,5 cm aukščio, jo svoris – 250–350 g.

Tai slėgtas, nekaitintas sūris, jo žievė nuplauta, po brandinimo pasidengusi baltu plonu pelėsiu, sudarytu daugiausia iš *Geotrichum* grybelio. Po visiško išdžiovinimo sausos medžiagos kiekis sudaro ne mažiau kaip 40 gramų 100 gramų sūrio, o riebalų kiekis – 45 gramų 100 gramų sūrio.

„Chevrotin“ pakuojamas į atskiras pakuotes, kuriose yra dvigubas dugnas iš eglės medienos.

Sūris pakuojamas nepjaustytas.

Minkštimas lankstus, kreminės konsistencijos, viduryje gali būti kietesnis, gali būti mažų skylučių. Jo spalva kreminė, skonis sūrokas, su ožkos sūriams būdingu prieskoniu.

⁽³⁾ Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

„Chevrotin“ gamybai naudojamas pienas gaunamas iš bandos, kurią sudaro ne mažiau kaip 80 % *Alpine* veislės gyvulių, įskaitant „Chèvres des Savoie“ populiacijai priklausančias ožkas, įtrauktas į Gyvulininkystės instituto saugomų ožkų veislių programą.

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)

Pašarus sudaro ganyklų žolė ir šienas.

Šio pašaro pagrindas – žolė, auganti ganyklose gamybos vietovėje; ožkos jose ganosi ne mažiau kaip penkis mėnesius.

Ūkininkas vienai ožkai turi skirti ne mažiau kaip 1 000 m² ganyklos.

Bandai šerti galima naudoti tik toliau esančiame sąrašė išvardytus produktus:

- vieninteliai leidžiami naudoti stambieji pašarai yra ganyklų žolė ir žolinių ir ankštinių natūralių bei sėtinių pievų šienas, laikomas tinkamomis sąlygomis;
- dehidratuoti pašarai: liucerna, dehidratuotų runkelių minkštymas, dehidratuota liucerna;
- toliau nurodytos žaliavos, įeinančios į pašarų papildų sudėtį: visi javai ir jų produktai, melasa kaip rišamoji medžiaga, sveiki arba susmulkinti žirniai, pašarinės pupos, lubinai, soja, saulėgrąžų, kopros, linų, palmių branduolių, rapsų, sojos, medvilnės, bulvių išspaudos, augalinės kilmės riebalai, visi mineralai, makroelementai ir ūkyje pagamintos išrūgos, tinkamai laikomos, kad būtų galima išvengti užteršimo patogenais. Vieninteliai leidžiami naudoti priedai yra vitaminai ir mikroelementai.

Ne mažiau kaip 70 % sausąja medžiaga išreikštų visų bandai skirtų pašarų yra geografinėje vietovėje gaminami pašarai. Pašarų papildų kiekis ožkoms laktacijos laikotarpiu neturi viršyti 300 gramų vienam litrui pieno.

Dehidratuotų pašarų ir papildų kiekis neturi viršyti 500 g litrui pieno.

Gyvulių racione leidžiama naudoti tik iš netransgenetinių produktų gautus augalus, liekanas ir pašarų papildus.

Sėti transgenetines kultūras draudžiama visuose pieno, skirto perdirbti į SKVN „Chevrotin“, gamintojų ūkių sklypuose. Toks draudimas taikomas bet kokiai augalų rūšiai, galinčiai patekti į ūkio pašarus, ir bet kokiai kultūrai, galinčiai užteršti tokius augalus. Taikant leistinus nukrypimus, turi būti laikomasi galiojančių taisyklių, ir tai taikoma kiekvienai sudedamajai pašarų daliai.

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Geografinėje vietovėje vyksta pieno ir sūrinių gamyba bei sūrinių brandinimas.

3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Siekiant apsaugoti sūrį ir esmines jo savybes, plutelę, minkštimo tekstūrą ir aromato intensyvumą, „Chevrotin“ pakuojamas nepjaustytas. Pakuojama į pritaikytas pakuotes, kuriose yra dvigubas dugnas iš eglės medienos. Pakuojama geografinėje vietovėje.

3.7. Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės

Kiekvienas saugoma kilmės vietos nuoroda „Chevrotin“ žymimas sūris parduodamas paženklintas atskira etikete su saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimu.

Saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas užrašomas raidėmis, kurios yra ne mažesnės nei 120 % kitų ant etiketės esančių užrašų raidžių dydžio.

Permatomoje apvalioje kazeino plokštelėje nurodomas kilmės vietos nuorodos pavadinimas ir gamintojo identifikavimo numeris. Gaminant sūrį ji klijuojama ant kurios nors sūrio pusės.

Ant etiketės turi būti Europos Sąjungos simbolis AOP (SKVN). Taip pat gali būti užrašas „appellation d'origine protégée“.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Aukštutinės Savoijos departamentas

Visos geografinės vietovės komunos:

Abondance, Alex, Allèves, Arâches, Aviernoz, Bellevaux, Bernex, Boège, Bogève, Bluffy, Bonnevaux, Brizon, Burdignin, Chamonix-Mont-Blanc, Châtel, Chevenoz, Chevaline, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Cordon, Demi-Quartier, Digny-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Faverges, Giez, Habère-Lullin, Habère-Poche, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Rivière-Enverse, La Tour, La Vernaz, Lathuile, Le Biot, Le Bouchet, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-les-Glières, Le Reposoir, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Villards-sur-Thônes, Leschaux, Lullin, Magland, Manigod, Marlens, Megève, Mégevette, Mieussy, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Passy, Praz-sur-Arly, Reyvroz, Sallanches, Samoëns, Saxel, Serraval, Servoz, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Saint-André-de-Boège, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Laurent, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Vacheresse, Vailly, Vallorcine, Verchaix, Villard-sur-Boège, Villaz, Ville-en-Sallaz, Viuz-en-Sallaz.

Šių geografinės vietovės komunų dalis:

Anney-le-Vieux, Ayze, Duingt, Gruffy, La Roche-sur-Foron, Lugrin, Marignier, Marnaz, Perrignier, Scionzier, Saint-Jorioz, Viuz-la-Chiésaz.

Savoijos departamentas

Visos geografinės vietovės komunos:

Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Cléry, Cohennoz, Crest-Volland, Doucy-en-Bauges, Ecole-en-Bauges, Flumet, Jarsy, La Compôte, La Giétaz, La Motte-en-Bauges, La Thuile, Le Châtelard, Le Noyer, Les Déserts, Lescheraines, Notre-Dame-de-Bellecombe, Puygros, Saint-François-de-Sales, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Sainte-Reine, Thoiry, Ugine.

Šių geografinės vietovės komunų dalis:

Hauteluce, Le Montcel, Marthod, Mercury, Montailleur, Plancherine, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Offenge-Dessus, Thénésol, Verrens-Arvey, Villard-sur-Doron.

5. **Ryšys su geografine vietove**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Gamtiniai veiksniai

Geografinė vietovė apima kalnuotąją Aukštutinės Savoijos departamento dalį, sudarytą iš Šablė, Monblano ir Aravi masyvų bei Božų masyvo Savoijos departamente. Vietovei būdinga:

- šaltas ir drėgnas klimatas (metinis vidutinis kritulių kiekis – daugiau kaip 1 200 mm; vasarą jis didesnis nei 60 mm);
- visoje zonoje kalnų klimatas išsidėstęs sluoksniais;
- yra daug kietų klinčių, dėl kurių pievų dirvožemis yra kalkinis;
- pievų augmenija, kurioje vyrauja rūšys, prisitaikiusios prie kalnų sąlygų.

Kilmės vietos nuorodos geografinė vietovė pasižymi selektyviomis klimato sąlygomis ir biotopų įvairove, todėl augmenija yra originali ir įvairi.

Augmenijos originalumas pasireiškia didele proporcija (mažame aukštyje, kalnų apačioje), o paskui ir dominavimu (didesniame nei 1 500 m aukštyje) tam tikrų rūšių augalų (tarp dažniausiai sutinkamų žolinių augalų: *Poa alpina*, *Festuca violacea*) ar net augalų genčių ir šeimų, kurių aplinkinėse lygumose auga nedaug (*Gentianaceae*).

„Chevrotin“ gamybos vietovės kalnų pievų augalija išsiskiria tuo, kad ten retai auga kai kurie žoliniai augalai, kurių gausu lygumose, visų pirma *Lolium perenne* (aukščio veiksnys), ir atitinkama gausa tam tikrų dviskilčių augalų – *Geranium silvaticum*, *Chaerophyllum hirsutum*.

Didžiausia įvairovė sutinkama aukštikalnių ganyklose, visų pirma dėl skirtingų dirvožemių. To paties kalno šlaituose dirvožemiai būna skirtingi dėl sniego dangos laikymosi trukmės, pagrindinių uolinių, vandens cirkuliacijos šlaituose, uolų nuolydžio.

Dėl tokios įvairovės tame pačiame ganyklų plote aplinka ir pašarai yra labai įvairūs, sudaryti iš įvairiausių žolynų – nuo kalcikolų iki acidofilinių, nuo kserofilinių iki šviežių? augalų.

Žmogiškieji veiksniai

Dėl geologinės aplinkos ir klimato vietovė pašarų požiūriu turi geras sąlygas, todėl regiono ekonomika daugiausia paremta žemės ūkio sistemomis, kurios specializacija – ganyklų priežiūra, gyvulių auginimas ir ypač pieno gamyba.

Per daugelį šimtmečių žmonės sukūrė žemės ūkio ir ganymo sistemą, pagrįstą ganymo laikotarpiu (bent 5 mėnesiai), kurio dalį ganoma aukštikalnių ganyklose, ir žiemos laikotarpiu, kai gyvuliai minta daugiausia šieną.

Ši kalnų aplinka yra ideali vieta auginti *Alpine* veislės ožkas, kurių „Chèvres des Savoie“ populiacija dėl atsparumo ir pieno savybių ypač gerai prisitaikiusi buvimui atšiaurioje aplinkoje ir tinka sūrio gamybai.

Todėl ožkų auginimas jau nuo seno buvo tam tikras pajamų šaltinis regiono gyventojams, papildantis iš galvijų auginimo gaunamas pajamas. Iš tokio auginimo gaunami produktai (pienas, sūris, mėsa) buvo skirti vidaus vartojimui.

Kai kuriuose dokumentuose „Chevrotin“ sūris minimas jau nuo XVIII a.

Svarbiausi liudijimai yra nuomos aktai, pagal kuriuos ūkininkas („alpagiste“) labai dažnai turėdavo sumokėti tam tikrą mokesčių sūriais. Šalia kitų sūrių nuolat minimas „Chevrotin“.

Sūrių gamintojų patirtis būdavo perduodama iš kartos į kartą (gamybai naudojamas šiltas, ką tik pamelžtas arba ne ilgiau kaip 14 val. ne žemesnėje kaip 10 °C temperatūroje laikytas pienas; talpoje šildoma nedaug, išankstinis brandinimas, plovimas).

5.2. Produkto ypatumai

Iš kitų ožkos sūrių „Chevrotin“ išsiskiria greito pieno rauginimo technologija ir nuplauta žieve.

„Chevrotin“ yra slėgtas, nekaitintas sūris, jo žievė nuplauta; sūris gaminamas tik ūkiuose iš žalio, nenugriebto ožkos pieno.

„Chevrotin“ sūrio žievė plona, vos rausva, visa ar iš dalies padengta plonyčiu baltu pelėsiu. Minkštimas lankstus ir kreminės konsistencijos, sūrio vidurys gali būti kietesnis, gali būti mažų skylučių. Jo spalva kreminė, skonis sūrokas, su ožkos sūriams būdingu prieskoniu.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

Geografinė vietovė yra kalkingose Šiaurės Alpių priekalnėse, dėl tiesioginio atvirumo vakarų oro srautams joje iškrenta didelis kritulių kiekis. Toks drėgnumas ir vidutinis vietovės aukštis virš jūros lygio palankiai veikia pievų ir miškų augimą.

Dėl ožkų bandų ganymo būdų, kai remiamasi ekstensyviu gamtos išteklių naudojimu, palankiai veikiama kalnų augalijos įvairovė; ji atsiskleidžia šio sūrio aromate.

Kadangi galvijų ir ožkų auginimo ūkiai geografinėje vietovėje yra vieni šalia kitų, „Chevrotin“ gamybos technologija panaši į technologiją, regione naudojamą gaminti karvės pieno sūriams.

Kadangi „Chevrotin“ sūris gaminamas tik ūkiuose iš žalio pieno, kuris prieš sutraukiant šliužo fermentu nėra apdorojamas, yra išsaugoma pirminė pieno flora, visų pirma, pieno ir paviršiaus bakterijos.

Dėl gamintojų patirties kiekviename pagrindiniame gamybos etape (gamybai naudojamas šiltas, ką tik pamelžtas arba ne ilgiau kaip 14 val. ne žemesnėje kaip 10 °C temperatūroje laikytas pienas; talpoje šildoma nedaug, išankstinis brandinimas, plovimas) atsiskleidžia fizinės ir cheminės pieno savybės (mineralinių medžiagų pusiausvyra, pieno riebumo išsaugojimas) ir nesunyksta pieno flora.

Dėl mikrofloros, ypač dėl *Geotrichum candidum*, „Chevrotin“ sūris ne tik įgauna specifinę išvaizdą; dėl jos įvyksta ir tam tikri minkštimo pokyčiai. Taigi ji turi didelę įtaką sūrio kokybei tiek kalbant apie išvaizdą, tiek apie minkštumą (minkšta ir kreminė tekstūra) ir skonį. Tai yra vienintelė nuolatinė sūrio „Chevrotin“ paviršiaus flora; dėl jos sūris pasidengia būdingu plonyčiu baltu pelėsiu. Kadangi sūrio svoris nedidelis, o pats sūris mažas, brandinimas trunka trumpai, o sūrio žievė būna plona.

Gamintojai, remdamiesi patirtimi, per daug metų parinko specifinę aplinkos mikroklimatui ir sūrio gamybos technologijai tinkančią mikroflorą.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽⁴⁾ 5 straipsnio 7 dalis)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCChevrotin.pdf>

⁽⁴⁾ Žr. 3 išnašą.