

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2022/C 349/07)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

”Salers”

EU-nr: PDO-FR-0134-AM02 – 3.8.2021

SUB (X) SGB ()

1. **Ansökande grupp och berättigat intresse**

Branschorganisationen för ostar som framställs i departementet Cantal och i det geografiska området för ursprungsbe-teckningen ”Cantal” (Comité Interprofessionnel des Fromages, CIF)

Adress: 52 avenue des Pupilles de la Nation – BP 124 – 15001 Aurillac cedex

Tfn +33 471483994

E-post: info@aop-cantal.com

Gruppen består av jordbrukare och ostlagrare och har därför rätt att ansöka om ändringar av specifikationen.

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen (ändringarna)**

- Produktens namn
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat: kontaktuppgifter till rätt medlemstatsorgan och den ansökande gruppen, inspektionsorgan, nationella krav

4. Typ av ändring(ar)

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.
- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. Ändring(ar)

5.1. Ändringar som påverkar viktiga delar av texten

Avsnittet "Produktbeskrivning"

Den lägsta fetthalten i 100 g helt avrunnen ost har ändrats från 45 g (den tidigare versionen) till 44 g. Ostens minimivikt har ändrats från 35 kg (den tidigare versionen) till 30 kg. Dessa ändringar registrerades i kommissionens förordning (EG) nr 828/2003 av den 14 maj 2003 ^(?) och har lagts till i specifikationen och i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

I specifikationen har hänvisningen till ostmassans konsistens och smidiga textur (den tidigare versionen) ersatts. Det hänvisas nu till den karakteristiskt kompakta textur som uppstår när ostmassan mals och pressas, vilket gör beskrivningen mer exakt.

I den tidigare versionen av specifikationen anges det att skorpan ändrar färg från gråaktigt vit till ockrafärgad, med röda och orange fläckar. Detta har ersatts med en beskrivning av skorpan färg som "gyllene till ockrafärgad, och kan ha naturligt förekommande röda, orange och gula mögelfläckar". Genom denna ändring kan man ge en mer komplett och korrekt beskrivning av produkten i den form som finns tillgänglig för konsumenterna.

Den organoleptiska beskrivningen av produkten har utökats i specifikationen. Ett villkor har lagts till i beskrivningen av skorpan, som nu ska vara "marmorerad", det vill säga ha oregelbundet utspridda små runda knölar, tillsammans med en beskrivning av de fylliga och varierade aromerna hos "Salers". Den "marmorerade" skorpan är ett av ostens visuella kännetecken. Aromerna hos "Salers" har beskrivits under smakprovningar och sensoriska analyser. De speglar de många olika ängsväxterna, den mikrobiologiska rikedomen hos varje *gerle* (träkar) och varje ostmakares typiska kunskaper. Alla dessa faktorer gör "Salers" till en unik ost.

De bestämmelser som följer av dessa tre ändringar har lagts till i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

I specifikationen och i punkt 3.5 i det sammanfattande dokumentet har det införts ett krav på att färdigförpackade bitar av osten ska innehålla en del av skorpan. Detta säkerställer att produkter som säljs färdigförpackade på bit uppvisar ett visuellt inslag som är utmärkande för produkten.

Avsnittet "Geografiskt område"

Det geografiska områdets gränser har ändrats och minskats från hela departementet Cantal och angränsande kantoner i vissa granndepartement, till en del av departementet Cantal och vissa kantoner och kommuner i närliggande departement. Denna ändring registrerades i kommissionens förordning (EG) nr 828/2003. Den har lagts till i specifikationen i form av en uppdaterad förteckning över kommuner, eller delar av kommuner, baserat på den administrativa situationen 2020. Den har också lagts till i punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

^(?) EUT L 120, 15.5.2003, s. 3.

5.2. *Ändringar som inte påverkar viktiga delar av texten*

Avsnittet "Produktbeskrivning"

Ett tillägg om att "Salers" ska framställas av obehandlad, oskummad komjölk (inte standardiserad i fråga om fett eller proteiner) har gjorts i specifikationen. Att obehandlad mjölk skulle användas vid framställningen av osten krävdes redan i den tidigare specifikationen. Detta har nu också inkluderats i produktbeskrivningen eftersom det är en utmärkande egenskap hos "Salers". Denna bestämmelse har även lagts till i punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

En hänvisning till att ostmassan ska vara fast har lagts till i specifikationen. Uppgiften om att osten ska vara något smalare i ändarna har ersatts av en uppgift om att osten ska bukta ut något på båda sidorna. Ett ytterligare tillägg är att ostens vikt ska fastställas efter en kortaste lagringsperiod på tre månader från det datum då de individuella ostarna formas. En lägsta torrsubstanshalt på 58 % har lagts till. Alla dessa ändringar av specifikationen gör det möjligt att erbjuda en mer korrekt och komplett beskrivning, vilket är användbart i samband med kontroller. De bestämmelser som följer av dessa ändringar har lagts till i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

Ostens diameter har strukits ur specifikationen. Det ansågs vara bättre att ange formens storlek i avsnittet "Produktionsmetod" i specifikationen. Dessa bestämmelser har inte inkluderats i det sammanfattande dokumentet.

Hänvisningen till ostmassans gräddvita färg har strukits ur specifikationen. Anledningen är att det i specifikationen redan hänvisas till ett färgintervall, från elfenbensvit till halmgul, vilket är tillräckligt för att beskriva produkten. Beskrivningen av att massans färg varierar mellan elfenbensvit och halmgul har lagts till i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

Avsnittet "Bevis på ursprung"

Till följd av ändringar av nationell lagstiftning och nationella regler har flera stycken infogats i specifikationen, där det beskrivs vilka förklaringar som krävs av aktörerna och vilka register som ska föras, samt metoderna för kontroll och identifiering av produkten. Denna information är användbar vid kontroll av efterlevnaden av produktspecifikationen och produkternas spårbarhet. Dessa ändringar har inte förts in i det sammanfattande dokumentet.

Metoderna för identifiering av osten i avsnittet "Märkning" i den tidigare specifikationen har strukits. I stället har information lagts till i avsnittet "Bevis för att produkten kommer från det avgränsade geografiskt området" i specifikationen. I denna förklaras det att osten ska identifieras med hjälp av ett identifieringsmärke som anbringas när osten formas. Märket definieras i nationell lagstiftning. Dessa regler finns tillgängliga för alla aktörer. I dessa fastställs identifieringsmärkets utformning i detalj, liksom vilken information som ska synas på det. Varje ost ska nu också vara försedd med det datum (dag och år) då den formades. Denna information är användbar för att kunna spåra och övervaka produkten.

Enligt kommissionens förordning (EG) nr 828/2003 har bestämmelser om användning av enpräglad stämpel för att identifiera ostarna inkluderats i avsnittet "Märkning". Dessa har flyttats till avsnittet "Bevis för att produkten kommer från det avgränsade geografiskt området" i specifikationen. Bestämmelserna har utökats för att förklara att de präglade stämpelarna ska anbringas när de individuella ostarna formas. När det rör sig om ostar som framställs av mjölk som uteslutande kommer från boskapsrasen Salers påförs bilder av Salerkornas huvuden, med hjälp av stämplarna av bläck eller muslin, när ostarna släpps ut på marknaden. En beskrivning av hur stora bilderna på Salerkornas huvuden ska vara, och var de ska placeras, har också lagts till. Dessa instruktioner är användbara i samband med utförandet av kontroller och gör det möjligt att presentera produkterna på ett enhetligt sätt.

I punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet har stycken om märkning inkluderats, om att ostarna ska identifieras med hjälp av ett identifieringsmärke: en präglad stämpel bestående av namnet på beteckningen två gånger. På ostar som uteslutande framställs från mjölk från boskapsrasen Salers ska orden "*tradition salers*" påföras, liksom bilder av Salerkornas huvuden. I samma del av det sammanfattande dokumentet beskrivs nu också möjligheten att trycka gårdens namn på ostarna, med orden "*Ferme de...*".

Regler om distribution och återkallelse av identifieringsmärken och stämplars har lagts till i specifikationen för att se till att de efterlevs. I reglerna anges att identifieringsmärken och stämplars distribueras till alla tillverkare som uppfyller kraven i specifikationen. De återkallas om en tillverkarens licens återkallas eller upphävs tillfälligt, eller om osten förlorar sin klassificering. Denna ändring har inte förts in i det sammanfattande dokumentet.

Avsnittet "Produktionsmetod"

Specifikationen innehåller närmare bestämmelser om flera olika aspekter av produktionsmetoden. Detta ger en bättre beskrivning av mjölkproduktionsvillkoren och villkoren för framställning av "Salers" i enlighet med traditionella metoder.

Underrubriken "Mjolkproduktion"

Enligt kommissionens förordning (EG) nr 828/2003 framställs "Salers" mellan den 15 april och den 15 november, när djuren är ute på bete. I specifikationen har denna bestämmelse utökats genom att ange att "Salers" ska framställas vid jordbruksföretaget med den mjölk som också produceras där. Detta ersätter hänvisningen till att osten ska framställas på gården i *burons* (herdehus) mellan den 1 maj och den 31 oktober, vilket uppgavs i avsnittet "Samband med den geografiska miljön" i den tidigare specifikationen. *Burons* var de platser där osten traditionellt framställdes under sommaren. Man har gradvis slutat att använda dem på grund av förändrade gårdsstrukturer och modernisering-såtgärder. Denna ändring har inte förts in i det sammanfattande dokumentet.

För att underlätta kontroller innehåller specifikationen nu rätt hänvisning för att identifiera vilken hjord som tillhör ett enda jordbruksföretag, nämligen det unika identifieringsnummer som utfärdas av departementsmyndigheterna med ansvar för boskapsregistrering. Denna ändring har inte förts in i det sammanfattande dokumentet.

I specifikationen har reglerna om mjölkornas foder utökats för att specificera sammansättningen hos mjölkornas basföda (som uteslutande kommer från betet i det geografiska området), och kompletteringsfodret har begränsats till 25 % av den torrsbstans som konsumeras. Dessa bestämmelser har lagts till i punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet. De garanterar att minst tre fjärdedelar av mjölkornas foder kommer från det geografiska området. Vissa typer av kompletteringsfoder behöver inte komma från det geografiska området eftersom topografien, klimatförhållandena och höjden innebär att de inte kan odlas där.

En uttömmande förteckning över de foder som tillåts som komplement till mjölkornas basföda anges nu i specifikationen. Detta underlättar en mer effektiv förvaltning, kvalitetssäkring och kontroll av fodret. En hänvisning till denna uttömmande förteckning har inkluderats i punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Underrubriken "Ostframställning"

Ostar med den skyddade ursprungsbeteckningen "Salers" framställs uteslutande på gårdar. I specifikationen anges nu att det inte är tillåtet att dela ostanläggning med andra företag. Detta syftar till att stärka det faktum att osten framställs vid själva jordbruksföretaget, där den traditionella framställningskunskapen kring denna skyddade ursprungsbeteckning omsätts i praktiken. Denna ändring har inte förts in i det sammanfattande dokumentet.

I specifikationen har kravet på att framställa osten med helmjölk utökats med uppgiften om att mjölken "inte får vara standardiserad i fråga om fett eller protein". Syftet är att säkerställa att mjölken inte standardiseras på något sätt. Den bestämmelse som följer av denna ändring har lagts till i punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Mjölkingen måste ske direkt i en *gerle*, en slags träbehållare som är konisk eller cylindrisk till formen, med varierande kapacitet. Detta krav har lagts till i specifikationen för att formalisera de traditionella metoderna och säkerställa att de bevaras. En *gerle* är en traditionell behållare som förhindrar att mjölken svalnar för snabbt eller för mycket, och säkerställer därmed rätt temperatur för att mjölken ska ysta sig. Detta säkerställer också att mjölken inokuleras naturligt. Denna ändring har inte förts in i det sammanfattande dokumentet.

Flera bestämmelser lagts till i specifikationen för att reglera användningen av behandlingar och tillsatser för ostarna, i linje med de aktuella metoderna. Detta inkluderar följande: en uttömmande förteckning över ingredienser, tillverkningshjälpmedel och -tillsatser som tillåts i mjölken och under produktionsprocessen, ett förbud mot att koncentrera mjölken genom att delvis avlägsna vattenhalten innan koaguleringen, ett förbud mot att bevara

obehandlade mejerivaror, halvfärdiga produkter, ostmassa och färsk ost vid temperaturer under 0 °C och ett förbud mot att bevara färska ostar i en modifierad atmosfär. Syftet med dessa bestämmelser är att undvika en framtida situation där oreglerade metoder kan skada egenskaperna hos "Salers". Dessa ändringar har inte förts in i det sammanfattande dokumentet.

Produktionsstegen för "Salers" anges i kommissionens förordning (EG) nr 828/2003. En utförlig beskrivning av dessa steg har inkluderats i specifikationen och ersätter den korta beskrivningen i den tidigare specifikationen. Följande beskrivs: koagulering i *gerle* (temperaturintervall, användning av löpe endast, den tid som krävs för koaguleringen), skärning och formning av ostmassan (tid, metod, redskap, syfte), första pressning (metod, redskap, syfte), syrning och mognadslagring (varaktighet, syfte), malning och saltning av ostmassan (metod, saltmängd, syfte), formning av ostar (metod, form och formens storlek) och pressning (redskap, varaktighet, metod). Genom att tillhandahålla en ram för dessa verksamheter blir det möjligt att bevara kvaliteten på ostar och ostmakarnas kunskaper. De bestämmelser som har lagts till förändrar inte hur produktens framställs. De gör det dock möjligt att beskriva metoden i närmare detalj och därigenom bevara de traditionella metoderna. Dessa ändringar har inte förts in i det sammanfattande dokumentet.

Underrubriken "Lagring"

I specifikationen anges nu att den kortaste lagringstiden ska räknas från den dag då ostar formas. Denna specifikation är användbar i samband med kontroller. Den har också lagts till i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

I kommissionens förordning (EG) nr 828/2003 fastställs villkoren för temperatur, relativ luftfuktighet och åtgärder och uppmärksamhet under lagringsperioden, däribland att vända ostar och torka av dem regelbundet. Dessa villkor har lagts till i specifikationen. De har inte förts in i det sammanfattande dokumentet.

På samma sätt som i underavsnittet "Ostframställning" har en bestämmelse lagts till i specifikationen för att reglera användningen av behandlingar och tillsatser för ostar, i linje med de aktuella metoderna. Närmare bestämt har det blivit förbjudet att bevara ostar i en modifierad atmosfär under lagringen. Denna ändring har inte förts in i det sammanfattande dokumentet.

Avsnittet "Samband"

Avsnittet "Samband med det geografiska området" i specifikationen har skrivits om helt. Det ersätter avsnitten "Historik" och "Samband med den geografiska miljön" i den tidigare specifikationen. Syftet är att tydligare påvisa sambandet mellan "Salers" och det geografiska område, utan att förändra sambandets innehåll. I beskrivningen av sambandet uppmärksammas särskilt det faktum att osten framställs under den period då korna betar på betesmarker i huvudsakligen vulkaniska landskap. Det framhålls även att det är obehandlad mjölk som produceras vid jordbruksföretaget som används, med specifika material och traditionella metoder. Hänvisningen till framställningen av ostar i *burons* är nu en del av historien.

Den nya versionen av sambandet i specifikationen återges under punkt 5 i det sammanfattande dokumentet.

Avsnittet "Märkning"

Den minsta storleken på beteckningens namn på märkningen har lagts till i specifikationen. Syftet är att konsumenterna ska kunna identifiera beteckningen omedelbart. I specifikationen anges också att namnet på ursprungsbeteckningen och Europeiska unionens symbol för skyddade ursprungsbeteckningar måste synas i samma synfält. Även här är syftet att göra det lättare för konsumenterna att identifiera produkten. Dessa bestämmelser har lagts till i punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

Ett stycke har lagts till i specifikationen och i punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet, där användningen av adjektiv eller andra ord tillsammans namnet på ursprungsbeteckningen förbjuds. Detta gäller för märkning, reklam, fakturor och kommersiella dokument. De enda undantagen rör specifika märkesnamn eller varumärken, och orden "*tradition salers*". Detta förhindrar att konsumenterna vilseleds av felaktiga påståenden.

5.3. Redaktionella ändringar

Kontaktuppgifterna till den behöriga myndigheten har uppdaterats i avsnittet "Behörig myndighet i medlemsstaten" i specifikationen.

I avsnittet "Ansökande grupp" i specifikationen har gruppens namn, kontaktuppgifter och sammansättning uppdaterats.

Denna information har inte lagts till i det sammanfattande dokumentet.

En förteckning över alla steg som ska äga rum i det geografiska området har lagts till i avsnittet "Geografiskt område" i specifikationen och i punkt 3.4 i det sammanfattande dokumentet.

Det datum då det geografiska området avgränsades (den 15 juni 1999) har lagts till i avsnittet "Geografiskt område" i specifikationen. En förteckning över kommuner i det geografiska området har lagts till, baserat på den officiella geografiska koden från 2020. En anmärkning har införts om att kartografisk information om det geografiska området kan hittas på webbplatsen tillhörande det franska nationella ursprungs- och kvalitetsinstitutet (INAO). Dessa ändringar har inte förts in i det sammanfattande dokumentet.

Hänvisningen till förfarandena för godkännande av mjölkprodukter är inte längre relevant. Detta har strukits ur avsnittet "Hänvisningar till inspektionsorganet" i specifikationen. I stället har man angivit information om de nationella myndigheter som ansvarar för att utföra kontrollerna. Dessa bestämmelser har inte inkluderats i det sammanfattande dokumentet.

Hänvisningarna till INAO:s logotyp och initialer är inte längre relevanta och har därför strukits ur avsnittet "Märkning" i specifikationen. Dessa ändringar har inte förts in i det sammanfattande dokumentet.

Hänvisningen till det nationella dekretet om den kontrollerade ursprungsbeteckningen har strukits ur avsnittet "Nationella krav" i specifikationen. En tabell har inkluderats med de huvudsakliga punkter som ska kontrolleras, tillsammans med deras referensvärden och utvärderingsmetod. Dessa bestämmelser har inte inkluderats i det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"Salers"

EU-nr: PDO-FR-0134-AM02 – 3.8.2021

SUB (X) SGB ()

1. **Namn**

"Salers"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.3 Ost

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig*

"Salers" är en fast, pressad, obearbetad ost av komjolk.

Den presenteras i form av en cylinder med något konvexa sidor. Den väger mellan 30 och 50 kg efter en kortaste lagringsperiod på tre månader räknat från den dag då de individuella ostarna formas.

Ostmassans färg varierar mellan elfenbensvit och halmgul. Texturen är kompakt och karaktäristisk för den malda och pressade ostmassan.

Skorpan är torr, marmorerad och gyllene till ockrafärgad och kan vara naturligt fläckad med rött, orange och gult mögel.

"Salers" uppvisar en mängd olika och rika aromer, där mjölksyra (smör och syrad grädde), växtaromer (lök, gräs och hö) och fruktiga aromer (citrus, valnöt och hasselnöt) dominerar.

Den har en minsta fetthalt på 44 gram per 100 gram helt avrunnen ost. Torrsubstanshalten får inte vara mindre än 58 gram per 100 gram lagrad ost.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Basfödan för mjölkarna kommer från det geografiska området och består uteslutande av bete.

Mjölkornas basföda får kompletteras upp till högst 25 % av den torrs substans som konsumeras. Endast de råvaror som specificeras i den uttömmande förteckningen tillåts.

Dessa bestämmelser garanterar att minst tre fjärdedelar av mjölkornas foder kommer från det geografiska området. Vissa typer av kompletteringsfoder behöver inte komma från det geografiska området eftersom topografin, klimatförhållandena och höjden innebär att de inte kan odlas där.

Dessa ostar framställs uteslutande av obearbetad helmjolk från kor, som inte är standardiserad i fråga om fett eller protein.

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Mjolkproduktionen samt framställningen och lagringen av osten ska äga rum inom det geografiska området.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Om osten säljs i färdigförpackade bitar ska varje bit ha en del av beteckningens särskilda skorpa.

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Utöver de uppgifter som krävs enligt reglerna om märkning och presentation av livsmedel ska märkningen av ostar med den skyddade ursprungsbeteckningen "Salers" inkludera följande i samma synfält:

- Ursprungsbeteckningens namn skrivet i bokstäver med en storlek som motsvarar minst två tredjedelar av storleken på de största bokstäver som förekommer i märkningen.
- EU:s symbol för skyddade ursprungsbeteckningar.

Ostarna ska identifieras med ett identifieringsmärke som anbringas på osten och med enpräglad stämpel som består av beteckningens namn två gånger på ostens ovansida. Dessutom får alla dessa ostar också vara försedda med en präglad stämpel högst upp med orden "Ferme de...".

Ostar som framställs av mjolk från hjordar av kor av Salersrasen ska också vara försedda med en präglad stämpel på sidan med orden "*tradition Salers*" och bilder av Salerskornas huvuden.

Oberoende av de lagstadgade regler som gäller för ostar i allmänhet är det förbjudet att i märkningen, i reklam, på fakturor eller i handelsdokument använda en eventuell kvalificerande beteckning eller någon annan uppgift tillsammans med den nämnda beteckningen, med undantag för följande:

- Särskilda märken eller varumärken.
- Orden "*tradition salers*".

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Följande kommuner ingår i området:

Kommuner som omfattas i sin helhet: Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Taussac och Thérondels.

Departementet Cantal

Följande kantoner i sin helhet: Mauriac, Murat, Naucelles och Riom-ès-Montagnes.

Kommuner som omfattas i sin helhet: Arches, Arnac, Arpajon-sur-Cère, Aurillac, Ayrens, Badailhac, Brezons, Carlat, Cézens, Cros-de-Ronesque, Cussac, Ferrières-Saint-Mary, Giou-de-Mamou, Gourdièges, Jaleyrac, Jou-sous-Monjou, Lacapelle-Barrès, Lascelle, Malbo, Mandailles-Saint-Julien, La Monselie, Le Monteil, Narnhac, Nieudan, Pailherols, Paulhac, Paulhenc, Pierrefort, Polminhac, Raulhac, Saint-Cirgues-de-Jordanne, Saint-Clément, Saint-Étienne-de-Carlat, Saint-Jacques-des-Blats, Saint-Martin-sous-Vigouroux, Saint-Santin-Cantalès, Saint-Simon, Saint-Victor, Sainte-Marie, Sourniac, Thiézac, Valuégols, Vebret, Velzic, Vézac, Vic-sur-Cère, Yolet och Ytrac.

Delar av kommuner: Mentières (sektion B 1 nr 122 och 146; sektion ZM nr 25, 29, 33 och 40; sektion ZP nr 27, 29, 30 och 31; sektion ZK No 25, 3, 40 and 41); Neuvégglise-sur-Truyère (territoriet i de delegerade kommunerna Neuvégglise och Oradour); Saint-Flour (sektion AE nr 110, 112–114, 116 och 117; sektion AH nr 380); Saint-Mamet-la-Salvetat (sektion B 2 nr 281, 282 och 286); Vieillespesse (sektion C 2 nr 100, 102 och 117; sektion ZX nr 20); Ydes (sektion AP nr 222).

Departementet Corrèze

Kommuner som omfattas i sin helhet: Rilhac-Xaintrie.

Delar av kommuner: Pandrignes (sektion B 3 nr 513, 514, 531, 534–538, 543, 545, 547, 557, 559, 560, 564, 565, 568, 569, 572, 573, 577, 578, 872, 891, 896).

Departementet Haute-Loire:

Delar av kommuner: Lubilhac (sektion E 2 nr 277, 289–291, 471, 480, 483, 484, 492, 520, 900).

Departementet Puy-de-Dôme

Kommuner som omfattas i sin helhet: Anzat-le-Luguet, Besse-et-Saint-Anastaise, La Bourboule, Chambon-sur-Lac, Chastreix, Compains, Égliseneuve-d'Entraigues, Espinchal, La Godivelle, Laqueuille, Mazoires, Mont-Dore, Murat-le-Quaire, Picherande, Roche-Charles-la-Mayrand, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Sauves-d'Auvergne, Saint-Victor-la-Rivière, Tauves, La Tour-d'Auvergne och Valbelex.

Delar av kommuner: Sayat (sektion AO nr 19, 20, 33 och 226).

5. Samband med det geografiska området

"Salers" är en mycket aromatisk ost som framställs under den period då korna betar ute i det till övervägande delen vulkaniska landskapen, av den obehandlade mjölk som framställs vid jordbruksföretaget. Produktionen kräver också att specifik utrustning används, såsom "gerles" och ostpressar, liksom traditionella metoder. Detta ger "Salers" dess karakteristiska textur och skorpa, liksom dess goda hållbarhet.

Det geografiska området för ursprungsbeteckningen "Salers" motsvarar i stora drag Cantalbergen, vars högsta topp är Plomb du Cantal på 1 855 meter. Klimatet är ett typiskt bergsklimat, fuktigt och svalt med riklig nederbörd (mer än 1 000 mm årligen). Jorden är främst vulkanisk med god vattenhållningsförmåga. Detta gör gräset frodigt och det växer kontinuerligt från vår till höst.

Jordbruksmarken är till största delen täckt av gräs. Den vulkaniska jorden är rik på fosforsyra, kaliumkarbonat och magnesium, och tar emot stora mängder nederbörd. Dessa ämnen främjar växtligheten på de frodiga betesmarkerna och den blomstrande vilda vegetation som är skiftande, karaktäristisk och aromatisk, med växter som björnrot, kustdagkåpa och gullmåra.

De ostar som framställs i det geografiska området hade gott anseende redan under romartiden. De har varit en del av livet på landsbygden i flera århundranden. "Salers" framställdes främst sommartid under djurens betesperiod, i *burons*, traditionella stenbyggnader som samtidigt användes som bostäder och arbetsplats, liksom för förvaring. Osten framställs av mjölken från kor som mjölkas två gånger om dagen och betar på kullar där vegetationen är frodig och varierande. Under hösten såldes de ostar som framställdes under sommaren i regel till grosshandlare i dalarna. Grosshandlarna förvarade ostarna i sina egna källare för fortsatt lagring innan de såldes till handlare som transporterade dem till den plats där de skulle konsumeras. Produktionsprocesserna för "Salers" medförde därmed att mjölken bevarades och transporterades under långa perioder.

Namnet "Salers" erkändes som en ursprungsbeteckning genom ett dekret av den 21 december 1961.

Principerna för framställning av "Salers" har bevarats under århundrandena: de framställs på gårdar, endast under betesperioden och med hjälp av traditionella tekniker och material.

Därför framställs "Salers" i dag vid jordbruksföretaget, efter mjölkningen, med obehandlad mjölk från kor från en enda hjord. Osten framställs mellan den 15 april och den 15 november, när djuren är ute på bete.

Mjölken ystas i träkar som kallas för "gerles". Ostmassan skärs och trycks sedan genom en press flera gånger om dagen för att dränera vasslen och öka torrsubstanshalten. De resulterande ostblocken får sedan vila och mogna, samtidigt som syrningen sker, i flera timmar. Sedan mals och saltas ostmassan. Efter en mognadslagringsperiod pressas den saltade ostmassan in i formen för att forma varje individuell ost. Varje ost pressas kontinuerligt i omkring två dagar och vänds regelbundet för en jämn avrinning.

Lagringen varar i minst tre månader och räknas från den dag då osten formas. Ostarna lagras i svala, fuktiga källare. De vänds och torkas av regelbundet.

"Salers" är en stor ost på mellan 30 och 50 kg med en hög andel torrsubstans: minst 58 %. Den framställs på gårdar, med obehandlad mjölk, och mognadslagras i minst tre månader. Ostmassan pressas obehandlad och har en kompakt textur. Skorpan är marmorerad.

De flera hundra år gamla metoderna och kunskaperna har gett upphov till de traditionella metoder där mjölk produceras och "Salers" framställs och lagras. Resultatet är en ost med lång hållbarhet, som uppvisar en mängd olika aromer, där mjölksyre-, växt- och frukttoner dominerar.

Egenskaperna hos den vulkaniska jorden i det geografiska området innebär, tillsammans med betydande regnintervaller, att gräset växer frodigt och kontinuerligt mellan våren och hösten. "Salers" framställs endast under mjölkornas betesperiod, och denna resurs utnyttjas därmed optimalt. Eftersom korna främst betar på betesmark konsumerar de en mängd olika aromatiska växter som bidrar med aromer till mjölken och därmed till den ost som framställs av den.

Genom att använda mjölken direkt efter mjölkningen, alltså obehandlad, bevaras mjölkens bakteriella mikroflora, som också bidrar till de rika aromerna hos "Salers".

De första stegen i bearbetningen av mjölken, fram till dess att ostmassan skärs, sker i en *gerle*, som spelar en mycket viktig roll för den utmärkande karaktären hos "Salers". Detta beror på den mikrobiella ekologi som tillförs via det trä som kärlet är tillverkat av. Denna mikrobiella ekologi ger mjölken en naturlig ympning, som är specifik för varje produktionsplats, och ger osten dess unika smak.

Den långa syrningen och mognadslagringen av ostarna främjar utvecklingen av de mjölksyrakulturer som finns i mjölken.

Ostarna dräneras med hjälp av en press och sedan pressas varje individuell ost i formen. Detta gör det möjligt att framställa en pressad, obehandlad ostmassa med en hög andel torrsubstans, som i sin tur garanterar ostens goda lagringsegenskaper.

Genom att mala ostmassan mellan pressningarna får osten sin kompakta textur.

Under lagringen utvecklar de mikroorganismer och enzymer som finns på ytan och inne i osten en rad olika aromer. Den omsorg och uppmärksamhet som osten ges under denna period gör att "Salers" kan utveckla sin karakteristiska marmorerade skorpa.

Hänvisning till offentligtgörandet av produktspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f9c3c64b-069f-4206-94d4-402bd9601d5e
