

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

(2015/C 156/07)

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 APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012**„LAGUIOLE”****Nr. UE: FR-PDO-0317-01271 – 30.10.2014****DOP (X) IGP ()****1. Grupul solicitant și interesul legitim**

Syndicat de défense et de gestion du Fromage de Laguiole
Route de Chaudes-Aigues
12210 Laguiole
FRANCE

Tel. +33 565444751

Fax +33 565444757

E-mail: contact@fromagedelaguiole.fr

Grupul este compus din producători și prelucrători ai brânzei „Laguiole” și are, în această calitate, un interes legitim să propună cererea de modificare.

2. Statul membru sau țara terță

Franța

3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de producție
- Legătura
- Etichetarea
- Altele: controale

(¹) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

4. Tipul modificării (modificărilor)

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012
- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

5. Modificare (modificări)

Rubrica „Descrierea produsului”

- Se precizează că „Laguiole” este un tip de brânză cu „crustă uscată”, pe baza textului național aferent precedentului caiet de sarcini înregistrat. Pentru mai multă claritate, conținutul minim de grăsime și de substanță uscată este exprimat în grame la 100 de grame de brânză, în loc de procente.

- Indicația potrivit căreia „Laguiole” are forma unui cilindru „de aproximativ 40 de centimetri” și „cu o înălțime de 30-40 de centimetri” se înlocuiește prin încadrarea diametrului între 30 și 40 de centimetri, pentru a se păstra coerența cu capitolul „Descriere” din fișa rezumat publicată. În plus, se precizează că raportul dintre înălțime și diametru este cuprins între 0,8 și 1, înlocuindu-se dispoziția care stipula că înălțimea este ușor superioară diametrului sau egală cu acesta. Această modificare ține cont de dimensiunea roților de brânză la terminarea maturării, pe când caietul de sarcini precedent era redactat pe baza măsurării roților de brânză la începerea acestui proces. Într-adevăr, înălțimea roților de brânză are o ușoară tendință descrescătoare odată cu creșterea perioadei de maturare (fenomenul de „tasare”). Acest fenomen poate fi explicat și printr-o creștere a perioadelor medii de maturare a brânzei, dar și prin dezvoltarea producției la fermă, unde dimensiunile roților de brânză variază mai mult decât în cazul producției în unități de prelucrare.

Scăderea de la 25 la 20 kg a greutateii minime a roților de brânză corespunde mai bine diametrului minim de 28 cm al formei în care este turnată brânza și respectă raportul dintre înălțime și diametru. Acest fapt se explică și prin dezvoltarea producției la fermă, deoarece formatul roților este mai variabil, în funcție de cantitatea de lapte utilizată de către operatori.

- Se precizează că culoarea pastei „variază de la culoarea fildeșului la galben-pai”. Această nuanță se datorează variației sezoniere a compoziției produsului. Este retrasă indicația privind grosimea minimă a crustei, pentru că nu reprezintă un element distinctiv al produsului. Pe de altă parte, pentru a ține cont de brânza produsă la fermă, a cărei crustă este obținută în mod natural în pivniță, se modifică descrierea culorii crustei, introducându-se culorile „gri-deschis”, care înlocuiește „portocaliu-deschis”, și „gri-granit”, care se adaugă culorii „maro-roșcat”. Aceste precizări sunt utile cu ocazia examinării organoleptice a produsului în cadrul controlului.
- Se adaugă descrierea caracteristicilor organoleptice ale produsului. Aceasta este utilă cu ocazia examinării organoleptice a produsului în cadrul controlului.
- Pentru bucățile de brânză „Laguiole” mai mici de 70 de grame, care sunt vândute după preambalare, se introduce o excepție de la obligația de a prezenta o parte cu crustă, ținând cont de dificultatea de a menține crusta pe bucățile mici cu destinație culinară.

Rubrica „Dovada originii”

- Sunt precizate obligațiile declarative ale operatorilor. 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 cu denumiri de origine și declarații legate de alimentația animalelor.
- Se dau detalii privind înregistrările pe care trebuie să le efectueze operatorii. Aceste informații sunt utile pentru controlul respectării caietului de sarcini și a trasabilității produselor.
- Se precizează modalitățile de control al produsului, care sunt pe urmă detaliate în planul de control al denumirii de origine elaborat de un organism de control.

- Se afirmă caracterul obligatoriu al identificării produsului, astfel încât să se faciliteze trasabilitatea acestuia. Se precizează în detaliu modalitățile de identificare a brânzei prin intermediul mărcii de identificare și a marajului în relief format din reproducerea taurului din Laguiole și cuvântul „Laguiole”. În vederea asigurării unei bune gestionări a mărcilor de identificare și a marajelor în relief, se precizează regulile privind distribuirea și retragerea acestora.

Rubrica „Metoda de obținere”

Subrubrica V.1. „Producerea laptelui”

- Pe lângă vacile din rasele Simmental franceză și Aubrac, s-a adăugat posibilitatea de a introduce în șeptelurile care produc laptele utilizat pentru fabricarea brânzei „Laguiole” animale care sunt rezultatul încrucișării acestor două rase cu filiații certificate. Într-adevăr, grupul desfășoară în prezent un program experimental început în 1990 și care își propune reintroducerea rasei Aubrac în șeptelurile de vaci de lapte. Acest demers se bazează pe o multiplicare prin transplant și pe determinarea sexului embrionilor și se prelungește prin controlul performanței în cazul descendenților. În paralel, grupul dorește să poată încrucișa rasele Aubrac și Simmental franceză, pentru a consolida calitățile de producere a laptelui ale rasei Aubrac prin introducerea raționalizată de caracteristici ale rasei Simmental, continuând, în același timp, dezvoltarea ramurii de lapte a rasei pure Aubrac.

- În scopul facilitării controlului, se precizează alcătuirea șeptelului de vaci de lapte. Este vorba despre „vacile de lapte în lactație, vacile înțarcate și junincile care au peste 8 luni de gestație”. Șeptelul include, astfel, toate vacile de lapte adulte din exploatație, precum și junincile apropiate de termen, înainte de introducerea lor în șeptelul producător de lapte.

- Tainul de bază este definit pentru șeptelul de vaci de lapte, nu doar pentru vacile de lapte, fapt care facilitează controlul și garantează că animalele, începând cu a opta lună a primei lor gestații, primesc doar furajele autorizate de caietul de sarcini. Se interzic în tainul de bază al șeptelului de vaci de lapte, pe lângă porumbul însilozat, și iarba însilozată, baloții de siloz și oricare alte furaje conservate în stare umedă, pentru a limita conținutul de grăsime al laptelui și pentru a reduce riscurile sanitare asociate producerii brânzeturilor din lapte crud și integral. Prin urmare, singurele furaje grosiere autorizate pentru hrana șeptelului de vaci de lapte sunt cele compuse din flora locală a pajiștilor și pășunilor naturale sau permanente, precum și din graminee și leguminoase furajere cultivate pe pajiști temporare.

Totuși, în cazul exploatațiilor care posedă un alt șeptel care este crescut total separat de șeptelul de vaci de lapte, se prevede posibilitatea de recoltare și de distribuire către celălalt șeptel a furajelor conservate în stare umedă, cu condiția de a aplica toate dispozițiile necesare pentru a se evita orice contaminare încrucișată cu furajele destinate șeptelului de vaci de lapte. Această precizare permite să se reglementeze utilizarea furajelor însilozate sau a baloților de siloz pentru șeptelul neinclus în șeptelul de vaci de lapte definit mai sus.

- Se retrage posibilitatea de derogare temporară în caz de „condiții climatice excepționale” de la dispozițiile privind tainul de bază, deoarece această dispoziție și-a pierdut caracterul adecvat.

- Se precizează modalitățile de pășunat, în scopul facilitării controlului acestuia. În ceea ce privește perioada de pășunat, noțiunea de „vară” este înlocuită cu perioada „în care este disponibilă iarba, cu excepția cazului în care condițiile meteorologice nu permit acest lucru”. De asemenea, se precizează că durata minimă de pășunat este o durată „cumulată [...] pe an” și că este vorba despre tainul de bază „al șeptelului de vaci de lapte”. Astfel, „în perioada în care este disponibilă iarba, tainul de bază al șeptelului de vaci de lapte este format în principal din iarbă păscută, pentru o durată minimă cumulată de 120 de zile pe an, cu excepția cazului în care condițiile meteorologice nu permit acest lucru”. Se adaugă faptul că „în această perioadă, aporturile de furaje ca supliment pentru tainul de iarbă păscută nu pot depăși 3 kg de substanță uscată pe zi și pe cap de vacă de lapte, în medie pe șeptel pentru întreaga perioadă de păscut”, pentru a se garanta că iarba proaspătă păscută reprezintă, în această perioadă, hrana principală a animalelor.

- Se introduce limitarea furajelor complementare adăugate la tainul de bază la 6 kg pe zi pe cap vacă în lactație, pentru a se pune accentul pe hrănirea animalelor cu furaje produse în aria geografică.

- Se introduce o listă pozitivă de materii prime și de aditivi autorizați în furajele complementare destinate șeptelului de vaci de lapte, pentru a gestiona, garanta și controla mai bine hrana animalelor.

- Se precizează că furajele complementare pot proveni în parte de la fermă, acest caz fiind definit ca un amestec de componente produse pe exploatație și de componente achiziționate în afara acesteia. Aceste precizări se fac pentru a facilita controlul.
- Se adaugă o dispoziție care interzice OMG-urile în hrana animalelor și culturile din exploatație, pentru a se menține caracterul tradițional al alimentației.
- Pentru a facilita controlul, se precizează că dispoziția conform căreia producția medie de lapte pe cap de vacă în cadrul exploatației nu trebuie să depășească 6 000 de litri se aplică vacilor de lapte prezente pe exploatație și se raportează la cantitatea de lapte comercializată sau prelucrată pe exploatație.
- S-a adăugat interdicția de a mulge o singură dată pe zi vacile producătoare de lapte, din motive legate de calitatea laptelui. Există studii (*Institut de l'élevage*, Institutul pentru creșterea animalelor) care demonstrează că o singură mulgere pe zi duce la o creștere semnificativă a numărului de celule somatice din lapte. În plus, ca urmare a concentrării, conținutul de proteine crește de la 1,2 la 2 g/l, iar conținutul de grăsime crește de la 3 la 4 g/l, fapt care duce la o puternică deteriorare a raportului parametrilor, care penalizează foarte mult producțiile de brânză din lapte integral precum „Laguiole”.
- Se introduc dispoziții privind producția la fermă și la stână, prezente în textul național aferent precedentului caiet de sarcini înregistrat, pentru a preciza particularitățile acestor două tipuri de producții și pentru a permite controlul lor. În cazul producției la fermă, brânza este fabricată din laptele provenit din maximum două mulsuri consecutive, iar laptele muls dimineața și nerăcit reprezintă peste 50 % din volumul total. În cazul producției la stână, brânza este fabricată într-o clădire folosită ca brânzărie și construită într-o zonă de pajiști la o altitudine de peste 1 000 de metri, utilizând laptele provenit de la un singur șeptel care paște pe respectivele pajiști de altitudine și care este muls în timpul perioadei de transumanță (25 mai-13 octombrie).

Subrubrica V.2. „Prelucrare”

- Pe baza textului național aferent precedentului caiet de sarcini înregistrat, se precizează că brânza „Laguiole” este produsă cu lapte „nestandardizat la nivel de conținut în proteine și grăsimi” și că „se interzice orice tratament fizic”.
- Se descriu caracteristicile cuvei de producție: fund plat, raportul dintre suprafață și înălțime mai mare de 10 (cu excepția producției la fermă). Acestea ușurează manipularea coagulului în cuvă și permit o bună scurgere în cuvă datorită aplatizării, înainte de transferarea în presa pentru brânză.
- Pe baza textului național aferent precedentului caiet de sarcini înregistrat, se enumeră diferitele operații necesare pentru producerea brânzei după adăugarea cheagului: mărunțirea și aplatizarea în cuva de producție, prima presare în presa pentru brânză, maturare, fărâmițare, sărarea masei, maturarea cu sare, formarea bucăților, a doua presare. Operațiile sunt apoi detaliate în următoarele paragrafe.
- Menționarea acțiunii de „rupere” a coagulului se înlocuiește prin referirea la tăierea coagulului după adăugarea cheagului, care desemnează cu mai multă precizie acțiunea efectuată.
- Menționarea punerii brânzei sub presă pentru a fi supusă unei prime maturări se înlocuiește printr-o descriere mai detaliată a operațiilor efectuate: presarea brânzei în presă timp de minimum o oră, fiind întoarsă de minimum cinci ori, urmată de maturarea într-o sală a cărei temperatură este cuprinsă în primele opt ore între 18 și 26 °C, iar apoi între 14 și 26 °C. Reglementarea acestor etape este importantă pentru buna efectuare a scurgerii și a acidificării brânzei, pentru a garanta că aceasta este aptă pentru învechire.
- În continuare, se precizează operațiile de fărâmițare și de sărare a brânzei, efectuate după maturare: brânza, a cărei temperatură interioară trebuie să fie de peste 18 °C, este fărâmițată în „cosettes” (bucățele) de mărimea unei alune, iar apoi masa acesteia este sărată în proporție de 18-24 g de sare la 1 kg de brânză. Precizarea acestor etape reglementează procesul de producție pentru a garanta că brânza este sărată în mod omogen și pentru a preîntâmpina o răcire prea importantă către sfârșitul maturării.
- Se indică faptul că punerea în forme are loc „după un repaus de minimum o oră”, pentru a permite o bună răspândire a sării în masa brânzei. În continuare, se precizează că formele sunt cilindrice și că au un diametru de 28-38 cm, păstrând coerența cu descrierea produsului. Se descrie metoda de punere în formă: repartizarea masei fărâmițate se face în straturi succesive, fiind întreruptă de presări manuale sau mecanice de scurtă durată. Această tehnică tradițională asigură o repartizare omogenă a masei de brânză în formă și coeziunea ei, pentru a se evita găurile din pasta produsului finit.

- Mențiunea privind o presare „lungă și progresivă” este înlocuită cu o descriere mai exactă a presării, în scopul facilitării controlului: presele sunt acționate vertical pe roțile de brânză timp de minimum 40 de ore. Se indică faptul că roțile de brânză sunt întoarse de cel puțin patru ori pe durata presării, ceea ce permite o scurgere uniformă a întregului volum de brânză.

Subrubrica V.3. „Maturare”

- În scopul facilitării controlului, menționarea pivnițelor „umedes” este înlocuită printr-o indicare precisă a umidității relative, care trebuie să depășească 90 %.
- Pe baza textului național aferent precedentului caiet de sarcini înregistrat, se precizează că durata de maturare este exprimată începând cu data de adăugare a cheagului, în scopul facilitării controlului. Se elimină informația potrivit căreia maturarea „durează adesea între șase și nouă luni”, deoarece aceasta este doar indicativă.
- Se precizează că frecarea și întoarcerea regulată a roților de brânză permite formarea și întreținerea crustei.

Rubrica „Etichetare”

- Pentru a armoniza capitolul „Elemente specifice de etichetare” din caietul de sarcini cu cel din fișa rezumat publicată, se precizează dimensiunea caracterelor care alcătuiesc denumirea de origine: aceasta trebuie să fie egală cu cel puțin două treimi din dimensiunea celor mai mari caractere care figurează pe etichetă;
- Obligația de a adăuga pe etichetă mențiunea „appellation d'origine contrôlée” (denumire de origine controlată) este eliminată și este înlocuită de obligația de a utiliza logo-ul DOP al Uniunii Europene, în scopuri legate de lizibilitate și de sinergia în comunicarea referitoare la produsele înregistrate cu DOP.
- Obligația de a aplica logo-ul INAO este eliminată, ca urmare a modificării legislației naționale.
- Pentru a armoniza capitolul „Elemente specifice de etichetare” din caietul de sarcini cu cel din fișa rezumat publicată, se reamintește că se autorizează folosirea mențiunii „buron” (de la stână) la etichetare, precum și în publicitate, pe facturi sau documente comerciale cu condiția respectării condițiilor precizate la capitolul „Descrierea metodei de fabricare a produsului”.
- Pentru a armoniza capitolul „Elemente specifice de etichetare” din caietul de sarcini cu cel din fișa rezumat publicată, se reamintește posibilitatea de înlocuire a etichetării printr-o imprimare directă pe crusta brânzei. Pe lângă această posibilitate, se precizează că etichetarea poate fi înlocuită și prin „aplicarea direct pe crustă a unei museline prețipărite”, acest suport fiind mai rezistent și mai adaptat decât o etichetă la manipularea produsului, care intervine cu ocazia expedierii produsului către locul de comercializare.

Altele

- La rubrica „Referințe privind structurile de control”, s-au actualizat denumirea și coordonatele structurilor oficiale, în special pentru a ține cont de schimbarea modalităților de control.
- 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.

DOCUMENT UNIC

„LAGUIOLE”

Nr. UE: FR-PDO-0317-01271 – 30.10.2014

DOP (X) IGP ()

1. Denumire

„Laguiole”

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

„Laguiole” este o brânză din lapte de vacă cu crustă uscată, cu pastă presată nefiartă, de formă cilindrică, cu un conținut de cel puțin 45 de grame de grăsime la 100 de grame de brânză după uscarea completă și al cărei conținut de substanță uscată nu trebuie să fie mai mic de 58 de grame la 100 de grame de brânză.

„Laguiole” are forma unui cilindru cu un diametru de 30-40 de centimetri, cu un raport între înălțime și diametru de 0,8-1 și cu o greutate de 20-50 de kilograme.

Maturarea durează cel puțin patru luni, calculate de la data încheșării.

Culoarea pastei variază de la culoarea fildeșului la galben-pai, iar culoarea crustei, care variază de la albicios la gri-deschis, poate căpăta în timpul maturării o culoare de la maro-roșcat la gri-granit.

Gustul său de lapte este mediu spre intens, în funcție de gradul de maturare, și este echilibrat prin caracterul specific care se exprimă în nuanțe variind de la fân proaspăt la alună uscată și prin buna persistență gustativă, susținută de tipicitatea datorată fabricării din lapte crud.

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

Tainul de bază al șeptelului de vaci de lapte este format din furaje care provin din aria geografică. Singurele furaje grosiere autorizate sunt cele compuse din flora locală a pajiștilor și pășunilor naturale sau permanente, precum și din graminee și leguminoase furajere cultivate pe pajiști temporare. Se interzice prezența porumbului însilozat, a ierbii însilozate, a baloșilor de siloz sau a oricăror alte furaje conservate în stare umedă.

În perioada în care este disponibilă iarba, cu excepția cazului în care condițiile meteorologice nu permit acest lucru, tainul de bază al șeptelului de vaci de lapte este format în principal din iarbă păscută, pentru o durată minimă cumulată de 120 de zile pe an. În această perioadă, aporturile de furaje ca supliment pentru tainul de iarbă păscută nu pot depăși 3 kg de substanță uscată pe zi și pe cap de vacă de lapte, în medie pe șeptel pentru întreaga perioadă de păscut.

Adăugarea de furaje complementare la tainul de bază este limitată la 6 kg pe zi pe cap de vacă în lactație, în medie pentru totalitatea vacilor de lapte în lactație și pe an. Nu este obligatorie proveniența din aria geografică a furajelor complementare, în măsura în care această arie nu dispune de suficiente resursele agricole.

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

Sunt autorizate ca furaje complementare destinate șeptelului de vaci de lapte doar materiile prime și aditivii care figurează într-o listă pozitivă.

Brânza „Laguiole” este produsă exclusiv din lapte de vacă crud și integral, nestandardizat la nivel de conținut în proteine și grăsimi. Se interzice orice tratament fizic.

Laptele utilizat pentru producerea brânzei „Laguiole” trebuie să provină doar de la șepteluri de vaci de lapte din rasa Simmental franceză (cod rasă 35) sau Aubrac (cod rasă 14) sau care sunt rezultatul încrucișării acestor două rase cu filiații certificate. Pentru acestea din urmă, după prima generație, este autorizat să facă parte din șeptelul de vaci de lapte doar rezultatul încrucișării cu un mascul din rasa Aubrac (cod rasă 14).

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

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

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Se interzice comercializarea de brânză „Laguiole” rasă.

Brânza „Laguiole” poate fi prezentată în bucăți. Atunci când brânza este comercializată preambalată, bucățile trebuie obligatoriu să prezinte o parte cu crusta caracteristică denumirii de origine, cu excepția bucăților mai mici de 70 de grame.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Etichetarea brânzei include:

— numele denumirii de origine, scris cu caractere a căror dimensiune este cel puțin egală cu două treimi din dimensiunea celor mai mari caractere care figurează pe etichetă;

— logo-ul DOP al Uniunii Europene.

Se autorizează folosirea mențiunii „buron” (de la stână) la etichetare, precum și în publicitate, pe facturi sau documente comerciale în următoarele condiții: mențiunea „buron” este rezervată pentru brânza produsă din laptele unui singur șeptel muls în perioada de transhumanță (25 mai-13 octombrie) și care a păscut în această perioadă pe pajiști cu o altitudine de peste 1 000 de metri. Pentru a putea beneficia de acest termen, brânza trebuie să fie fabricată în clădiri folosite ca brânzărie și construite în respectiva zonă de pajiști de altitudine, utilizând în fiecare unitate de producție laptele provenit de la un singur șeptel. Nu sunt autorizate adăposturile mobile sau ușoare, precum cele din scânduri.

Etichetarea poate fi înlocuită de o imprimare directă pe crusta brânzei sau prin aplicarea direct pe crustă a unei museline pretipărite.

Identificarea produsului se face, de asemenea, printr-un marcaj în relief format din reproducerea taurului din Laguiole și cuvântul „Laguiole”, precum și prin intermediul unei mărci de identificare, ambele fiind aplicate pe roata de brânză.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică este delimitată de următoarele cantoane, localități sau părți de localități:

Departamentul Aveyron:

Cantoanele Laguiole, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Sainte-Geneviève-sur-Argence.

Localitățile Aurelle-Verlac, Castelnau-de-Mandailles, Le Cayrol, Coubisou, Entraygues-sur-Truyère (malul drept al râului Lot și malul stâng al râului Truyère în amont de confluența Lot-Truyère), Espalion (malul drept al râului Lot), Estaing, Le Nayrac, Pomayrols, Prades-d'Aubrac, Saint-Côme-d'Olt (malul drept al râului Lot), Saint-Geniez-d'Olt (malul drept al râului Lot), Saint-Laurent-d'Olt (malul drept al râului Lot), Sainte-Eulalie-d'Olt (malul drept al râului Lot).

Departamentul Cantal:

Cantonul Chaudes-Aigues.

Departamentul Lozère:

Cantonul Nasbinals

Localitățile Aumont-Aubrac, Banassac (malul drept al râului Lot), Les Bessons, Brion, Canilhac (malul drept al râului Lot), Chauchailles, La Chaze-de-Peyre, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fournels, Les Hermaux, Noalhac, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Pierre-de-Nogaret, Sainte-Colombe-de-Peyre, Les Salces, Termes, Trélans.

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Factori naturali

Aria geografică prezintă un caracter specific care ține de natura solului său, climatul său, altitudinea sa și delimitarea sa naturală de către formele de relief. Solurile sunt de tip bazaltic sau granitic. Climatul aspru și plin de contraste este rezultatul confruntării dintre influențele continentale și montane din Auvergne, care generează ierni lungi, reci, cu vânturi puternice și zăpezi, adesea, persistente, și influențele sudice care aduc călduri și ploi bogate. Nucleul ariei îl constituie munții Aubrac, un masiv omogen cu altitudinea medie de 1 000 m. În sud și în vest, aria geografică este delimitată în mod natural de râurile Truyère și Lot. Împreună, solul, climatul și altitudinea conferă calități remarcabile pășunilor, în special o floră bogată, aromatică și abundentă. Acestea sunt formate, în proporție mult mai mare decât în alte zone, din plante caracteristice, bogate în molecule aromatice (terpene), precum apiacee (rădăcina ursului, *Meum athamanticum*), Geraniaceae (*Geranium sylvaticum*), compozite (*Achillea*, *Centaurea*) și labiate (*Prunella grandiflora*, *Thymus*).

Factori umani

Producția de brânză din această regiune are rădăcini străvechi. Începând din al XII-lea secol, călugării de la abațiile Aubrac și Bonneval au stabilit regulile de fabricație a brânzei „Laguiole” în scopul de a conserva producția de lapte din timpul verii pentru alimentația pelerinilor în timpul iernii, iar fermierii din împrejurimi le-au urmat exemplul. În 1897, agricultorii din zonele montane s-au organizat într-un sindicat de comercializare, transformat în 1939 într-un sindicat de protejare, proces care a culminat în 1961 cu recunoașterea denumirii de origine.

Până în zilele noastre, brânza „Laguiole” a continuat să fie produsă din lapte crud și integral, provenit de la vaci din rasele Simmental franceză și Aubrac care sunt adaptate la mediul ariei geografice (zonă montană de altitudine medie) și care se hrănesc, în principal, prin păscut și cu fânul produs în aria geografică, fără furaje conservate în stare umedă și cu o hrană complementară limitată. Selecția genetică efectuată în cazul acestor rase a permis să se consolideze conținutul de proteine al laptelui în detrimentul conținutului de grăsime, pentru a obține un lapte cu bun potențial de prelucrare în brânză. La acesta contribuie și hrana, porumbul fiind interzis a face parte dintre furaje, pentru a limita conținutul de grăsime al laptelui.

Brânza „Laguiole” este rezultatul unei lungi maturări în pivnițe răcoase (6-12 °C) și umede, a cărei reușită depinde în special de o tehnologie specifică de producție (printre care se numără o dublă scurgere, atât în presa pentru brânză, cât și la punerea în forme, al cărei scop este creșterea substanței uscate) și de îngrijirile regulate (frecarea și întoarcerea roților), garantate de experiența transmisă de-a lungul timpului în aria geografică.

5.2. Specificitatea produsului

„Laguiole” este o brânză din lapte crud și integral de mari dimensiuni (20-50 kg). Pasta sa presată nefiartă prezintă un conținut ridicat de substanță uscată de minimum 58 %. Maturarea brânzei durează minimum patru luni.

Gustul său de lapte este mediu spre intens, în funcție de gradul de maturare, și este echilibrat prin caracterul specific care se exprimă în nuanțe variind de la fân proaspăt la alună uscată și prin buna persistență gustativă.

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)

La începuturi, producția de lapte din aria geografică avea un pronunțat caracter sezonier. Într-adevăr, recoltarea laptelui în paralel cu alăptarea vițelului nu era posibilă decât în perioada în care, datorită fertilității naturale a solului din aria geografică, flora era abundentă și permitea acoperirea nevoilor animalelor. Pentru a conserva acest lapte în scopul unui consum ulterior, crescătorii de vite din aria geografică au fabricat o brânză cu dimensiuni mari, brânza „Laguiole”.

Aceasta fiind produsă din lapte integral, proprietățile sale de conservare depind de condițiile de obținere a laptelui și de fabricare, care privilegiază folosirea unui lapte cu bun potențial de prelucrare în brânză, cu un conținut bogat de proteine, dar cu un conținut limitat de grăsime, care se pretează unei scurgeri puternice atât în presa pentru brânză, cât și după așezarea în forme, permițând obținerea unei paste presate nefierte cu un conținut ridicat de substanță uscată.

Vacile de lapte din rasele Simmental franceză și Aubrac sunt foarte bine adaptate la condițiile de mediu din aria geografică. Datorită caracterului rustic al acestor rase, ele permit să se exprime pe deplin potențialul furajer al ariei geografice, suportând în același timp constrângerile asociate iernilor lungi și aspre. Furajele cu care se hrănesc vacile sunt bogate în plante aromatice, care își transmit parfumul în lapte și, prin urmare, și în brânza „Laguiole” produsă din acesta.

Tipicitatea brânzei „Laguiole” este dată de fabricarea din lapte crud și de maturarea îndelungată la temperaturi scăzute și este legată de flora lactică a laptelui crud și integral.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament ⁽²⁾]

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b80edb90-e691-4605-8645-79027fbd424b/telechargement

⁽²⁾ A se vedea nota de subsol 2.