

Offentliggörande av en ändringsansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2012/C 352/05)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (CE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen inom sex månader räknat från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006
ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9
”EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL”
EG-nr: FR-PGI-0117-0180-28.06.2011
SGB (X) SUB ()

1. **Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen:**

- Produktens beteckning
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Framställningsmetod
- Samband
- Märkning
- Nationella krav
- Annat (uppdatering av kontaktuppgifter till den ansökande gruppen, kontrollorganen och den behöriga myndigheten i medlemsstaten.)

2. **Typ av ändring(ar):**

- Ändring av det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen
- Ändring i specifikationen för en registrerad skyddad ursprungsbeteckning (SUB) eller en skyddad geografisk beteckning (SGB) för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts
- Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006)
- Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att de offentliga myndigheterna har infört obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006)

3. **Ändring(ar):**

3.1 *Produktbeskrivning:*

3.1.1 *Lagring*

Lagringstiden ska förlängas till 12 veckor, i stället för ”10 veckor”, denna längre lagring gör att ostens särdrag kommer fram bättre.

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.1.2 Vikt

Ett viktintervall fastställs på 60 kg till 130 kg, lättare att kontrollera än "en medelvikt på 70 kg".

3.1.3 Fett

Den fetthalt som anges är ett minimivärde och inte ett fast värde. Det preciseras dock att fetthalten ska vara minst 45 %, i stället för "45 %".

3.1.4 Mått på den kvarnstensformade osten

För en exaktare beskrivning av den kvarnstensformade osten görs tillägget att osten ska vara "mellan 70 cm och 1 meter i diameter" och "vara minst 14 cm hög".

3.1.5 Ostmassan

För en exaktare beskrivning av ostmassan görs tillägget att ostmassan ska vara "mjuk och smältande".

3.1.6 Presentation

De olika typerna av presentation preciseras: Hela kvarnstensformade ostar (...) eller tårtbitsformade bitar, fyrkantiga eller rektangulära bitar, portionsbitar och mindre bitar eller miniportioner, eller riven i stället för "hel ost". Dessa typer av presentation fanns med i produktspecifikationen för kvalitetsmärkningen Label rouge nr 04–79.

3.2 Bevis på ursprung:

Kraven på spårbarhet och metoderna preciseras.

3.3 Framställningsmetod:

3.3.1 Mjölkkornas foder

I produktspecifikationen görs preciserande tillägg om vilka foderslag som är tillåtna och vilka som är förbjudna samt beteskravet, som bidrar till att stärka sambandet med ursprunget.

3.3.2 Hur ofta mjölken ska hämtas

Efter ett experiment som visade att det inte påverkar produktens särdrag har det gjorts en ändring av hur ofta mjölken ska hämtas: "Mjölken ska hämtas åtminstone varannan dag."

3.3.3 Osttillverkning

Här görs tillägg med föreskrifter kring de olika stegen i tillverkningen (tidsgräns, temperatur osv.) och vilka ingredienser som används (jäst, löpe) för att de olika etapperna i ystningen och de traditionella metoderna ska kunna följas bättre.

3.3.4 Kriterier för sensorisk bedömning

Kriterier för sensorisk bedömning av de olika presentationstyperna av osten har lagts till för att verifiera produktens särdrag.

3.4 Samband:

Kapitlet "samband med ursprunget" har omarbetats och delats in i tre delar: särdragen hos regionen est-central (östra–mellersta), särdragen hos den franska emmentalern från östra–mellersta regionen och orsakssambandet mellan det geografiska området och produktens särdrag.

3.5 Märkning:

Kapitlet "Märkning" har förenklats. Det preciseras att beteckningen "Emmental français est-central" och EU:s logotyp för skyddad geografisk beteckning är obligatoriska i märkningen av ostar avsedda för försäljning till konsument.

3.6 Nationella krav:

De viktigaste kontrollpunkterna och bedömningsmetoderna preciseras i produktspecifikationen. De förekommer inte i det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

”EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL”

EG-nr: FR-PGI-0117-0180-28.06.2011

SGB (X) SUB ()

1. **Beteckning:**

”Emmental français est-central”

2. **Medlemsstat eller tredje land:**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**3.1 *Produkttyp:*

Klass 1.3: Ost

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:*

Ost av opastöriserad komjölk, med upphettad, pressad och saltad ostmassa med körsbärs- till valnötsstora hål och med en fetthalt på minst 45 % i torrs substansen, som är minst 62 g per 100 g ost. Ostmassan är mjuk och smältande. Skorpan är hård och torr, och har en guldgul till ljusbrun färg. Den lagras i minst 12 veckor räknat från tillverkningsdagen tills dess att den tas ut från mognadslagret.

Den säljs i följande former:

— hela kvarnstensformade ostar (60 till 130 kg, 70 cm till 1 meter i diameter, lägsta höjd vid kanten: 14 centimeter) eller tårbitsformade bitar (1/4 ost, 1/8 ost, osv.), fyrkantiga eller rektangulära bitar,

— portionsbitar och mindre bitar,

— miniportioner,

— riven.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter):*

Mjölken ska komma från det geografiska området, eftersom särdragen hos betesmarkerna och den lokala mikrofloran i mjölken bidrar till ostens speciella smak. Mjölken ska vara opastöriserad så att den ursprungliga, naturliga floran i mjölken bevaras.

3.4 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):*

Besättningens foder består till största delen av gräs och hö. Djuren måste få beta under minst 5 månader, för att sambandet med betesmarkerna i det geografiska området ska bevaras. Inget jäst foder får användas, för att undvika smörsyrejäsning som skulle kunna ändra ostens kvalitet.

3.5 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:*

Mjolkproduktion, ystning och lagring måste ske i det begränsade geografiska området, för att bevara inverkan från de lokala mikroflororna på ostens egenskaper. Den långa lagringen ger produkten en mjukare textur och en kraftigt ”fruktig” smak.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

—

3.7 Särskilda regler för märkning:

Beteckningen "Emmental français est-central" och EU:s logotyp för skyddad geografisk beteckning är obligatoriska i märkningen av ostar avsedda för försäljning till konsument.

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Det geografiska området omfattar följande departement: Ain, Côte d'Or, Doubs, Haute-Marne, Haute-Saône, Haute-Savoie, Isère, Jura, Rhône, Saône-et-Loire, Savoie, Territoire de Belfort och Vosges.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Den franska regionen "est-central" består av tre bergsmassiv: Vogeserna, Jurabergen och norra Alperna (Vosges–Jura–Alpes du Nord). De stränga geografiska förhållandena och klimatet i regionen ligger till grund för inriktningen på mjölkproduktion. Betesmarkernas rika gräsväxt tas tillvara framför allt genom att kornas mjölk bearbetas till kvarnstensformade ostar med pressad, upphettad ostmassa.

Under medeltiden var tekniken att tillverka stora, kvarnstensformade ostar en lösning för att konservera sommarens stora mjölkproduktion under vintern.

Med tiden krävdes det allt större mängder mjölk för att tillverka ostarna (upp till 900 liter mjölk för en emmentalerost) så producenterna gick samman i kooperativ dit de gemensamt levererade sin mjölk. I den öst-mellersta regionen finns dessa ysterier ("fruitières") som alltså är ostkooperativ.

Bakomliggande orsaker: Historiskt sett har mjölkproducenternas isolerade läge och det stränga klimatet gjort att insamlingsturerna för mjölken är korta. Det gynnade framväxten av många ostfabriker utspridda i hela östra-mellersta Frankrike. Ostfabrikerna är en viktig del av det regionala kulturarvet, tack vare sina nära samband med trakten. De bidrar till att bevara en näringsgren och den sociala sammanhållningen i landsbygdskommunerna i östra-mellersta Frankrike.

Klimatfaktorer: Bergsmassiven i östra-mellersta regionen kännetecknas av långa, stränga vintrar, varma och ganska torra somrar, och hög nederbörd med många nederbördsdagar. Klimatet är mycket gynnsamt för produktion av gräs och hö av hög kvalitet (rikt på proteiner och bra fettsyraprofil). Utmärkande för mjölken från grästrakterna i östra-mellersta regionen är en högre proteinhalt än i mjölken från övriga Frankrike. Det är en nödvändig egenskap för att mjölken ska passa för osttillverkning.

Botaniska och agronomiska faktorer: Betesmarkerna i östra-mellersta Frankrike kännetecknas av en stor botanisk och mikrobiotisk mångfald. Denna mångfald bevaras genom jordbruksmetoderna. De traditionella cyklerna för bete och höskörd har bevarats vilket bidrar till att gräsmarkernas mångfald och likaså mjölkens mikrobiotiska mångfald bevaras.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

"Emmental français est-central" särskiljer sig genom jäsning av propionbakterier, begränsad lipolys (fettnedbrytning) och mer intensiv proteolys (proteinbrytning) än de upphettade franska emmentalerostar som tillverkas utanför den östra-mellersta regionen.

Det sker ingen smörsyrejäsning tack vare mjölkens höga kvalitet och fettnedbrytningen är begränsad tack vare lagringsförhållandena för den insamlade mjölken. Detta är faktorer som gör att ostarna kan lagras längre och de ger produkten längre hållbarhet.

När det gäller smaken upplevs den som intensivare och i synnerhet fruktigare än smaken hos upptettade franska emmentalerostar som tillverkas utanför regionen.

Den aktivare proteinnedbrytningen, som orsakas av den långa lagringen i enlighet med traditionen i den östra–mellersta regionen, ger osten den typiska smaken och en mjukare textur.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):*

Den särskilda karaktären hos "Emmental français est-central" beror på mjölkornas foder och beteskravet (minst 5 månader), som gör att den franska emmentalern har ett nära samband med de landskap som tillhör den östra–mellersta regionen. Den största delen av mjölkornas basfoder kommer från tillverkningsområdet: gräs under sommarhalvåret, torkat hö som skördats enligt traditionen på gårdens mark under vintern. Sambandet med landskapet stärks av förbudet mot att använda jäst foder (ensilage, rundbalar av rullat hö) och tillskottsfoder från doftstarka växter (som kål) som dels kan leda till smörsyrejäsnings och syrlighet, först i mjölken och sedan i ostarna, dels ge smaker och lukter som kan vara obehagliga för konsumenten. Dessa försiktighetsåtgärder är nödvändiga för att ostarna ska kunna lagras länge (minst 12 veckor jämfört med 6 veckor för vanlig fransk emmentaler), i enlighet med traditionen.

Växtligheten på gräsmarkerna, och särskilt mikrofloran i mjölken, påverkar de organoleptiska egenskaperna (smak, doft, konsistens) hos "Emmental français est-central", eftersom den måste tillverkas av opastöriserad mjölk.

Den särskilda teknik som ligger bakom "Emmental français est-central" omfattar lång lagring (minst 12 veckor) i enlighet med traditionen. Lagringen på 12 veckor är den faktor som, tillsammans med egenskaperna hos den mjölk som används, bidrar mest till den speciella karaktären hos "Emmental français est-central": den kvarnstensformade osten med en skorpa som är ren, naturlig, solid, slät, torr, utan defekter, fläckar eller missfärgningar, med en ljusgul färg, en mer eller mindre välvd form beroende på hur osten ska saluföras, en ostmassa med jämn färg, slät och mjuk med kraftig smak och karaktäristisk fruktighet.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPEmmentalFrancaisEstCentralV2.pdf>
