

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 384/16)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„SAINT MARCELLIN”

NR WE: FR-PGI-0005-0832-08.10.2010

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Saint Marcellin”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.3: Sery

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

„Saint Marcellin” jest serem wytwarzanym z pełnotłustego mleka krowiego, nieznormalizowanego jeśli chodzi o zawartość tłuszczu i białka, surowego lub poddanego obróbce termicznej. Ser ma kształt cylindryczny i zaokrąglone brzegi, średnicę 65–80 mm, wysokość 20–25 mm i masę co najmniej 80 gr. Jest to ser miękki; masa serowa nie jest wymieszana ani odcisnięta, jest lekko słona, bez dodatku przypraw i aromatów; flora bakteryjna na powierzchni sera może być barwy białej, beżowej do szaroniebieskiej. Masa serowa jest jednolita w przekroju.

„Saint-Marcellin” zawiera 40–65 gr tłuszczu na 100 gr masy po całkowitym osuszeniu.

Obróbka „Saint-Marcellin” podczas suszenia umożliwia uzyskanie dwóch różnych typów prezentacji:

- „Saint-Marcellin” „twardy” (*sec*) to ser o zawartości suchego ekstraktu równej co najmniej 44 % masy, odpowiadający lokalnej tradycji. Ser ten jest poddawany procesowi dojrzewania służącemu uzyskaniu lepszych zdolności przechowywania dzięki ograniczeniu proteolizy.
- „Saint-Marcellin” „miękki” (*moelleux*), w którym wskutek mniej intensywnego suszenia zawartość suchego ekstraktu jest równa co najmniej 40 % masy, jest poddawany procesowi dojrzewania pozwalającemu na rozwinięcie intensywnych aromatów i osiągnięcie miękkiej lub nawet śmietankowej konsystencji. Ten typ sera, o zasięgu tradycyjnie bardziej regionalnym, jest często poddawany dłuższemu dojrzewaniu.

Od zaprawienia mleka podpuszczką do wprowadzenia sera „Saint-Marcellin” do obrotu musi upłynąć co najmniej 10 dni.

W celu wprowadzenia do obrotu „Saint-Marcellin” może, ale nie musi, być pakowany.

Z wizualnego punktu widzenia skórka sera, czasem lekko pomarszczona, musi być prawie w całości lub całkowicie pokryta pleśnią o następującej barwie: biała, beżowa do szaroniebieskiej. Kremowa w kolorze masa serowa jest w przekroju gładka i jednorodna, choć może zawierać kilka dziurek. W smaku skórka jest ledwie wyczuwalna. „Saint-Marcellin” „miękki” rozplywa się w ustach, podczas

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

gdy odmiana „twarda” charakteryzuje się zwartą konsystencją. Wyraźny smak „Saint-Marcellin” wiąże się z dobrze wyważonym bogactwem aromatów (smak owocowy, miodowy itp.) charakterystycznym dla tego sera, w którym przeważa smak mleczny i średnio słony.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Pełnotłuste mleko krowie, nieznormalizowane jeśli chodzi o zawartość tłuszczu i białka, pochodzące z wyznaczonego obszaru geograficznego.

Mleko musi być surowe lub poddane obróbce termicznej, co wyklucza pasteryzację. „Saint-Marcellin” jest serem o tradycji lokalnej, którego produkcja rozwinęła się w obszarze specjalizującym się w chowie bydła mlecznego. Mleko wykorzystywane w produkcji tego sera pochodziło zawsze z gospodarstw znajdujących się w wyznaczonym obszarze geograficznym. Renoma tego sera została zbudowana dzięki spójności sektora skupiającego producentów mleka o wysokiej jakości, umiejętnie wykorzystujących swój obszar i jego potencjał, oraz przetwórców dbających o zachowanie lokalnych umiejętności.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Znaczną część powierzchni obszaru geograficznego produkcji zajmują pastwiska. Dla lokalnych hodowców oczywiste było wykorzystanie przede wszystkim lokalnych zasobów, co przyczyniło się do uzyskania przez „Saint-Marcellin” jego charakterystycznych cech. Trawa, a w szczególności siano, stanowią zasadniczy składnik w żywieniu zwierząt; hodowcy ograniczają paszę uzupełniającą, by nie odchodzić od tradycyjnego sposobu chowu.

Kryteria, które musi zatem spełniać pasza dla krów mlecznych, są następujące:

- samowystarczalność żywnościowa: co najmniej 80 % suchej masy całkowitej rocznej dawki pokarmowej musi pochodzić z wyznaczonego obszaru geograficznego,
- trawa we wszelkich możliwych postaciach stanowi co najmniej 50 % suchej masy rocznej pokarmowej dawki podstawowej,
- podczas czterech miesięcy zimowych (grudzień, styczeń, luty, marzec) siano stanowi 15 % suchej masy pokarmowej dawki podstawowej,
- dozwolone pasze uzupełniające stanowią najwyżej 30 % suchej masy całkowitej rocznej dawki pokarmowej. W związku z tym dozwolone pasze uzupełniające to: ziarno i zbożowe produkty uboczne, rośliny oleiste i wysokobiałkowe, makuchy z orzechów oraz suszone rośliny strączkowe. W granicach 10 % zezwala się na stosowanie następujących dodatków do produktów wymienionych powyżej: serwatka, ziemniaki i inne bulwy, suszone wysłodki buraczane, melasa, dodatki żywnościowe: minerały, witaminy, pierwiastki śladowe, soda oczyszczona, sól.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Wszystkie etapy produkcji mleka, przetwarzania i dojrzewania sera „Saint-Marcellin” muszą odbywać się w wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Brak informacji

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Poza obowiązkowymi zapisami przewidzianymi w przepisach dotyczących etykietowania serów, etykieta każdego sera zawiera:

- nazwę „Saint Marcellin”,
- identyfikację zakładu przetwórczego,
- logo ChOG (IGP) Unii Europejskiej lub zapis „Chronione Oznaczenie Geograficzne” („Indication Géographique Protégée”).

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny produkcji „Saint Marcellin” znajduje się na wschodnim brzegu Rodanu i obejmuje tereny aż do masywu Vercors. Jego centrum jest gmina Saint Marcellin (w departamencie Isère), od której nazwy pochodzi nazwa sera i która była początkowo ośrodkiem jego sprzedaży. Obszar ten jest wyznaczony zgodnie z kryteriami historycznymi (kolebka produkcji i sprzedaży „Saint Marcellin”) i geograficznymi (spójność między krajobrazem a zagospodarowaniem środowiska).

W skład obszaru geograficznego wchodzi następujące kantony:

w departamencie Drôme:

- w całości kantony: (La) Chapelle-en-Vercors, Romans-sur-Isère kanton pierwszy i drugi, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Jean-en-Royans,
- kanton Bourg-de-Péage, z wyjątkiem gmin Alixan, Bourg-de-Péage, Châteauneuf-sur-Isère,
- Canton de Chabeuil: wyłącznie gminy (Le) Chaffal, Chateaudouble, Peyrus,
- kanton Crest-Nord: wyłącznie gminy Ombrière, Plan-de-Baix,
- kanton (Le) Grand-Serre: wyłącznie gminy Le Grand-Serre, Hauterives, Montrigaud, Saint-Christophe-et-le-Laris, Tersanne,
- kanton Saint-Vallier: wyłącznie gminy Châteauneuf-de-Galaure, Claveyson, Fay-le-Clos, La-Motte-de-Galaure, Mureils, Ratières, Saint-Avit, Saint-Barthélémy-de-Vals, Saint-Martin-D'Août, Saint-Uze;

w departamencie Isère:

- w całości kantony: (La) Côte-Saint-André, (Le) Grand-Lemps, (Le) Pont-Beauvoisin, Pont-en-Royans, Rives, Roybon, Saint-Etienne-de-Saint-Geoirs, Saint-Geoire-en-Valdaine, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay, Virieu,
- kanton Saint-Jean-de-Bournay: wyłącznie gminy Chatonnay, Eclose, Lieudieu, Meyssies, Saint-Annesur-Gervonde, Saint-Jean-de-Bournay, Tramole, Villeneuve-de-Marc,
- kanton Saint-Laurent-du-Pont, z wyjątkiem gmin Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Chartreuse,
- kanton Fontaine-Sassenage: wyłącznie gmina Veurey-Voroize,
- kanton (La) Tour-du-Pin: wyłącznie gminy Montagnieu, Sainte-Blandine, Saint-Victor-de-Cessieu, Torchefelon,
- kanton Villard-de-Lans, z wyjątkiem gmin Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte,
- kanton Voiron: z wyjątkiem gminy Voreppe;

w departamencie Savoie:

- kanton (Le) Pont-de-Beauvoisin: wyłącznie gminy Belmont-Tramonet, (La) Bridoire, Domessin, (Le) Pont-de-Beauvoisin, Saint-Beron, Verel-de-Montbel,
- kanton Saint-Genix-sur-Guiers, z wyjątkiem gmin Gerbaix, Marcieux, Novalaise.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Czynniki przyrodnicze

Obszar produkcji „Saint Marcellin” należy do regionu Dolnego Delfinatu (Bas Dauphiné) leżącego między równinami lionskimi a wapiennymi pasmami górskimi Chartreuse i zachodniego Vercors. Tworzą go wzgórza i wyżyny trzeciorzędowe przecinane szerokimi dolinami i otoczone na wschodzie górami. Obszar ten stanowi łagodne przejście pomiędzy górami a nizinami, a dokładniej pomiędzy Alpami a Prowansją.

Klimat jest w większości umiarkowany, charakterystyczny dla wyżyn, ze średnią temperaturą od 9 °C do 11 °C i opadami od 800 mm do 1 100 mm.

Obszar ten charakteryzuje się obecnością wiatrów, głównie północno-południowych, których istnienie naznaczyło historię i kulturę produkcji i przetwórstwa. Dzięki obecności wiatrów możliwe było suszenie orzechów, tytoniu i sera; miały one również wpływ na kształt lokalnej architektury. Sprzyjało to pojawieniu się produkcji serów i zakładaniu zakładów serowarskich na całym omawianym terytorium. Sytuacja ta nie zmieniła się na przestrzeni lat.

Czynnik ludzki

Obszar produkcji „Saint Marcellin” jest obszarem o charakterze wyraźnie wiejskim, o przeznaczeniu rolnym i wysokim odsetku powierzchni użytków zielonych (pastwiska stanowią od 40 % do 80 % gruntów rolnych). Charakteryzuje się on zarówno występowaniem upraw mieszanych, jak i chowem, wśród których główne miejsce zajmuje uprawa drzew (w szczególności orzecha włoskiego, w tym chronionej nazwy pochodzenia orzecha włoskiego z Grenoble/*noix de Grenoble*) oraz produkcja mleka.

Ser nazywany początkowo „tomme” i wytwarzany w gospodarstwach rolnych bez trudu zaczął być utożsamiany z gminą „Saint Marcellin”, na terenie której już od XV wieku odbywał się najważniejszy targ w regionie.

Suszeniu serów, orzechów i tytoniu sprzyjało występowanie wiatrów tak często obecnych na tym obszarze, co przyczyniało się do budowania tam powszechnie suszarni orzechów. Suszarnie orzechów mogły również służyć do suszenia serów, układanych w zawieszonych wysoko koszach, zwanych „tommiers”.

Od 1870 r. osoby zbierające, zwane „coquetiers” prowadziły regularnie obchód gospodarstw. Zbieracze stali się następnie dostawcami serów w sąsiednich dużych ośrodkach miejskich, takich jak Romans, Grenoble, Lyon, Saint-Étienne, Avignon, które od tego czasu pozostają ważnymi konsumentami. Zachęciło to rolników do coraz intensywniejszej produkcji serów, co przyczyniło się do rozwoju sprzedaży „Saint Marcellin”.

W latach 20. zeszłego stulecia byli zbieracze zajęli się produkcją serów, stosując technologię wytwarzania wzorowaną na metodach gospodarskich (skrzep mleczny, stosowanie takich samych foremek cedzakowych itp.). Tak powstały pierwsze zakłady serowarskie w regionie „Saint Marcellin”, po czym opracowano pierwszą oficjalną definicję tego sera.

Branża producentów „Saint Marcellin” bardzo wcześnie starała się przyjąć zorganizowaną formę i objąć produkt ochroną. W 1971 r. powstało najpierw stowarzyszenie producentów sera „Saint Marcellin” (Union des Fabricants du „Saint-Marcellin”), a następnie, w 1994 r., międzybranżowy komitet „Saint Marcellin” skupiający również producentów mleka i producentów rolnych. Cała branża była odąd zaangażowana w promowanie sera „Saint Marcellin”, udoskonalanie jego jakości oraz procedurę objęcia go nazwą chronioną.

5.2. Specyfika produktu:

Szczególne właściwości sera

„Saint Marcellin” jest serem małym, o charakterystycznym kształcie krążka o zaokrąglonych brzegach, średnicy ok. 7 cm, masie minimum 80 g i ok. 2 cm wysokości.

Z wizualnego punktu widzenia skórka sera, czasem lekko pomarszczona, musi być prawie w całości lub całkowicie pokryta pleśnią o barwie białej lub beżowej do szaroniebieskiej.

Kremowa w kolorze masa serowa jest w przekroju gładka i jednorodna. W smaku skórka jest ledwie wyczuwalna. „Saint-Marcellin” „miękki” rozplywa się w ustach, podczas gdy odmiana „twarda” charakteryzuje się zwartą konsystencją.

Wyraźny smak „Saint-Marcellin” wiąże się z dobrze wyważonym bogactwem aromatów (smak owocowy, miodowy itp.) charakterystycznym dla tego sera, w którym przeważa smak mleczny i średnio słony.

Tradycyjne umiejętności

W żywieniu bydła mlecznego ważną rolę odgrywa lokalna pasza, w szczególności trawa, przede wszystkim dzięki minimalnej długości wypasu: 180 dni rocznie na pastwiskach o dużej powierzchni (obsada gospodarstwa ograniczona do 1,4 dużej jednostki przeliczeniowej inwentarza na hektar). Zasady te mają na celu zagwarantowanie wysokiej jakości wykorzystywanego w produkcji mleka.

Mleko poddawane jest ograniczonej obróbce cieplnej (zakaz pasteryzacji) i nie jest znormalizowane, co pozwala zachować wszystkie jego pierwotne zalety i wydobyć całe bogactwo smaków sera „Saint Marcellin”.

„Saint Marcellin” posiada własną tożsamość i właściwości dzięki szczególnej technologii przetwórczej będącej kontynuacją starych metod wytwarzania. Dzięki skrzepowi mlecznemu typu „mlekowego”, niepoddawane ani odcisnięciu, ani mieszaniu, lekko posoilemu, a następnie suszonemu i przechodzącemu etap dojrzewania, otrzymuje się cechy organoleptyczne właściwe dla sera „Saint Marcellin”.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

U zarania historii „Saint Marcellin” związek ten polega jednocześnie na renomie, szczególnych właściwościach tego sera i tradycyjnych umiejętnościach.

Produkcja sera „Saint Marcellin” opiera się tradycyjnych praktykach hodowlanych (uprawy mieszane – chów) i przetwórstwie, ściśle związanych z naturalnym otoczeniem:

- znaczenie pastwisk i pasz lokalnych w żywieniu bydła, dzięki istnieniu dużych powierzchni upraw paszowych w wyznaczonym obszarze geograficznym,
- silna obecność wiatrów w wyznaczonym obszarze geograficznym, która ukształtowała tradycję konserwacji serów przy pomocy suszenia i dojrzewania.

Wszystkie te warunki sprzyjały rozwojowi produkcji serów o małym rozmiarze, którym bardzo wcześnie (już w XV wieku) nadano nazwę „Saint Marcellin”, pochodzącą od nazwy najważniejszego w tamtej epoce targu. Pierwsze wzmianki o serze „Saint Marcellin” można znaleźć w księgach rachunkowych administratora Ludwika XI (XV wiek).

Począwszy od 1935 r., na prośbę działających w tym regionie podmiotów gospodarczych, ser „Saint Marcellin” zyskuje oficjalny opis we Francji. Opis ten staje się uregulowany prawnie w 1942 r., po czym ulega wielu zmianom. Od 1980 r. jest on zgodny z obecną specyfikacją: „średnica ok. 70 mm, wysokość od 20 mm do 25 mm, masa od 80 g, wytworzony z mleka krowiego podpuszczkowego, masa serowa miękka, niemieszana, nieodciśnięta, lekko słona, bez dodatków przypraw i aromatów, ...”. Specyfikacja pozwoliła na bardziej uregulowaną produkcję sera „Saint Marcellin”.

Święto „Saint Marcellin”, jak również muzeum tego sera oraz udział komitetu sera „Saint Marcellin” w imprezach rolniczych lokalnych i krajowych, przyczyniły się do utrzymania renomy tego produktu.

O obecnej randze tej renomy zaświadcza obecność sera w wielu menu wysoko cenionych restauracji w Delfinacie i sąsiednich aglomeracjach (Lyon, Grenoble, Saint-Étienne): może on wchodzić w skład tzw. deski serów lub być podawany na ciepło w sałatkach, cięście francuskim lub też być zapiekany. Spis francuskiego dziedzictwa kulinarnego (wydanie Rhône-Alpes) z 1995 r. potwierdza tę renomę, poświęcając serowi „Saint Marcellin” cały rozdział.

Obecnie nazwa „Saint Marcellin” jest powszechnie używana przez siedem zakładów serowarskich w wyznaczonym obszarze produkcji, czego dowodzą przedstawione etykiety, oraz cieszy się znaczną, wychodzącą poza granice regionu sławą. W 2008 r. produkcja sera opatrzonego etykietą z nazwą „Saint Marcellin” wyniosła 35,5 mln sztuk.

Długa historia tego sera i ustanowiona na wczesnym etapie definicja umożliwiły rozwój jego produkcji bez utraty tożsamości. Dzisiaj, dzięki spójności branży i utożsamianiu tego sera z konkretnym obszarem i lokalnymi umiejętnościami, jego pozycja na scenie krajowej jest bardzo silna, mimo iż produkcja pozostała ograniczona głównie do regionu będącego kolebką tego sera.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPSaint-MarcellinV2.pdf>
