

V

(Anunțuri)

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2014/C 468/02)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾.

CERERE DE MODIFICAR

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽²⁾

Cerere de modificare în temeiul articolului 9

„CHEVROTIN”

Nr. CE: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

IGP () DOP (X)

1. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de obținere
- Legătura
- Etichetarea
- Cerințele naționale
- Altele: ambalare

2. Tipul modificării (modificărilor)

- Modificare a documentului unic sau a fișei rezumat
- Modificare a caietului de sarcini al DOP sau al IGP înregistrate pentru care nu s-a publicat niciun document unic și nicio fișă rezumat
- Modificare a caietului de sarcini care nu generează nicio modificare a documentului unic publicat [articolul 9 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]
- Modificare temporară a caietului de sarcini ca urmare a adoptării unor măsuri sanitare sau fitosanitare obligatorii de către autoritățile publice [articolul 9 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

3. Modificare (modificări)

3.1. Descrierea produsului

Pasta brânzei este descrisă mai precis, pentru o mai bună caracterizare a produsului.

Conținutul de grăsime din materia uscată este redus de la 45 % la 40 %. Această reducere se datorează variațiilor constatate cu privire la conținutul de grăsime din lapte, generate de condițiile de pășunat specifice pentru capre. Laptele fiind folosit în fiecare zi, conținutul de grăsime din brânză poate varia în mod considerabil. Această variabilă nu a fost luată în considerare în mod corect până acum.

3.2. Aria geografică

O parte a teritoriului localității Annecy le Vieux este introdusă în aria geografică. Ca urmare a cererii de introducere în aria geografică, prezentată de un operator, a fost aplicată grila de criterii de delimitare stabilită pentru definiția inițială a ariei geografice. O parte a teritoriului localității Annecy le Vieux care corespunde criteriilor a fost reținută de comisia de experți care are sarcina de a studia delimitarea.

Caracteristicile care descriu aria geografică au fost mutate și reformulate în capitolul „Elemente care justifică legătura cu aria geografică”.

3.3. Dovada originii

Sunt precizate obligațiile declarative ale operatorilor. Aceste modificări sunt legate de reforma sistemului de control al denumirilor de origine, introdusă prin Ordonanța nr. 2006-1547 din 7 decembrie 2006 privind valorificarea produselor agricole, forestiere sau alimentare și a produselor pescărești. Se prevede în special identificarea operatorilor în vederea obținerii unei abilitări care să le recunoască capacitatea de a îndeplini cerințele din caietul de sarcini pentru semnul de identificare de care doresc să beneficieze, precum și o serie de declarații necesare pentru cunoașterea și urmărirea produselor destinate comercializării care poartă denumiri de origine și declarații legate de alimentația animalelor.

Se adaugă o dispoziție privind controlul produselor, pentru a verifica calitatea acestora la capătul lanțului de producție.

Se precizează faptul că marca de identificare aplicată pe brânzeturi este de formă rotundă.

3.4. Metoda de obținere

Producerea laptelui

Se precizează definiția turmei, pe baza textului național aferent caietului de sarcini înregistrat precedent: „În sensul prezentului caiet de sarcini, prin turmă se înțelege întreaga turmă de capre compusă din capre în lactație, capre în repaus mamar, ieduțe și țapi.”

Se corectează o eroare de transcriere a acestui text național, procentul de 80 % de animale de rasă alpină referindu-se la turmă, nu numai la capre.

Se face o precizare privind rasa de capre utilizate. Rasa alpină fiind constituită din mai multe fenotipuri, mergând de la caprele de culoare roșcată până la cele bălțate sau chiar negre, modificarea are rolul de a indica fenotipurile pe care pot să le utilizeze operatorii. În limbajul curent, aceste fenotipuri, cu excepția caprelor de culoare roșcată, sunt identificate prin sintagma „capre de Savoie”.

Pentru a facilita controlul, modul de calcul al plafonului producției medii pe capră în lactație este precizat pe baza textului național aferent precedentului caiet de sarcini înregistrat.

În ceea ce privește alimentația:

- a fost definită o listă pozitivă cu furajele autorizate și cu materiile prime și aditivii care pot fi utilizați în compoziția furajelor complementare, pentru a stabili norme privind natura hranei și a facilita controlul;
- în special, a fost făcută o precizare privind hrana care intră în categoria furajelor, în această categorie fiind introduse furajele deshidratate. Tipurile de furaje cu care sunt hrănite caprele sunt astfel mai bine definite;
- de asemenea, se precizează nivelul maxim de furaje complementare și de furaje deshidratate, în special pentru a se evita ca acestea să înlocuiască iarba în alimentația caprelor. Prin urmare, cantitatea de furaje complementare pentru caprele în lactație este limitată la 300 g pe litru de lapte produs și, în cazul în care se folosesc furaje deshidratate, cantitatea de furaje complementare și de furaje deshidratate este limitată la 500 g pe litru de lapte produs;

- se precizează faptul că furajele deshidratate pot proveni din exteriorul ariei geografice, pentru a facilita controlul originii alimentației totale;
- se introduc dispoziții menite să interzică utilizarea hranei modificate genetic, precum și cultivarea plantelor transgenice în cadrul exploatațiilor, pentru a menține legătura cu regiunea de origine;
- pentru a garanta calitatea hranei caprelor, se precizează că furajele sunt conservate în condiții care asigură respectarea integrității acestora.

Se precizează modalitățile de fertilizare a parcelelor destinate producerii hranei pentru capre, deoarece materia organică poate modifica compoziția florei de pe pășuni, prin urmare stabilirea de norme în acest sens permite menținerea unei florei naturale diversificate și păstrarea legăturii cu aria geografică.

„Singurele îngrășăminte organice autorizate provin din zona denumirii de origine Chevrotin și constau în compost, gunoi de grajd, gunoi de grajd semilichid, must de bălegar (de origine agricolă), precum și îngrășăminte organice care nu sunt de origine agricolă, cum ar fi nămolurile de epurare (sau subprodusele) și resturile vegetale.

Orice fertilizare cu îngrășământ organic neagricol trebuie să fie însoțită de o analiză, pentru fiecare lot (camion, cisternă, ...) a germenilor patogeni, a metalelor grele și a compușilor organici precizați în legislație.

Fertilizarea cu îngrășăminte organice care nu sunt de origine agricolă este autorizată pe terenurile exploatației, dar acestea trebuie acoperite imediat cu pământ și trebuie să se respecte legislația în vigoare privind anumite restricții (date, perimetre protejate, ...), cantitățile, ...”

Fabricare

Operațiunile care trebuie să se desfășoare în cadrul exploatației (producătorului de lapte) sunt precizate și sunt mutate la punctul „Fabricare” din capitolul „Descrierea metodei de obținere a produsului” din caietul de sarcini.

Dispoziția privind atelierul de fabricare a brânzei „Chevrotin” este modificată, astfel încât să se clarifice funcționarea atelierelor care folosesc lapte de la alte specii animale pentru obținerea altor produse.

Propoziția „Această simplă răcire a laptelui contribuie la apariția fermenților naturali și împiedică dezvoltarea florei psihotrope” este eliminată, deoarece este vorba de o informație și nu de un element de control.

Pentru a facilita controlul, se precizează că exploatația care produce lapte destinat, parțial sau în totalitate, fabricării brânzei „Chevrotin” respectă totalitatea condițiilor de obținere a laptelui definite în caietul de sarcini.

Se corectează o eroare de transcriere anterioară a textului național, pe baza textului național aferent precedentului caiet de sarcini înregistrat:

intervalul temperaturilor de închegare este modificat (30-38 °C în loc de 32-36 °C pentru operațiunea de închegare, acest interval fiind menținut în timpul coagulării).

Compoziția maielelor de bacterii lactice este indicată pentru a se asigura faptul că culturile selecționate de maiele lactice respectă florea specifică și permit exprimarea specificității brânzei Chevrotin.

Definiția pânzei pentru turnarea în forme este modificată. Ea poate fi nu numai din in, ci și din bumbac. Se dorește completarea textului inițial care se referea doar la in, dat fiind că, pentru acest tip de procedură, se folosește și bumbacul.

Maturare

Suporturile pentru maturare nu mai sunt limitate doar la scândurile de molid. De fapt, grupul a constatat că pot fi utilizate alte suporturi decât lemnul de îndată ce se termină etapa de uscare, care trebuie să aibă loc în mod obligatoriu pe scânduri de molid. În timpul acestei etape, lemnul are rolul de regulator hidric și de suport pentru flora de maturare. Practica a arătat că alte tipuri de suporturi, care sunt mai ușor de utilizat, nu modifică caracteristicile brânzei dacă sunt folosite în această etapă. Experiențele mai multor operatori cu alte suporturi (de exemplu, împletituri) arată că se menține aceeași calitate (nu există probleme privind excesul de apă sau implantarea florei). Aceste suporturi mai inerte se dovedesc utile pentru combaterea germenilor nedorți în atelierelor de maturare colective, datorită faptului că sunt ușor de curățat.

3.5. Etichetarea

Obligația de a adăuga pe etichetă mențiunea „appellation d'origine contrôlée” (denumire de origine controlată) este eliminată și este înlocuită cu obligația de a aplica logoul Uniunii Europene aferent denumirii de origine protejată, în scopuri legate de lizibilitate și de sinergie în comunicarea în legătură cu produsele înregistrate cu DOP. Mențiunea „appellation d'origine protégée” (denumire de origine protejată) poate fi, de asemenea, adăugată pe etichetă.

Obligația de a aplica logoul INAO este eliminată, ca urmare a modificării legislației naționale.

3.6. Cerințele naționale

În conformitate cu reforma națională a sistemului de control privind denumirile de origine, menționată anterior, se adaugă un tabel care prezintă principalele aspecte care trebuie să fie supuse controalelor și metoda de evaluare a acestora.

3.7. Alte modificări

Ambalare

Modalitățile de ambalare nu sunt modificate (brânză întreagă ambalată într-un ambalaj individual, care include, în special, prezența unui fund fals din lemn de molid). Modificarea se referă la momentul în care poate avea loc ambalarea brânzeturilor (începând cu a cincisprezecea zi de maturare și nu „la sfârșitul maturării”, cum se precizează în capitolul 2 din caietul de sarcini înregistrat).

Această practică permite garantarea integrității produsului la sfârșitul maturării. Într-adevăr, ambalajul are o influență pozitivă asupra texturii, deoarece acționează ca o „micro-pivniță” și ajută la obținerea unei texturi mai fine, împiedicând uscarea brânzeturilor și favorizând proteoliza. Această practică împiedică, de asemenea, apariția defectelor (de exemplu, petele negre care pot apărea la sfârșitul maturării pe brânzeturile puse direct pe lemn sau împletitură) sau degradarea crustei (fisură, deformare).

DOCUMENT UNI

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽³⁾

„CHEVROTIN”

Nr. CE: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

IGP () DOP (X)

1. Denumire

„Chevrotin”

2. Statul membru sau țara terță

Franța

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tip de produs

Clasa 1.3. Brânzeturi

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Brânza „Chevrotin” este fabricată exclusiv din lapte de capră crud și integral, are formă cilindrică, diametrul de 9-12 cm, înălțimea de 3-4,5 cm și o greutate cuprinsă între 250 și 350 g.

Este o brânză cu pastă presată netratată termic, cu crusta spălată, acoperită după maturare, în întregime sau parțial, de o floare fină de culoare albă, compusă în principal din *Geotrichum*, conținând cel puțin 40 g de materie grasă la 100 g de brânză după uscarea completă, cu un conținut de materie uscată care nu trebuie să fie mai mic de 45 g la 100 g de brânză.

Brânza „Chevrotin” este ambalată într-un ambalaj individual, care include un fund fals din lemn de molid.

Brânza „Chevrotin” este ambalată sub formă de calup întreg.

Pasta sa este fină și onctuoasă și poate prezenta un miez mai dur și mici găuri. Ea are culoarea crem, este ușor sărată și are un gust de capră.

⁽³⁾ Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

Laptele utilizat pentru obținerea brânzei „Chevrotin” provine de la turme alcătuite în proporție de cel puțin 80 % din animale de rasă alpină, incluzând animale aparținând populației numite „capre de Savoie”, repertoriare de Institutul de creștere a animalelor în cadrul programului de rase caprine aflate în conservare.

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)

Alimentația furajeră constă în iarbă păscută sau fân.

Baza alimentației furajere este asigurată, timp de cel puțin cinci luni, de vegetația păscută de capre în aria de producție.

Crescătorul dispune de o suprafață minimă de 1 000 metri pătrați de pășune pentru fiecare capră.

Sunt autorizate pentru alimentația întregii turme doar furajele menționate în lista de mai jos:

- singurele furaje grosiere autorizate sunt vegetația păscută și fânul de pe pășunile naturale și de pe pășunile artificiale de graminee și de leguminoase, păstrat în condiții bune;
- furajele deshidratate: pulpă de sfeclă deshidrată și lucernă deshidratată;
- următoarele materii prime, utilizate în compoziția furajelor complementare: toate cerealele și produsele secundare rezultate în urma măcinării, melasa ca liant, boabe întregi sau măcinate de mazăre, bob, lupin, soia, turte de floarea-soarelui, copră, in, miez de palmier, rapiță, soia, bumbac, cartofi, materiile grase de origine vegetală, toate mineralele, macroelementele, zerul din exploatație conservat în condiții bune pentru a se evita orice contaminare cu germeni patogeni. Singurii aditivi autorizați sunt oligoelementele și vitaminele.

Furajele produse în aria geografică reprezintă cel puțin 70 % din alimentația furajeră totală a turmei, exprimată sub formă de materie uscată. Cantitatea de furaje complementare pentru caprele în lactație este limitată la 300 g pe litru de lapte produs.

În cazul folosirii de furaje deshidratate, cantitatea de furaje complementare și de furaje deshidratate este limitată la 500 g pe litru de lapte produs.

În hrana animalelor sunt autorizate numai produsele vegetale, subprodusele și furajele complementare obținute din produse care nu sunt transgenice.

Cultivarea plantelor transgenice este interzisă pe toate suprafețele unei exploatații care produce lapte destinat prelucrării pentru obținerea brânzei cu denumire de origine „Chevrotin”. Această interdicție se referă la toate soiurile de plante care ar putea constitui hrană pentru animalele din exploatație și la toate culturile de soiuri care le-ar putea contamina. Pragul tolerat este conform cu legislația în vigoare și vizează fiecare parte componentă a unui furaj.

3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Obținerea laptelui, fabricarea și maturarea brânzeturilor au loc în aria geografică.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.

Pentru a proteja brânza și a-i conserva calitățile esențiale în ceea ce privește crusta, textura pastei și intensitatea aromei, brânza „Chevrotin” este ambalată sub formă de calupuri întregi. Ambalarea, efectuată cu ajutorul unui ambalaj adaptat, include prezența unui fund fals din lemn de molid pe cel puțin una dintre fețele brânzei. Ambalarea este efectuată în aria geografică.

3.7. Norme specifice privind etichetarea

Fiecare calup de brânză cu denumire de origine „Chevrotin” comercializat trebuie să poarte o etichetă individuală care menționează denumirea de origine.

Denumirea de origine este înscrisă cu caractere având o dimensiune de cel puțin 120 % din dimensiunea oricăror alte caractere care apar pe etichetă.

Pe marca de cazeină rotundă și translucidă figurează denumirea de origine și numărul de identificare al producătorului. Ea este aplicată la momentul fabricării pe una dintre fețele brânzei.

Pe etichetă trebuie să figureze logoul „DOP” al Uniunii Europene. De asemenea, pe etichetă poate să figureze mențiunea „appellation d'origine protégée” („denumire de origine protejată”).

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Departamentul Haute-Savoie

Localități incluse în totalitate în arie:

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, Dingy-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, Marzens, Megève, Mégevette, Mieussy, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Passy, Praz-sur-Arly, Reyvroz, Salanches, 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.

Localități incluse parțial în arie:

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

Departamentul Savoie

Localități incluse în totalitate în arie:

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.

Localități incluse parțial în arie:

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

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Factori naturali

Teritoriul ariei geografice cuprinde partea muntoasă a departamentului Haute-Savoie, constituită din trei masive: Chablais, Mont Blanc și Aravis, precum și masivul Bauges în departamentul Savoie. El are următoarele caracteristici:

- un climat rece și umed (precipitațiile anuale depășesc 1 200 mm, iar precipitațiile estivale depășesc 60 mm);
- prezența etajului bioclimatic montan în întreaga zonă;
- prezența unor bare de calcar dure în peisaj, ceea ce determină soluri calcice pe pajiști;
- o vegetație de pajiști dominată de specii adaptate caracteristicilor acestui etaj montan.

Aria geografică a denumirii se caracterizează prin condiții climatice selective și prin diversitatea biotopurilor. Prin urmare, flora și vegetația este originală și diversificată.

Originalitatea florei se datorează prezenței într-o proporție ridicată (la altitudine joasă, începând cu etajul montan) și apoi predominanței (la altitudini de peste 1 500 m) a unor soiuri specifice (printre cele mai des întâlnite graminee de pe pajiști se numără *Poa alpina*, *Festuca violacea*), sau chiar genuri și familii puțin reprezentate în câmpiile vecine (de exemplu gențianaceele).

Pajiștile montane situate în aria de producție a brânzei „Chevrotin” se caracterizează, în ceea ce privește vegetația florală, prin raritatea anumitor graminee dominante la câmpie în condiții intensive, în special *Lolium perenne* (ca urmare a altitudinii) și prin prezența în număr mare a anumitor dicotiledonate specifice, cum ar fi *Geranium silvaticum* și *Chaerophyllum hirsutum*.

Pajiștile alpine prezintă cea mai mare diversitate, în special ca urmare a contrastelor în ceea ce privește învelișul pedologic. Solurile variază în funcție de durata perioadei de înzăpezire, de rocile-mamă locale, de situarea în amonte, de circulația apelor pe versanți și de înclinația rocilor, de la un versant la altul al aceluiași munte.

Prin urmare, turmele întâlnesc adesea, în același sector de pășițe, o gamă largă de medii și de asociații vegetale, mergând de la plante calcicole la plante acidofile și de la plante xerofile la plante care cresc pe soluri ce își mențin umiditatea.

Factori umani

Ca urmare a climatului și a mediului geologic specific, zona vizată are un important potențial pentru producerea de furaje, ceea ce a influențat economia regională, bazată în principal pe sisteme agricole caracterizate prin exploatarea pășunilor, creșterea animalelor și, mai ales, producția de lapte.

De-a lungul secolelor, oamenii au creat un sistem agropastoral bazat pe o perioadă de pășunat (de cel puțin 5 luni), dintre care o parte pe pășițele alpine, și o perioadă de iarnă în cursul căreia animalele sunt hrănite în special cu fân.

Acest mediu muntos reprezintă locul de predilecție al rasei alpine, din care face parte populația numită „capre de Savoie”, deosebit de bine adaptate, ca urmare a rusticității, a producției lor de lapte și a calității laptelui, pentru exploatarea unor medii dificile și fabricarea de brânzeturi.

În acest context, creșterea caprelor a reprezentat, pentru o perioadă lungă de timp, o sursă de venit pentru familiile din regiune, care completa venitul obținut din creșterea vacilor. Produsele obținute (lapte, brânză, carne) erau destinate consumului familial.

Anumite documente menționează, încă din secolul XVIII, existența în regiune a brânzei denumite „Chevrotin”.

Mărturiile cele mai pertinente sunt actele de arendare („amodiations”) prin care, deseori, fermierul (era vorba de un fermier alpin) trebuia să plătească o contribuție sub formă de brânzeturi. Printre acestea, este menționată adesea brânza „Chevrotin”.

Tehnicile de fabricare a brânzei s-au transmis din generație în generație (fabricare cu lapte cald, imediat după muls sau după o perioadă de așteptare de maximum 14 h, la o temperatură de minimum 10 °C, încălzire minimă în cuvă, prematurare și spălare).

5.2. Specificitatea produsului

Printre tipurile de brânzeturi de capră, brânza „Chevrotin” are particularitatea de a fi obținută printr-o tehnologie cu coagulare rapidă și crustă spălată.

Brânza „Chevrotin” este o brânză cu pastă presată care nu este supusă unui tratament termic, obținută din lapte de capră integral și crud și fabricată exclusiv în ferme.

Crusta brânzei „Chevrotin” este subțire, are culoarea roz deschis și este acoperită, în totalitate sau parțial, de o floare albă și fină. Pasta sa este fină și onctuoasă și poate prezenta un miez mai dur și mici găuri. Pasta are culoarea crem, este ușor sărată și are un gust de capră.

5.3. Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Aria geografică este situată în Prealpii calcaroși de nord și beneficiază de precipitații importante, ca urmare a expunerii sale directe la curenții din vest. Această umiditate, precum și altitudinea relativ moderată, favorizează apariția pășiștilor și a pădurilor.

Tehnicile de administrare a efectivelor caprine, orientate către exploatarea extensivă a resurselor naturale, favorizează diversitatea florei alpine, care determină caracteristicile aromatice ale acestui tip de brânză.

Faptul că în aceeași arie geografică se practică atât creșterea vacilor, cât și a caprelor, ar putea explica de ce tehnologia utilizată pentru fabricarea brânzei „Chevrotin” este asemănătoare cu cea utilizată pentru fabricarea brânzeturilor din lapte de vacă în regiune.

Fabricarea brânzei „Chevrotin”, exclusiv în cadrul fermelor, folosind ca materie primă laptele crud, nemodificat înainte de închegare, permite conservarea florei inițiale a laptelui, în special a florei lactice și a florei de suprafață.

Tehnica fiecărui producător, în fiecare etapă-cheie a fabricării (fabricare cu lapte cald, imediat după muls sau după o perioadă de așteptare de maximum 14 h, la o temperatură de minimum 10 °C, încălzire minimă în cuvă, prematurare și spălare) oferă laptelui caracteristicile sale fizico-chimice specifice (echilibru mineral, conservarea materiilor grase) și asigură exprimarea calităților florei lactice în lapte.

Microflora, în special *Geotrichum candidum*, conferă brânzei „Chevrotin” aspectul său specific și, în plus, contribuie în mod considerabil la maturarea pastei. Prin urmare, ea are o puternică influență asupra calității brânzeturilor, atât în ceea ce privește aspectul exterior, cât și în ceea ce privește textura (fină și onctuoasă) și aroma. Este singura floră permanentă aflată pe suprafața brânzei „Chevrotin”, generând „floarea” albă și fină care este specifică produsului. Dat fiind că este vorba despre o brânză cu o greutate mică și dimensiuni reduse, perioada de maturare este scurtă și crusta este subțire.

Generațiile succesive de operatori au selecționat, uneori în mod empiric, o microfloră specifică adaptată atât condițiilor microclimatice ale mediului natural, cât și tehnologiei de fabricare a brânzei.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 ⁽⁴⁾]

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

⁽⁴⁾ A se vedea nota de subsol 3.