

Offentliggörande av en ansökan 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 384/16)

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.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**"SAINT-MARCELLIN"****EG-nr: FR-PGI-0005-0832-08.10.2010****SGB (X) SUB ()****1. Beteckning:**

"Saint-Marcellin"

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:

"Saint-Marcellin" är en ost som framställs av helfet komjölk, ej standardiserad i fråga om fetthalt och proteiner, opastöriserad eller värmebehandlad. Den har formen av en cylinder med rundade kanter, en diameter på 65 till 80 mm, är 20 till 25 mm hög och väger minst 80 gram. Osten består av en mjuk, oknådad, opressad, lättsaltad mjölksyramassa, utan tillsats av kryddor eller aromer, med en mögelkultur på ytskiktet som kan vara vit eller beige till blågrå. Ostmassan är jämn när man skär i den.

"Saint-Marcellin" innehåller 40 till 65 gram fett per 100 gram torrvara.

Beroende på torkningsmetod finns "Saint-Marcellin" i två varianter:

- Torr "Saint-Marcellin" som har en torrsubstans över 44 % motsvarar den lokala traditionen. Den lagras på ett sätt som gör den så hållbar som möjligt genom att nedbrytningen av proteiner begränsas.
- Krämig "Saint-Marcellin" som torkas kortare tid och därför har en torrsubstans över 40 %. Den lagras på ett sätt som gör att den utvecklar kraftigare arom och mjukare, krämigare konsistens. Dessa ostar som har en mer regional tradition lagras ofta längre tid.

Det måste gå minst 10 dagar efter att löpet har tillsatts innan "Saint-Marcellin" får saluföras.

"Saint-Marcellin" kan vara förpackad eller inte för försäljning.

Visuellt sett kan skorpan vara lätt rynkad och ska täckas helt eller till största del av en mögelkultur i följande färger: vit eller beige till blågrå. När osten skärs ska den ha en gräddvit färg, vara slät och homogen och får ha några hål. Skorpan är nätt och jämnt förnimbar i munnen. Krämig "Saint-Marcellin" kännetecknas av en smältande textur, medan torr "Saint-Marcellin" är fast. Den tydliga

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

och välbalanserade smaken med en rikedom på aromer (fruktig med honungstoner) och med ett dominerande inslag av mjölksyra men måttlig sälta, är karaktäristisk för "Saint-Marcellin".

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

Helfet komjolk, ej standardiserad i fråga om fetthalt och proteiner, från det geografiska området.

Mjölken ska vara opastöriserad eller värmebehandlad, alltså inte pastöriserad. "Saint-Marcellin" är en ost med lokal tradition som har utvecklats i ett område som är inriktat på uppfödning av nötkreatur av mjölkkras. Den mjölk som används till framställningen har alltid kommit från gårdar i det geografiska området. Dess goda rykte kommer av sambandet mellan mjölkproducenter av kvalitetsmjölk som tar vara på områdets möjligheter, och osttillverkarna som för vidare det lokala kunskapsarvet.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

Det geografiska produktionsområdet kännetecknas av utbredda foderarealer. De lokala uppfödarna har förstås alltid valt att använda detta lokala foder som bidrar till att ge "Saint-Marcellin" dess särdrag. De använder en stor andel gräs och hö som foder och begränsar användningen av kompletteringsfoder och behåller på så sätt en traditionell djurhållning.

De krav som gäller för mjölkornas foder är följande:

- Självförsörjningsgrad för foder: minst 80 % av torrfodret i årsransonen ska komma från det geografiska området.
- Gräs i alla dess former ska utgöra minst 50 % av torrsubstansen i årsransonen.
- Hö utgör 15 % av torrfodret i grundransonen under de fyra vintermånaderna (december, januari, februari och mars).
- Kompletteringsfoder får utgöra högst 30 % av torrfodret i den sammanlagda årsransonen. Med kompletteringsfoder avses här säd och biprodukter av spannmål, oljevaxter och proteingrödor, valnötskakor och torkade baljväxter. Följande komplement får utgöra högst 10 % av fodret: vassle, potatis och andra knölväxter, betor, melass och näringstillskott: mineraler, vitaminer, spårämnen, bikarbonat, salt.

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

Alla steg i produktionen från mjölk, ystning och lagring av "Saint-Marcellin" måste ske i det avgränsade geografiska området.

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

Ingen

3.7 Särskilda regler för märkning:

Varje ost ska märkas med följande uppgifter, utöver de obligatoriska uppgifter som avses i bestämmelserna om märkning av ostar:

- namnet "Saint-Marcellin",
- namnet på ysteriet,
- EU:s logotyp för skyddad geografisk beteckning och/eller upplysningen "skyddad geografisk beteckning".

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Det geografiska produktionsområdet för "Saint-Marcellin" ligger på östra stranden av floden Rhône, med Vercors-bergen i fonden. Det har sitt centrum i kommunen Saint-Marcellin (som ligger i Isère) som har gett namn åt produkten och det var där som "Saint-Marcellin" först började säljas. Området definieras utifrån historiska kriterier (ursprungsplats för produktion och försäljning av "Saint-Marcellin") och geografiska kriterier (sambandet mellan landskapet och sysselsättningen i området).

Det geografiska området utgörs av följande kantoner:

I departementet Drôme:

- Hela kantonerna (La) Chapelle-en-Vercors, Romans-sur-Isère 1:a och 2:a kantonen, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Jean-en-Royans,
- Kantonen Bourg-de-Péage utom kommunerna Bourg-de-Péage, Châteauneuf-sur-Isère,
- Kantonen Chabeuil: endast kommunerna (Le) Chaffal, Chateaudouble, Peyrus
- Kantonen Crest-Nord: endast kommunerna Ombrière, Plan-de-Baix
- Kantonen (Le) Grand-Serre: endast kommunerna Le Grand-Serre, Hauterives, Montrigaud, Saint-Christophe-et-le-Laris, Tersanne,
- Kantonen Saint-Vallier: endast kommunerna Châteauneuf-de-Galaure, Claveyson, Fay-le-Clos, La-Motte-de-Galaure, Mureils, Ratières, Saint-Avit, Saint-Barthélémy-de-Vals, Saint-Martin-D'Août, Saint-Uze,

I departementet Isère:

- Hela kantonerna: (La) Côte-Saint-André, (Le) Grand-Lemps, (Le) Pont-Beauvoisin, Pont-en-Royans, Rives, Roybon, Saint-Etienne-de-Saint-Geoirs, Saint-Geoire-en-Valdaine, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay, Virieu,
- Kantonen Saint-Jean-de-Bournay: endast kommunerna Chatonnay, Eclose, Lieudieu, Meyssies, Saint-Anne-sur-Gervonde, Saint-Jean-de-Bournay, Tramole, Villeneuve-de-Marc
- Kantonen Saint-Laurent-du-Pont utom kommunerna Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Chartreuse,
- Kantonen Fontaine-Sassenage: endast kommunen Veurey-Voroize,
- Kantonen (La) Tour-du-Pin: endast kommunerna Montagnieu, Sainte-Blandine, Saint-Victor-de-Cessieu, Torchefelon,
- Kantonen Villard-de-Lans utom kommunerna Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte
- Kantonen Voiron: utom kommunen Voreppe,

I departementet Savoie:

- Kantonen (Le) Pont-de-Beauvoisin: endast kommunerna Belmont-Tramonet, (La) Bridoire, Domesin, (Le) Pont-de-Beauvoisin, Saint-Beron, Verel-de-Montbel
- Kantonen Saint-Genix-sur-Guiers utom kommunerna Gerbaix, Marcieux, Novalaise.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Naturliga faktorer

Området för "Saint-Marcellin" ligger i regionen Bas Dauphiné, mellan Lyonnais-slätterna och de kalkrika bergen Chartreuse och Vercors. Det består av kullar och platåer från triasperioden som genomkorsas av breda dalar och avgränsas av berg i öster. Det utgör en mjuk övergång mellan berg och slätt, mellan Alpna och Provence.

Klimatet är övervägande tempererat som i lägre bergstrakter, med medeltemperaturer på 9 till 11 °C och en nederbörd på 800 till 1 100 mm.

Området präglas av vindarna som främst blåser i nord-sydlig riktning och som har ett nära samband med historien och producenternas och förädlarnas kultur. Vinden har gjort det möjligt att torka såväl valnötter och tobak som ost och påverkar den lokala arkitekturen. Det var den som från början gynnade utbredningen av ysterier i hela området. Utbredningen har inte ändrats under årens lopp.

Mänskliga faktorer

Området för "Saint-Marcellin" är övervägande lantligt och präglas tydligt av jordbruket, med en hög andel gräsmark (foderarealen utgör 40 till 80 % av den brukbara marken). Olika typer av odlingar och boskapsuppfödning lever sida vid sida, främst odling av träd (särskilt valnötsträd som ger de ursprungsmärkta valnöterna från Grenoble) och mjölkproduktion.

Den ost som från början kallades "tomme" och tillverkades på gårdarna fann en naturlig identitet i staden Saint-Marcellin, där den största marknaden i regionen hade hållits sedan 1400-talet.

Torkningen av ostar, valnötter (och tobak) gynnas av vindarna som präglar området, det finns därför torkningsanläggningar i hela området. Nöttorkningsanläggningarna kunde också användas för att torka ostar i, de lades i ostkorgar som hängde oskyddade för vinden, så kallade *tommiers*.

Från 1870 gjorde insamlare rundresor mellan gårdarna vid vissa återkommande tidpunkter. De började leverera ostarna till de större orterna i trakten: Romans, Grenoble, Lyon, Saint-Étienne och Avignon, som fortfarande är storkonsumenter. Det uppmuntrade bönderna att tillverka fler ostar och så utvecklades försäljningen av "Saint-Marcellin".

Under 1920-talet hade de tidigare insamlarna utvecklat en osttillverkning som inspirerats av gårdstillverkningen (mjölksyremassa, användning av likadana vassleavskiljare, m.m.). Nu började de första ysterierna dyka upp i regionen där Saint-Marcellin tillverkades och det skedde en första officiell definition av "Saint-Marcellin".

Produktionsanläggningarna av "Saint-Marcellin" försökte redan tidigt att organisera sig och skydda produkten. Först kom tillverkarsammanslutningen *Union des Fabricants du «Saint-Marcellin»* som bildades 1971, sedan kom samarbetsorganet mellan olika yrkeskategorier kring "Saint-Marcellin" (*Comité Interprofessionnel du Saint-Marcellin*) 1994, där även mjölkproducenterna och gårdstillverkarna finns med. Sedan dess är hela branschen inblandad i att marknadsföra "Saint-Marcellin", förbättra kvaliteten och skydda namnet.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Ostens särskilda egenskaper

"Saint-Marcellin" är en liten ost som kännetecknas av sin puckliknande form med rundade kanter. Den har en diameter på omkring 7 cm, väger minst 80 gram och är omkring 2 cm hög.

Visuellt sett kan skorpan vara lätt rynkad och helt eller till största delen täckas av en mögelkultur som är vit eller beige till gråblå.

När osten skärs ska den ha en gräddvit färg, vara slät och homogen. Skorpan är nätt och jämnt förnimbar i munnen. Krämig "Saint-Marcellin" kännetecknas av en smältande textur, medan torr "Saint-Marcellin" är fast.

Dess tydliga smak är rik, aromatisk och välbalanserad (fruktig med honungstoner) som är karaktäristisk för "Saint-Marcellin". Det dominerande inslaget är mjölksyra och den är måttligt saltad.

Traditionella kunskaper

Mjölkkornas foder är viktigt. Det ska bestå av lokalt odlat grovfoder, främst gräs, och betessäsongen ska vara i minst 180 dagar per år över stora ytor (gårdarna får ha högst 1,4 djurenheter/ha). Syftet med dessa bestämmelser är att den mjölk som används ska vara av hög kvalitet.

Den mjölk som används får endast genomgå vissa termiska behandlingar (förbud mot pastörisering) och den är inte standardiserad, så att dess ursprungliga egenskaper bevaras och den rika aromen hos "Saint-Marcellin" kan utvecklas.

"Saint-Marcellin" får sin identitet och karaktär tack vare en särskild ystningsmetod som härrör från urgamla metoder. Utifrån en mjölksyremassa som är opressad, oknädd, lättsaltad och sedan torkad och lagrad, får man fram de särskilda organoleptiska egenskaperna hos "Saint-Marcellin".

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):

Sambandet med "Saint-Marcellins" ursprung ligger både i dess rykte, ostens särskilda egenskaper och de traditionella kunskaperna.

Framställningen av "Saint-Marcellin" bygger på historiska uppfödningmetoder (varierad odling-uppfödning) och en ystning som är nära knuten till den naturliga miljön:

- bete och lokalodlat grovfoder viktiga i djurens foder tack vare stora foderarealer i det geografiska området,
- det geografiska områdets vindutsatta läge, som har lett till traditionen att bevara ostarna genom torkning och lagring.

Alla dessa villkor har gynnat utvecklingen av små ostar, som tidigt fick namnet "Saint Marcellin" (på 1400-talet), genom att de övertog namnet på dåtidens största marknad. "Saint Marcellin" omnämns för första gången i räkenskapsböcker under Ludvig XI:s styre (1400-talet).

Sedan 1935 har "Saint Marcellin" beskrivits officiellt i Frankrike på begäran av områdets producenter. Definitionen lagstodgas 1942 och har sedan dess utvecklats flera gånger. Sedan 1980 är den densamma i den nuvarande produktspecifikationen: "diameter omkring 70 mm, mellan 20 och 25 mm hög, väger minst 80 gram, tillverkad av komjölk som tillsatts löpe, mjuk, oknådad, opressad, lättsaltad massa, utan tillsats av kryddor eller aromer, ...". Den har gjort att "Saint-Marcellin" har utvecklats på ett reglerat vis.

"Saint-Marcellin"-festen, "Saint-Marcellin"-museet och föreningen för "Saint-Marcellins" främjande som deltar i lokala och nationella lantbruksevenemang, bidrar till att bevara produktens rykte.

"Saint-Marcellins" nuvarande rykte bekräftas genom att den finns med i menyn på många kvalitetsrestauranger i Dauphiné-regionen med kringliggande städer (Lyon, Grenoble och Saint-Étienne): den finns till exempel med på ostbrickor, varm i sallader, i smördegsknyten eller i gratänger. I inventeringen av det franska kulinariska arvet (avsnittet Rhône-Alpes) från 1995 bekräftas ostens rykte och en artikel tillägnas "Saint-Marcellin".

I dag används namnet "Saint-Marcellin" allmänt av de sju ysterierna i produktionsområdet, vilket de bifogade exemplen på etiketter visar, och den är mycket välkänd både i och utanför regionen. 2008 tillverkades hela 35,5 miljoner ostar som märktes "Saint-Marcellin".

Ostens urgamla historia och att den tidigt definierades har gjort att den har utvecklats utan att förlora sin identitet. I dag har "Saint-Marcellin" ett väletablerat rykte på nationell nivå, tack vare den goda sammanhållningen i branschen och banden till trakten och de lokala kunskaperna. Framställningen sker dock fortfarande främst lokalt i ursprungsområdet.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

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

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