

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2014/C 319/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾****WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9****„OSSAU-IRATY”****Nr WE: FR-PDO-0417-01096 – 15.2.2013****ChOG () ChNP (X)****1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. Rodzaj zmiany(zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fito-sanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany)**1. Opis produktu**

Dodaje się uściślenia w opisie sera: ser jest produkowany wyłącznie z mleka owczego niestandardyzowanego, jest solony i sezonowany, ma kształt walca.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012

Dodaje się wyjaśnienia dotyczące różnych formatów sera (rozmiar form, masa).

Dodaje się przepis:

„Ossau-Iraty» może być sprzedawany w postaci porcjowanej wstępnie zapakowany, pod warunkiem że każda porcja zawiera część z charakterystyczną dla produktu skórką oraz etykietę zawierającą informacje wymienione w pkt 8.”.

Pozwala to łatwiej odróżnić „Ossau-Iraty” od innych serów z masy prasowanej produkowanych w regionie, które mogą być sprzedawane bez etykiety.

2. *Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego*

Dodaje się ustępy dotyczące prowadzenia rejestrów i identyfikacji oraz obowiązku zgłaszania przez podmioty gospodarcze. Przepisy te precyzują, jakie rejestry należy prowadzić i jakie są obowiązki podmiotów gospodarczych, pozwalające zapewnić identyfikowalność ChNP.

Dodaje się ustęp dotyczący identyfikacji produktu:

„Obowiązkowa jest identyfikacja każdego sera. Zapewnia się ją przez odcisnięcie znaku wykonywane na etapie formowania. W przypadku serów, którym obniża się klasę, oznakowanie to zostaje wymazane.”.

Identyfikacja służy rozróżnieniu produktów, które mogą być opatrzone ChNP, od innych produktów na jak najwcześniejszym etapie przetwarzania sera, przed etykietowaniem.

3. *Metoda produkcji*

— Uściśla się sposób utrzymywania powierzchni pastwiskowych: „Dopuszczalne nawozy organiczne to: kompost, obornik, gnojowica, gnojówka pochodzenia rolniczego, kompost z odpadów zielonych, osady ściekowe, odpady mleczarskie. Na górskich pastwiskach dozwolone jest wyłącznie nawożenie nawozami zwierzęcymi powstałymi w zagrodach dla zwierząt. Rozrzucanie osadów ściekowych może być wykonane tylko pod następującym warunkiem: natychmiastowa inkorporacja w glebie, okres opóźnienia po nawożeniu – co najmniej 8 tygodni, badanie analityczne każdej partii. Nawożenie mineralne łąk jest ograniczone do (średnio, w ciągu roku) 100 jednostek azotu, 60 jednostek fosforu i 100 jednostek potasu na hektar.”.

Celem tych zabiegów jest ograniczenie intensyfikacji i unikanie nadmiernego nawożenia, co pociągałoby za sobą ryzyko zakłócenia równowagi naturalnej flory na łąkach i górskich pastwiskach oraz zanieczyszczenia cieków wodnych. Rozrzucanie osadów ściekowych jest dopuszczalne pod określonymi warunkami, ponieważ z produktów tych mogą przedostać się do gleby składniki niepożądane, które następnie będą migrować do pasz.

— Uściśla się definicję stada (wszystkie owce hodowane w gospodarstwie, przeznaczone do produkcji mleka) i owcy (samica w wieku powyżej 6 miesięcy na dzień 1 listopada).

— Dodaje się przepis: „Zabrania się wykorzystywania zwierząt wywodzących się z manipulacji genetycznych”, aby zapewnić zachowanie lokalnego charakteru rasy.

— Dodaje się sformułowanie: „Dla całego stada łączny okres udoju nie może przekroczyć 265 dni w roku. Zabrania się prowadzenia udoju we wrześniu i w październiku.”.

Przepis ten potwierdza sezonowość produkcji mleka, aby uniknąć wszelkich ewentualnych odstępstw zmierzających do synchronizacji, i wprowadza obowiązkowe zasuszanie, niezbędne do utrzymania owiec w dobrym stanie przed wykotem.

— Dodaje się sformułowanie: „W ciągu jednej kampanii udojowej (między dniem 1 listopada a 31 października roku następnego) średnia ilość mleka pozyskanego od stada nie przekracza 300 litrów na owcę, a średnia zawartość suchej masy wynosi powyżej 110 g na litr mleka.”.

Ponieważ produkcja „Ossau-Iraty” jest z zasady oparta na systemie ekstensywnym, ilość mleka produkowanego przez jedną owcę ogranicza się, aby uniknąć systemów zbyt intensywnych. Ustalenie minimalnego poziomu suchej masy ma na celu ukierunkowanie przez hodowców selekcji na zwierzęta produkujące mleko wysokiej jakości, a nie na zwierzęta produkujące duże ilości mleka.

— Dodaje się przepis: „Stosowanie upraw GMO w gospodarstwie jest zabronione w odniesieniu do wszystkich gatunków roślin, które są przeznaczone na paszę dla zwierząt oraz wszystkich upraw gatunków, które mogłyby je zanieczyścić.”.

Celem tego przepisu jest ograniczenie ryzyka zanieczyszczenia upraw paszowych, ponieważ podawanie zwierzętom pożywienia wyprodukowanego z użyciem odmian zmodyfikowanych genetycznie jest zabronione w gospodarstwach. Powodem tego jest dążenie do zachowania tradycyjnego charakteru tego sera, który cieszy się renomą produktu górskiego.

- W odniesieniu do żywienia zwierząt przepis: „Pożywienie zwierząt pochodzi głównie z pastwisk, na których zwierzęta przebywają w okresie letnim i w okresie laktacji oraz z dodatków paszowych i zbożowych”, zastępuje się tekstem:
 - „Żywienie stada musi spełniać następujące wymogi:
 - pożywienie pochodzi głównie z określonego obszaru geograficznego. Karmienie (poza wypasem) pożywieniem pochodzącym spoza tego obszaru jest ograniczone w trakcie jednej kampanii do 280 kg suchej masy na owcę średnio rocznie,
 - owce pasą się co najmniej przez 240 dni w ciągu jednej kampanii,
 - w okresie udoju w dniach, kiedy owce nie są wypasane, otrzymują one rację dzienną zawierającą co najmniej 600 g suchej masy pochodzącej z obszaru geograficznego określonego w pkt 3 powyżej.”.

W celu zacieśnienia związku ze środowiskiem geograficznym większość pożywienia owiec pochodzi z obszaru geograficznego. Gdyby nie było przepisu ustalającego minimalną dawkę dzienną, możliwe byłoby niepodawanie zwierzętom pasz pochodzących z obszaru geograficznego przez 4 miesiące i w dodatku w okresie największej produkcji.

Wprowadzenie minimalnego okresu wypasu wzmacnia związek produktu z obszarem geograficznym, z którego on pochodzi i uwzględnia tradycyjny sposób chowu w regionie. Lokalne rasy są szczególnie przystosowane do wypasu we wszystkich porach roku, a wysiłek fizyczny jest niezbędny dla ich zdrowia. Ustalony okres, wynoszący osiem miesięcy na dwanaście, jest zgodny z warunkami panującymi w górach.

- Dodaje się przepis: „— Podstawowa dawka pokarmowa składa się z trawy, pasz świeżych i suchych, długolóknistego suszu paszowego, słomy i pasz fermentowanych. Słoma nie może być traktowana amoniakiem. W owczarni mogą być podawane w formie pasz świeżych: burak pastewny, brukiew, rzepa, kapusta pastewna, rzepak pastewny, trawa. Pasze zielone, odpowiednio zbierane, muszą być dostarczane do gospodarstwa w stanie świeżym. Nie mogą być podgrzewane przed zadaniem zwierzętom. Karmidła należy wyczyścić z resztek pokarmów przed zadaniem nowej porcji paszy zielonej.”.

Przepisy te służą utrzymaniu w sposobie żywienia pasz pozwalających na zachowanie przez owce charakteru przeżuwczy. Pożywienie ustala się przede wszystkim poprzez skład podstawowej dawki pokarmowej, a następnie pasz uzupełniających i koncentratów.

- Dodaje się przepis: „— Pasze fermentowane w pożywieniu stada w okresie udoju: do dnia 31 stycznia 2018 r. dodatek w postaci pasz fermentowanych jest ograniczony do 1,5 kg brutto kiszunki kukurydzianej i średnio 1 kg brutto pasz konserwowanych przez owijanie lub sianokiszunki dziennie na jedną owcę; sianokiszonka musi mieć zawartość suchej masy nie mniejszą niż 70 %. Począwszy od dnia 1 lutego 2018 r., dodawanie kiszonek jest zabronione, dodatek w postaci sianokiszonki jest dozwolony w ilości nie większej niż średnio 1 kg brutto dziennie na jedną owcę, pod warunkiem że wskaźnik zawartości suchej masy wynosi nie mniej niż 70 %.”.

Powyższe ma na celu zachowanie cech charakterystycznych mleka. Stąd ogranicza się stosowanie pasz fermentowanych, które sprzyjają niektórym zakażeniom bakteryjnym. Sianokiszonka jest alternatywnym do siana sposobem zbierania pasz, stosowanym w przypadku deszczowych warunków pogodowych. Wprowadzenie tego przepisu wymaga czasu, aby niektórzy producenci mleka mogli wdrożyć system żywienia pozwalający na zrezygnowanie z dodawania kiszonek w okresie udoju.

Dodaje się przepis: „— Dozwolone jest stosowanie mieszanek paszowych przygotowanych przez producenta w gospodarstwie pod określonymi warunkami:

- mieszanka składa się z pasz wymienionych w pkt 5.2.6,
- mieszanka składa się z pasz wchodzących w skład podstawowej dawki pokarmowej i pasz wymienionych w pkt 5.2.6, jeśli jest przygotowana w dniu zadawania,
- zadawanie mieszanek paszowych przygotowanych z pasz wchodzących w skład podstawowej dawki pokarmowej i pasz wymienionych w wykazie surowców dopuszczonych jako uzupełniające do podstawowej dawki pokarmowej określonym w pkt 5.2.6 jest zabronione.”.

Środek ten ma na celu zakazanie stosowania gotowych pasz komercyjnych, których pochodzenie i skład często nie są znane hodowcy, a których stosowanie spowodowałoby pozbawienie hodowli związku ze środowiskiem geograficznym.

- Dodaje się przepis: „Dodatek koncentratów paszowych do dziennej dawki pokarmowej nie może przekraczać 800 g suchej masy średnio na jedną owcę. W ciągu jednej kampanii średni dodatek koncentratów paszowych na jedną owcę ograniczony jest do 150 kg suchej masy.”.

Ograniczenie to ma na celu zachowanie przez owce charakteru przeżuwaczy. W połączeniu z przepisami o minimalnym okresie wypasu w ciągu roku i minimalnej ilości pożywienia pochodzącego z określonego obszaru przyczynia się do zachowania związku z obszarem pochodzenia, który w dużej mierze zależy od pożywienia zwierząt. Te dwie wartości progowe, roczna i dzienna, uwzględniają dużą zmienność sezonową zasobów paszowych i cyklu życia owcy.

Dodaje się również wykaz dopuszczalnych pasz, aby w pierwszej kolejności stosować produkty wybrane zgodnie z wiedzą hodowców. Dzięki temu uzyskuje się również precyzyjną informację o surowcach, które wchodzi w skład mieszanek paszowych.

— Dodaje się poniższy ustęp, aby zapewnić zachowanie tradycyjnego charakteru pożywienia:

„Jako pożywienie dla przeżuwaczy hodowanych w gospodarstwie dozwolone są wyłącznie rośliny, produkty uboczne i uzupełniające mieszanki paszowe wytworzone z produktów niemodyfikowanych genetycznie.”.

— W celu uporządkowania wytycznych dotyczących żywienia młodych zwierząt, podobnie jak dla osobników dorosłych, dodaje się pozytywny wykaz pasz:

„Pasze dopuszczone do podawania jagniętom przed odsadzeniem: produkty mleczne, drożdże, środki konserwujące, chleb świętojański. Podawanie produktów medycznych jest dopuszczalne wyłącznie w celach leczniczych.”.

— Dodaje się przepis:

„Zabrania się prowadzenia produkcji we wrześniu i październiku.”.

Przepis ten potwierdza sezonowość produkcji sera „Ossau-Iraty”, która zależy od produkcji mleka, mającej miejsce od listopada–grudnia do czerwca–lipca, czasem sierpnia.

— Wyrażenie: „użyte do produkcji w stanie świeżym w przypadku sera produkowanego w gospodarstwie” zastępuje się tekstem:

„Zagęszczanie mleka przez częściowe usunięcie części wodnej przed koagulacją jest zabronione. Obróbka termiczna mleka jest dopuszczalna w przypadku produkcji poza gospodarstwem.”.

Przepis ten potwierdza, że mleko musi być użyte do produkcji w stanie świeżym, bez poddawania innym niż termiczna obróbkom, która też jest zakazana w przypadku sera produkowanego w gospodarstwie, co jest zgodne z obecnymi zwyczajami.

— Przepis: „Ziarna skrzepu serowego są mieszane i gotowane w kadzi w temperaturze od 36 do 44 °C” zastępuje się przepisami:

„Produkcja obejmuje wyłącznie następujące etapy:

- w przypadku produkcji w gospodarstwie dopuszczalne jest precedzanie przez pokrzywy,
- jedynymi dopuszczalnymi dodatkami do mleka są: podpuszczka, chlorek wapnia (nie więcej niż 3 cm³ na 10 litrów mleka), woda, nieszkodliwe kultury bakterii, drożdże, pleśń – niemodyfikowane genetycznie,
- zaprawianie mleka podpuszczką odbywa się w ciągu 40 godzin od najwcześniejszego udoju w przypadku produkcji w gospodarstwie oraz w ciągu 48 godzin od najwcześniejszego udoju w przypadku produkcji poza gospodarstwem. Jest przeprowadzane w temperaturze od 28 do 35 °C przez dodawanie podpuszczki w ilości nie większej niż 3 cm³ na 10 litrów mleka, w przypadku podpuszczki o zawartości 520 mg chymozyny na litr. Dopuszczalne jest dodawanie wody pitnej w celu rozcieńczenia podpuszczki,
- koagulacja, cięcie skrzepu, mieszanie, ogrzewanie i podgrzewanie przeprowadza się w temperaturze nie wyższej niż 44 °C. Czas mieszania nie może przekroczyć jednej godziny. Uzyskane cząstki skrzepu mają rozmiar nie większy niż 1 cm³,
- w przypadku produkcji poza gospodarstwem dopuszczalne jest oddzielanie laktozy: ilość oddzielonej serwatki wynosi nie więcej niż 25 % objętości mleka użytego do produkcji, ilość wody pitnej dodanej do skrzepu serowego nie może przekroczyć 25 % objętości mleka użytego do produkcji, a temperatura tej wody wynosi 25–60 °C,
- formowanie, wykonywane w perforowanych formach wyłożonych płótnem lub formach z mikroperforacją (25,5–26 cm średnicy i 9–12 cm wysokości lub formy mniejszego formatu, o średnicy 18–20 cm i wysokości 7–10 cm. Ser produkowany w gospodarstwie może być wytwarzany w formach o średnicy 24–28 cm i wysokości 9–15 cm),
- prasowanie, podczas którego ser produkowany w gospodarstwie jest obracany przynajmniej jeden raz,
- wyjmowanie z formy, które wykonuje się, gdy wartość pH jest mniejsza lub równa 5,5,
- solenie solą suchą lub w solance. Solenie na sucho wykonywane jest w temperaturze otoczenia nie wyższej niż 15 °C, a czas procesu nie może być dłuższy niż 24 godz. na kg sera. Solanka składa się z wody, soli (w ilości nie większej niż 330 g na litr); może zawierać kwas octowy lub mlekowy; wartość pH solanki jest mniejsza lub równa 5,5. Solenie w solance nie może trwać dłużej niż 12 godzin na kg sera. Temperatura solanki nie może być wyższa niż 15 °C. Dozwolone jest filtrowanie solanki.”.

Ponieważ opis tylko fazy mieszania i podgrzewania w kadzi ziaren skrzepu serowego stanowił niepełny opis metody produkcji, uściśla się w poniższy sposób opis każdego etapu produkcji sera od rozpoczęcia obróbki mleka po solenie. Wartości docelowe dotyczące w szczególności przebiegu w czasie i temperatur, których należy przestrzegać, określono zgodnie z obecnymi praktykami stosowanymi przez serowarów. Ponadto ponieważ dotychczas obowiązująca specyfikacja nie uściśla warunków oddzielania laktozy, w odniesieniu do tej techniki, stosowanej wyłącznie podczas produkcji w mleczarni jako dostosowanej do mieszanek mleka, uporządkowano wytyczne w zakresie maksymalnej ilości oddzielanej serwatki, maksymalnej ilości dodawanej wody i temperatury.

— Ponadto stosowanie różnych rodzajów obróbki i dodatków do serów podlegało przepisom ogólnym. Okazało się jednak, że nowe technologie, których część dotyczy różnych rodzajów obróbki i dodatków, mogło mieć wpływ na cechy charakterystyczne sera „Ossau-Iraty”.

Konieczne zatem okazało się uściślenie w specyfikacji obecnie stosowanych praktyk w zakresie różnych rodzajów obróbki i dodatków do mleka i podczas produkcji „Ossau-Iraty”, aby uniknąć sytuacji, w której nieznormalizowane praktyki w przyszłości zaszkodzą tym cechom charakterystycznym.

Dodaje się następujące przepisy:

„Konserwowanie przez utrzymywanie w temperaturze ujemnej (w stopniach Celsjusza) surowców, produktów w trakcie produkcji, skrzepu serowego lub świeżego sera jest zabronione.

Dozwolone jest przechowywanie w warunkach próżniowych pod warunkiem przestrzegania następujących wymogów:

- umieszczenie świeżych serów w warunkach próżniowych musi nastąpić w ciągu 10 dni od wyjęcia ich z solanki lub zakończenia solenia,
- przez cały okres przechowywania w warunkach próżniowych temperatura otoczenia musi wynosić 0–4 °C,
- maksymalny okres przechowywania w warunkach próżniowych wynosi 10 miesięcy, a wszystkie sery wyprodukowane w danym roku mogą być przechowywane w warunkach próżniowych najdalej do dnia 20 grudnia tego samego roku,
- w przypadku przechowywania w warunkach próżniowych za początek okresu dojrzewania sera uważa się dzień opuszczenia warunków próżniowych.”.

Zamrażanie sera, które zmienia jego cechy organoleptyczne, jest zabronione. Przechowywanie w warunkach próżniowych umożliwia dojrzewanie i sprzedaż sera przez cały rok mimo sezonowości produkcji mleka, a więc i produkcji sera. Jest to okres „oczekiwania” sera świeżego w warunkach próżniowych przed rozpoczęciem dojrzewania, ponieważ czasu przechowywania w warunkach próżniowych nie wlicza się do czasu dojrzewania.

— Przepis: „Dojrzewanie odbywa się na określonym obszarze przez 90 dni; okres ten może być skrócony do 60 dni w przypadku serów »Ossau-Iraty« małego formatu” zastępuje się przepisem:

„Najkrótszy możliwy okres dojrzewania na określonym obszarze wynosi 120 dni w przypadku serów o masie 4–7 kg oraz 80 dni w przypadku serów o masie 2–3 kg. Temperatura dojrzewania wynosi 6–15 °C. Wilgotność w pomieszczeniu dojrzewalni musi być wyższa niż 75 %.”.

Wydłużenie okresu dojrzewania wzmacnia charakter produktów. Ponadto dodaje się uściślenia dotyczące sposobu dojrzewania, aby uporządkować dotyczące go wytyczne.

— Dodaje się przepis, opisujący tradycyjnie wykonywane zabiegi podczas produkcji serów:

„Podczas dojrzewania sery są obracane i szrotkowane. Podczas szrotkowania można używać wodę, sól i kultury bakterii przyspieszające dojrzewanie powierzchniowe oraz przecier z czerwonej papryki.”.

— Aby podkreślić te tradycyjne praktyki, zakazuje się nanoszenia na powierzchnię barwników skórki i natamycyny (E235). Zakaz stosowania polioctanu winylu zacznie obowiązywać dopiero od dnia 1 listopada 2014 r., aby wszystkie podmioty miały czas na wdrożenie systemu alternatywnego.

4. *Specyficzne elementy etykietowania*

Nowa treść specyfikacji narzuca w sposób bardziej wyraźny obowiązkowe etykietowanie produktu oraz rozmiar czcionki.

Znosi się obowiązek umieszczania logo „INAO” (krajowego instytutu ds. pochodzenia i jakości) i zastępuje obowiązkiem umieszczania symbolu ChNP Unii Europejskiej; można również umieszczać wyrażenie „Appellation d’origine protégée” (fr. chroniona nazwa pochodzenia).

Skreśla się wzmiankę o możliwości umieszczania określeń „fermier” (fr. produkowany w gospodarstwie) i „montagne” (fr. górski) oraz opis warunków wymaganych przy ich stosowaniu, ponieważ określenia te nie są już adekwatne.

5. Wymogi krajowe

Dodaje się wykaz najważniejszych punktów specyfikacji podlegających kontroli.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽³⁾

„OSSAU-IRATY”

Nr WE: FR-PDO-0417-01096 – 15.2.2013

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Ossau-Iraty”

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

„Ossau-Iraty” to ser produkowany wyłącznie z mleka owczego świeżego, niestandardyzowanego i zaprawianego podpuszczką. Jest solony i sezonowany, ma kształt walca, o masie lekko prasowanej niegotowanej, o brzegu prostym lub lekko wypukłym, zawiera co najmniej 50 % tłuszczu w łącznej suchej masie, a jego zawartość suchej masy nie może wynosić mniej niż 58 g na 100 g sera. „Ossau-Iraty” produkowany w gospodarstwie jest wytwarzany wyłącznie z mleka świeżego.

Rozmiary form i masa serów:

— formy o średnicy 25,5–26 cm i wysokości 9–12 cm w przypadku serów dojrzałych o masie 4–5 kg,

— lub formy o średnicy 18–20 cm i wysokości 7–10 cm w przypadku serów dojrzałych o masie 2–3 kg.

„Ossau-Iraty” produkowany w gospodarstwie może być wytwarzany w formach opisanych powyżej lub – w przypadku większego formatu – w formach o średnicy 24–28 cm i wysokości 9–15 cm, a ich masa może wynosić do 7 kg.

Masa ma barwę od białej w odcieniu kości słoniowej po kremowobursztynową w zależności od stopnia dojrzałości. Jest gładka, od jędrnej po aksamitną. Może mieć nieliczne i niewielkie otwory.

Skórka ma kolor od żółtopomarańczowego po szary.

Okres dojrzewania wynosi co najmniej 80 dni w przypadku serów o masie 2–3 kg i 120 dni w przypadku serów o masie 4–7 kg.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

„Ossau-Iraty” produkowany jest wyłącznie z mleka owczego, pochodzącego od owiec rasy baskijsko-bearneńskiej lub *Manech tête noire* lub *Manech tête rousse*.

W ciągu jednej kampanii udojowej (między dniem 1 listopada a 31 października roku następnego) średnia ilość mleka pozyskanego od stada nie przekracza 300 litrów na owcę. Mleko jest produkowane sezonowo: dla całego stada łączny okres udoju nie może przekroczyć 265 dni w roku; zabrania się prowadzenia udoju we wrześniu i w październiku.

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

Pożywienie dla owiec pochodzi głównie z określonego obszaru geograficznego. Karmienie (poza wypasem) pożywieniem pochodzącym spoza tego obszaru jest ograniczone w trakcie jednej kampanii do 280 kg suchej masy na owcę średnio rocznie.

⁽³⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Podstawowa dawka pokarmowa składa się z trawy, pasz świeżych i suchych, suszu paszowego, słomy i pasz fermentowanych. Pożywienie stada musi składać się z surowców wymienionych w wykazie pozytywnym surowców dopuszczonych zarówno jako składniki dawki podstawowej, jak i pasze uzupełniające. Pożywienie stada składa się z produktów niemodyfikowanych genetycznie.

Owce pasą się przez co najmniej 240 dni w ciągu roku. W okresie udoju w dniach, w których owce nie są wypasane, otrzymują one rację dzienną zawierającą co najmniej 600 g suchej masy pochodzącej z obszaru geograficznego.

Oдноśnie do żywienia stada w okresie udoju:

- od dnia 31 stycznia 2018 r. dodatek w postaci pasz fermentowanych jest ograniczony do 1,5 kg brutto kiszonki kukurydzianej i średnio 1 kg brutto pasz konserwowanych przez owijanie lub sianokiszonki dziennie na jedną owcę,
- począwszy od dnia 1 lutego 2018 r. dodawanie kiszonek jest zabronione, dodatek w postaci sianokiszonki jest dozwolony w ilości nie większej niż średnio 1 kg brutto dziennie na jedną owcę.

Powyższe dwa przepisy mają zastosowanie, pod warunkiem że wskaźnik zawartości suchej masy w sianokiszonce wynosi nie mniej niż 70 %.

Dodatek koncentratów paszowych do dziennej dawki pokarmowej nie może przekraczać 800 g suchej masy średnio na jedną owcę. W ciągu jednej kampanii średni dodatek koncentratów paszowych na jedną owcę ograniczony jest do 150 kg suchej masy.

Uprawa roślin zmodyfikowanych genetycznie jest zabroniona w odniesieniu do wszystkich terenów w gospodarstwie produkującym mleko przeznaczone do produkcji ChNP. Zakaz ten dotyczy wszystkich gatunków roślin przeznaczonych na paszę dla zwierząt w gospodarstwie oraz upraw wszelkich gatunków, które mogłyby ją zanieczyścić.

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

Produkcja mleka owczego, produkcja i dojrzewanie sera odbywają się na obszarze geograficznym.

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

„Ossau-Iraty” może być sprzedawany w postaci porcjowanej wstępnie zapakowany, pod warunkiem że każda porcja zawiera część z charakterystyczną dla produktu skórka oraz etykietę zawierającą informacje wymienione w pkt 3.7 poniżej.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na etykiecie każdego sera należy umieścić – oprócz informacji wymaganych przepisami prawa, mającymi zastosowanie do wszystkich serów – chronioną nazwę pochodzenia napisaną czcionką o wymiarach równych co najmniej dwóm trzecim wielkości największej czcionki użytej na etykiecie.

Obowiązkowe jest umieszczenie na etykietach serów symbolu ChNP Unii Europejskiej.

Na etykiecie można umieścić wyrażenie „Appellation d’origine protégée” (fr. chroniona nazwa pochodzenia).

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny składa się z gmin lub części gmin

- departamentu Pyrénées-Atlantiques:
 - wszystkie gminy kantonów: Accous, Anglet, Aramits, Arudy, Biarritz, Bidache, Espelette, Hasparren, Hendaye, Iholdy, Laruns, Lasseube, Mauléon-Licharre, Navarrenx, Nay, Oloron, Saint-Etienne-de-Baïgorry, Saint-Jean-de-Luz, Saint-Jean-Pied-de-Port, Saint-Palais, Sauveterre-de-Béarn, Tardets-Sorholus, Ustaritz,
 - gminy: Aressy, Assat, Auterrive, Ayherre, Bellocq, Bérenx, Bosdarros, Briscous, Carresse-Cassaber, Castagnède, Castetner, Cuqueron, Escos, Gan, Gelos, Hours, Isturits, Jurançon, Laà-Mondrans, La-Bastide-Clairence, Labastide-Villefranche, Labatmale, Lahonce, Lahourcade, Lanneplaa, Léren, Loubieng, Lucgarier, Lucq-de-Béarn, Mazères-Lezons, Meillon, Monein, Mouguerre, Mourenx, Narcastet, Noguères, Ozenx-Montestrucq, Parbayse, Rontignon, Saint-Dos, Saint-Faust, Saint-Pé-de-Léren, Saint-Pierre-d’Irube, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sarpourenx, Sauvelade, Uzons, Vielleségure, Villefranche,
 - części gmin: Abos, Abidos, Arbus, Argagnon, Artigueloutan, Artiguelouve, Barzun, Bayonne, Bésingrand, Biron, Bizanos, Castétis, Denguin, Espoey, Gomer, Idron, Lacq, Labastide-Cézeracq, Lagor, Lahontan, Laroin, Lée, Lescar, Livron, Lons, Maslacq, Mont, Nousty, Orthez, Os-Marsillon, Ousse, Pardies, Pau, Pontacq, Siros, Soumoulou, Tarsacq, Urcuit, Urt.

W przypadku tych gmin plany złożone są w urzędzie gminy.

Gminy te położone są na lewym brzegu rzeki Ousse, a następnie rzek Gave de Pau, Gaves réunis i Adour za ich ujściem do tej rzeki, a część gminy Lons położona jest na prawym brzegu rzeki Gave de Pau.

— departamentu Hautes-Pyrénées graniczących z departamentem Pyrénées-Atlantiques: Arbéost, Arrens-Marsous, Ferrières.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar ChNP obejmuje góry oraz przedgórze baskijskie i bearneńskie.

Warunki naturalne obszaru geograficznego, jego oceaniczny klimat oraz regularne i duże opady (co najmniej 1 200 i do 1 800 mm rocznie), a także stosunkowo niewielka amplituda temperatur sprzyjają gospodarce pastwiskowej, a zatem i hodowli owiec mlecznych. Również rzeźba terenu, wzgórze, niskie i średniowysokie góry oraz wysokość nad poziomem morza ukierunkowały rolnictwo na hodowlę, zwłaszcza w systemie ekstensywnym.

Do produkcji mleka wykorzystuje się tradycyjne rasy owiec. Są to rasy lokalne: *Manech tête noire*, *Manech tête rousse* i rasa baskijsko-bearneńska szczególnie dostosowane do warunków panujących na określonym obszarze geograficznym: żywienie oparte na trawie i sianie, bardzo deszczowy klimat, który zwierzęta dobrze znoszą dzięki „szczelnej” warstwie runa. Owce pasą się codziennie, nawet zimą, z wyjątkiem dni śnieżnych lub kiedy panują bardzo trudne warunki; są one dostosowane do transhumancji, którą praktykuje się w przypadku trzech czwartych stad. Te lokalne rasy produkują mleko tylko zimą, wiosną i na początku lata.

Metoda pozyskiwania mleka jest dostosowana do tej sezonowej produkcji: udój i produkcja są zabronione we wrześniu i październiku.

Mleko owcze pochodzące z określonego obszaru geograficznego jest szczególnie bogate; metoda produkcji gwarantuje średni wskaźnik suchej masy (tłuszcze + białka) powyżej 110 g na litr mleka.

Metody i parametry produkcji są dostosowane do tego bogactwa mleka. Dlatego też masa sera w momencie umieszczenia w komorze dojrzewania może podlegać przemianom, lipolizie i proteolizie, które zachodzą w trakcie dojrzewania.

Metoda dojrzewania stosowana przez producentów (obracanie, szczotkowanie, zakaz stosowania wszelkich preparatów grzybobójczych) przyczynia się do ukierunkowania flory powierzchniowej na różnorodne pożyteczne bakterie, które zapewniają kształtowanie się aromatów.

5.2. Specyfika produktu

„Ossau-Iraty” to ser z mleka owczego z masy lekko prasowanej, o kształcie walca o lekko wypukłym brzegu. Jego skórka jest twarda, gruba na kilka milimetrów, jego barwa może być od żółtopomarańczowej po szarą. „Ossau-Iraty” waży co najmniej 2 kg, dzięki czemu okres dojrzewania jest długi – co najmniej 80–120 dni w zależności od wielkości.

Masa sera ma barwę od białej w odcieniu kości słoniowej po kremowobursztynową w zależności od stopnia dojrzałości. Konsystencja jest gładka, jędrna, soczysta, od aksamitnej po twardą. Może mieć nieliczne i niewielkie otwory (dziury).

Zapach sera jest subtelny, czasami przypomina kwiaty lub owoce. Smak jest wyważony między nutami kwaśnymi a tłustymi, intensywny, nie nadmiernie solony, często spotyka się nuty orzecha i owoców.

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

Obszar geograficzny obejmuje góry oraz przedgórze baskijskie i bearneńskie, które są w większości pokryte trwałymi lub czasowymi łąkami. Dotyczy to zarówno górskich hal, gdzie większość stad jest wypędzana latem każdego roku, jak i gospodarstw, gdzie hodowcy preferują produkcję pasz pod wypas lub pokos.

Taka okrywa roślinna umożliwia produkcję paszy pochodzącej z określonego obszaru geograficznego, składającej się w większości z siana, koszonej trawy i różnych gatunków pastwiskowych.

Te zasoby paszowe wykorzystywane są dzięki hodowli owiec wyłącznie ras lokalnych (*Manech tête noire*, *Manech tête rousse* i baskijsko-bearneńska).

Wykorzystywanie tych lokalnych ras, żywienie oparte na wypasaniu i zadawaniu siana, warunki hodowli ograniczające intensyfikację pozwalają zapewnić pozyskanie mleka nadającego się do produkcji serów.

Produkcja serów owczych jest obecna w zachodniej części Pirenejów co najmniej od średniowiecza. Pochodzące z XIV w. umowy o dzierżawę oraz dokumenty notarialne z początku XV w. świadczą o produkcji sera owczego w tym regionie.

Z powodu trudnych warunków transportu z wysokogórskich pastwisk lub hal do dolin pasterze szybko nauczyli się przekształcać na miejscu mleko w ser, który można było zwozić do dolin w celu sprzedaży.

„Ossau-Iraty” należy do kategorii serów „z masy prasowanej niegotowanej”: jego kilkukilogramowa waga, prasowana masa, kształt i długie dojrzewanie, dzięki któremu powstaje stosunkowo twarda skórka, powodują, że jest to produkt, który łatwo się transportuje. Dzięki możliwości przechowywania sera pasterze i ich rodziny mieli zapewnione bogate w białko pożywienie przez cały rok.

O ile dzisiaj transport jest łatwiejszy, o tyle tradycja długiego dojrzewania została utrzymana. Sery nabierają charakterystycznych cech, polegających na różnorodności aromatów, dzięki stosowaniu wszystkich odpowiednich technik produkcji, w szczególności długiego dojrzewania.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCOssau-Iraty.pdf>

⁽⁴⁾ Zob. przypis 3.