

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 431/08)

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****”Emmental français est-central”****EU-nr: PGI-FR-9180-AM01 – 16 april 2021****SUB () SGB (X)****1. Ansökande grupp och berättigat intresse**

Syndicat des Fabricants et Affineurs d’Emmental Traditionnel (SFAET) [Föreningen för producenter och mognadslagrare av traditionell emmentalerost]
26 rue Proudhon – 25000 Besançon

Tfn +33 381834613

E-post: emmentalgrandcru.labelrouge@gmail.com

Gruppen består av alla mjölkproducenter och osttillverkare som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Emmental français est-central”. Gruppen är på denna grundval berättigad att föreslå ändringar av produktspecifikationen.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrike

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

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

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Samband
- Märkning
- Annat: uppdaterade kontaktuppgifter till den behöriga myndigheten i medlemsstaten samt den ansökande gruppen, uppdaterade hänvisningar till kontrollorganen, uppdaterade nationella krav (huvudsakliga punkter att kontrollera).

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. **Produktbeskrivning**

För ost som presenteras i riven form har följande text lagts till: "när den ligger i påsar ska den rivna ostens trådar vara synligt åtskilda och inte hopklumpade." Denna mening finns med i den nuvarande produktspecifikationen, men i avsnittet om bevis för att produkten kommer från det geografiska området, vilket är fel plats för en del av produktbeskrivningen.

Det motsvarande stycket om olika typer av presentation av osten har också ändrats i det sammanfattande dokumentet och flyttats till punkt 3.5.

5.2. **Geografiskt område**

Det geografiska området, som omfattar 13 departement i den nuvarande produktspecifikationen, har minskats till 6 departement: Doubs, Haute-Marne, Haute-Saône, Jura, Territoire de Belfort och Vosges. Departementen Ain, Côte d'Or, Haute-Savoie, Isère, Rhône, Saône-et-Loire och Savoie ingår inte längre i det geografiska området.

Minskningen av det geografiska området gör det möjligt att stärka den skyddade geografiska beteckningens samband med området, eftersom det mindre geografiska området kännetecknas av mer homogena klimatförhållanden.

Sedan 2006 har alla aktörer som fått godkännande att producera mjölk och mognadslagra "Emmental français est-central" legat i det minskade geografiska området såsom det definieras i den föreslagna ändringen av produktspecifikationen.

Ändringen har gjorts även i det sammanfattande dokumentet.

5.3. **Bevis på ursprung**

Meningen "Aktörer som önskar ingå i hela eller delar av produktspecifikationen måste underrätta gruppen för att få godkännande, och detta måste göras innan produktionen inleds" har lagts till i början av avsnittet för att påminna alla aktörer om deras skyldighet att ge sig själva till känna innan de sätter igång med produktionen, så att kontrollorganen kan kontrollera deras verksamhet. Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5.4. **Produktionsmetod**

5.4.1. *Mjölkproduktion – mjölklobesättningens foder*

5.4.1.1. *Förbjudet foder*

I den nuvarande produktspecifikationen är vissa typer av foder förbjudna som foder till mjölklobesättningen (lakterande kor och sinkor). Ett förbud mot foder som innehåller råvaror, tillsatser och processhjälpmedel som framställts av genetiskt modifierade organismer har lagts till. Förekomsten av råvaror och tillsatser som framställts av genetiskt modifierade organismer i det foder som ges till mjölklobesättningen utgör en direkt eller indirekt risk för konsumenters hälsa och för miljön.

Det har också lagts till ett förbud mot "produkter som framställts av palmolja och palmkärnolja", eftersom dessa produkter anses olämpliga på grund av debatten om ämnet.

I syfte att undanröja all tvetydighet i formuleringen preciseras det dessutom nu att de typer av foder som tagits upp på förteckningen är förbjudna både i basfodret och i kompletteringsfodret.

Alla dessa ändringar har gjorts även i punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

5.4.1.2. Basfoder

Enligt den nuvarande produktspecifikationen ska mjölkbesättningens basfoder vara baserat på gräs och hö. Djuren måste födas upp på traditionellt sett, vilket innefattar cykler där man växlar mellan bete och stallning.

Det har lagts till att basfodret utöver gräs, hö och hö från efterslätter omfattar allt grovfoder som ges färskt eller torkat. Det inbegriper också stamknölar och betor. Det foder som ges får dock inte finnas med på förteckningen över förbjudna typer av foder.

Ändringen har gjorts även i punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Det preciseras att den andel på 50 % av den totala ransonen som utgörs av gräs och hö bör tolkas som den lägsta procentandelen torrsbstans i den totala ransonen som utgörs av basfodret.

Ändringen har gjorts även i punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Det anges också att allt foder som utgör mjölkors basfoder måste komma från det geografiska område som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen. Ett av de huvudsakliga syftena med ansökan om ändring av produktspecifikationen är att stärka sambandet mellan produkten och området. De organoleptiska egenskaperna påverkas av mjölkens mikroflora. Denna mikrofloras biologiska mångfald är i sin tur beroende av gräsmarkernas art och det foder som ges till djuren. Mjölken i det geografiska området kännetecknas av ett högre proteininnehåll än Frankrikes genomsnitt. Dessa särskilda egenskaper förstärks genom att produktspecifikationen förbjuder införsel av foder från platser utanför det geografiska området.

Ändringen har gjorts i punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Begreppet "stallning" kan vara öppet för tolkning. Det ersätts med begreppet "djurstall" i produktspecifikationen.

5.4.1.3. Bete

Enligt den nuvarande produktspecifikationen måste betesperioden vara i minst 5 månader. Detta krav har ökat till 6 månader. Det har också lagts till att varje gård under betesperioden måste ha minst 0,30 hektar gräsbelagd mark (där gräset ska ätas färskt) per lakterande ko, varav minst 0,20 hektar ska vara åtkomliga från den plats där korna mjölkas samt användas för bete.

Obligatoriskt bete och bästa möjliga utnyttjande av gräsmarkerna är en viktig del av produktspecifikationen. Gräsmarkerna kännetecknas av stor botanisk och mikrobiell mångfald. Upprätthållandet av traditionella betes- och höbärgningscykler bidrar till denna mångfald.

Bestämmelserna har lagts till i punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

5.4.1.4. Utfodring i krubba

Det har lagts till en bestämmelse i den nuvarande produktspecifikationen, som preciserar att när kor som inte är mjölkkor befinner sig i samma kostall (samma byggnad) och ges foder som inte är godkänt för mjölkorna måste dessa kor hållas i en separat del av stallet.

Enligt produktspecifikationen är det förbjudet att ge en rad olika råvaror som foder till mjölkbesättningen, vilket innebär att mjölkbesättningen måste hållas åtskild från andra besättningar på gården, i synnerhet inom enskilda stall. Denna bestämmelse underlättar kontroller och säkerställer att det foder som ges till mjölkbesättningen inte är kontaminerat med förbjudna råvaror, särskilt fermenterade produkter.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

5.4.1.5. System för distribution av foder

I produktspecifikationen anges att torrfoder (hö, inklusive från efterslätter) som är avsett för mjölkkor (inklusive sinkor) inte får fuktas innan eller under tiden fodret delas ut. Om korna får rotknölar eller betor måste alla oppättna rester städas undan inom ett dygn efter utdelningen.

Detta tydliggörande har lagts till även i punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

5.4.1.6. Kompletteringsfoder

Det anges att kompletteringsfoder måste utdelas i dehydriserad eller inert form, med undantag av melass och betvinass.

I detta avsnitt finns en förteckning över de råvaror och tillsatser som är tillåtna att ingå i mjölkobesättningens kompletteringsfoder. Klassificeringen har ändrats för att motsvara nomenklaturen i gällande EU-lagstiftning (förordning (EU) nr 68/2013). Kategorirubrikerna har ändrats i enlighet med detta.

Den kategori som tidigare gick under namnet "1 – Korn av säd: produkter och biprodukter" har ersatts med kategorin "1 – Spannmål och produkter därav" i enlighet med den gällande nomenklaturen. Sorghum har lagts till på förteckningen över aktuella godkända råvaror. Sorghum är ett alternativ till majs och har inga kontraindikationer för användning som foder för mjölkobesättningar.

Den kategori som tidigare gick under namnet "2 – Oljehaltiga frön eller frukter: produkter och biprodukter" har döpts om till "2 – Oljehaltiga frön eller frukter samt produkter därav" i enlighet med den gällande nomenklaturen. Palmolja har tagits bort från förteckningen över de råvaror som för närvarande är godkända i form av frön, olja eller oljekakor.

Det anges att alla godkända råvaror får användas i form av oljor och fetter.

Den kategori som tidigare gick under namnet "3 – Frön från baljväxter" har döpts om till "3 – Frön från baljväxter och produkter därav" i enlighet med den gällande nomenklaturen.

Den kategori som tidigare gick under namnet "4 – Produkter från framställning av socker" har döpts om till "4 – Rotknölar, rötter och produkter därav" i enlighet med den gällande nomenklaturen. Följande råvaror har lagts till på förteckningen över nuvarande godkända råvaror:

- Flytande betvinass.
- Dehydriserad betmassa (redan godkänd inom ramen för kategorin "6 – Dehydriserat foder" i den nuvarande produktspecifikationen) samt dehydriserad rotknölsmassa.
- Potatisprotein.

Potatisprotein är redan godkänt i ett annat avsnitt i den nuvarande produktspecifikationen.

Råvaran "sockerrör" har nu lagts till i kategorin "7 – Andra växter, alger och produkter därav".

Den kategori som tidigare gick under namnet "5 – Dehydriserat foder" har döpts om till "6 – Vallfoder, inbegripet grovfoder, och produkter därav" i enlighet med den gällande nomenklaturen. Dehydriserade gräs- och baljväxter har lagts till på förteckningen över nuvarande godkända råvaror. Gräshö och baljväxthö är redan godkända som foder för mjölkobesättningar enligt den nuvarande specifikationen. Detta godkännande har utökats till att också omfatta samma typer av foder i dehydriserad form eller i form av produkter därav i proteinkoncentrat.

Den kategori som tidigare gick under namnet "6 – Andra växter: produkter och biprodukter" har döpts om till "7 – Andra växter, alger och produkter därav" i enlighet med den gällande nomenklaturen.

Kategori 7 och tabellen över tillsatser som godkänts i den nuvarande produktspecifikationen har ersatts av följande tre nya rubriker i syfte att anpassa dem till den gällande EU-nomenklaturen:

- Kategori 11: Mineraler och produkter därav.
- Kategori 12: Produkter och samprodukter som erhålls genom fermentering av mikroorganismer – se ändring 13 för vinass.

- Tillsatser och processhjälpmedel (se den förenklade förteckningen över tillsatser som godkänts genom förordning (EG) nr 1831/2003 och förordning (EU) nr 2019/962).

Dessa ändringar förändrar inte produktens egenskaper och påverkar inte heller det sammanfattande dokumentet.

5.4.1.7. Utfodringssystem för mjölkkor

Utfodringssystemen har uppdaterats i enlighet med de ändringar som beskrivs ovan.

- Den kortaste tillåtna betesperioden har ökat från 5 till 6 månader.
- Formuleringen "gräs och/eller hö och/eller hö från efterslätter" har ersatts med "basfoder".

Formuleringen "för att hålla djuren vid god hälsa" har tagits bort eftersom den inte behövs.

Denna ändring förändrar inte produktens egenskaper och påverkar inte heller det sammanfattande dokumentet.

5.4.2. Ostfabriker – lagring och insamling av mjölk

Meningarna "Den mjölk som samlas in av ostfabrikerna måste kunna spåras. Ostfabrikerna måste föra insamlingslogg och hålla den uppdaterad" har tagits bort eftersom de inte hör hemma i avsnittet "Produktionsmetod".

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

5.4.3. Ostfabriker – produktionskedjan

Meningen "Produktionsanläggningarna måste ligga i det geografiska område som definieras i punkt 3." har tagits bort eftersom den är en upprepning av ett krav i avsnittet om definitionen av det geografiska området.

Meningen "Den mjölk som används för framställning måste komma från godkända gårdar som uppfyller kraven i produktspecifikationen." har tagits bort eftersom det är en upprepning av ett krav i avsnittet om bevis för att produkten kommer från det geografiska området.

Stycket "Det måste säkerställas att produktionen av 'Emmental français est-central' kan spåras och när som helst kontrolleras för att styrka den använda mjölkens ursprung och övervaka produkten genom alla produktionsled. Systemet måste också göra det möjligt att identifiera de tillverkade ostarna vid ett senare tillfälle." har tagits bort från avsnittet "Produktionsmetod" och flyttats till avsnittet om bevis för att produkten kommer från det geografiska området, vilket förefaller mer lämpligt.

Dessa ändringar påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5.4.4. Ostfabriker – framställning

Texten har förtydligats för att bekräfta att alla konserveringsmedel förutom salt är förbjudna.

Det har lagts till ett villkor om att inga ingredienser eller processhjälpmedel får komma från genetiskt modifierade organismer. Detta motiveras genom en ännu ofullständig bedömning av riskerna för konsumenter och för miljön.

Den längsta tillåtna tiden för att bibehålla ostmassans temperatur (90 minuter) har tagits bort eftersom detta varken är av teknisk eller kvalitetsmässig betydelse.

Stycket "Alla krav gällande villkoren för insamling, mottagande och lagring av mjölken i ostfabriken samt framställning av osten måste kontrolleras och övervakas av den person som har ansvaret för produktionen. All produktionsdokumentation måste sparas i tre år." har tagits bort från avsnittet "Produktionsmetod" och flyttats till avsnittet om bevis för att produkten kommer från det geografiska området, vilket förefaller mer lämpligt.

Dessa ändringar påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5.4.5. Mogningsanläggningar – ostmogningsens längd

Meningen "Mogningsanläggningarna måste ligga i det geografiska område som definieras i punkt 3." har tagits bort eftersom den är en upprepning av ett krav i avsnittet om definitionen av det geografiska området.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

5.5. **Samband**

Avsnittet "Faktorer som styrker sambandet med det geografiska området" har skrivits om helt för att på ett bättre och mer kortfattat sätt framhäva sambandet.

En inledande mening "Sambandet med ursprunget för osten 'Emmental français est-central' baseras på ostens särskilda kvalitet" har lagts till.

Hänvisningen till alpmassivet har tagits bort eftersom det inte längre ingår i det definierade geografiska området.

Produktens särskilda karaktär inbegriper de delar som beskrivs i avsnittet "Produktbeskrivning".

Denna omarbetning av texten, som inte förändrar sambandet, påverkar även det sammanfattande dokumentet.

5.6. **Märkning**

I enlighet med förordning (EU) nr 1151/2012 har kravet på att produktens namn och EU-logotypen ska anges i samma synfält lagts till. För detta ändamål har meningen "Beteckningen 'Emmental français est-central' och den europeiska SGB-logotypen är obligatoriska på märkningen av ost som är avsedda för försäljning till konsumenter." ersatts med meningen "Utöver den obligatoriska information som krävs enligt reglerna om märkning och presentation av livsmedel måste det i märkningen anges produktens registrerade namn och Europeiska unionens SGB-logotyp i samma synfält."

Förtydligandet har gjorts i det sammanfattande dokumentet.

5.7. **Annat**

Kontaktuppgifter till medlemsstatens behöriga myndighet och till den ansökande gruppen har uppdaterats. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

Kontrollorgan:

Med tillämpning av gällande nationella krav, som syftar till att harmonisera utformningen av produktspecifikationer, stryks certifieringsorganets namn och kontaktuppgifter.

Under denna rubrik finns kontaktuppgifterna till de myndigheter som ansvarar för nationella kontroller, dvs. *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) och *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* (DGCCRF).

Certifieringsorganets namn och kontaktuppgifter finns numera på INAO:s webbplats och i Europeiska kommissionens databas.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

I de nationella kraven har de nya kraven avseende bete lagts till i den tabell som innehåller de huvudsakliga punkter som ska kontrolleras. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"Emmental français est-central"

EU-nr: PGI-FR-9180-AM01 – 16 april 2021

SUB () SGB (X)

1. **Namn**

"Emmental français est-central"

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 namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Ost på obehandlad komjölk som upphettats, pressats och saltats, med körsbärs- till valnötstora hål, och som innehåller minst 45 % fett i torrsubstansen, vilket innebär minst 62 g i 100 g ost. Ostmassan är spänstig och smälter i munnen. Skorpan är hård och torr, och färgen varierar från gyllengul till ljusbrun. Osten mognadslagras i källare i minst 12 veckor från produktionsdatumet.

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

Mjölkbesättningens basfoder består av gräs, hö och hö från efterslätter samt alla typer av grovfoder som inte är upptagna på förteckningen över förbjudna typer.

Basfodret måste utgöra minst 50 % av torrsubstansen i den totala matransonen, även under betesperioden.

Det är obligatoriskt med minst 6 månaders bete för att upprätthålla sambandet med betesmarkerna i det geografiska området.

Allt foder som utgör mjölkornas basfoder måste komma från det geografiska området.

Under betesperioden måste varje gård ha minst 0,30 hektar gräsbelagd mark (där gräset ska ätas färskt) per lakterande ko, varav minst 0,20 hektar ska användas för bete och ska vara åtkomliga från den plats där korna mjölkas.

Mjölkbesättningens djurtäthet får inte överskrida 1,6 djurenheter per hektar foderareal som tilldelats mjölkbesättningen, inklusive det spannmål som besättningen intar på själva gården.

Fermenterade produkter är förbjudna för att förhindra kontaminering med smörsyrebakterier som kan förändra ostens egenskaper.

Torr-foder som är avsett för mjölkkor får inte fuktas innan eller under utdelning.

Om korna får rotknölar eller betor måste alla ouppättna rester städas undan inom ett dygn efter utdelningen.

Kompletteringsfoder får inte utgöra mer än 50 % av torrsubstansen i mjölkornas totala matranson.

Följande ingredienser får aldrig finnas i djurens kost (gäller både basfodret och kompletteringsfodret):

- Silageprodukter i form av fermenterat foder och foderbalar som har förpackats, vilket ger upphov till anaeroba förhållanden.
- Foder som på ett negativt sätt påverkar mjölkens doft.
- Flytande vassle.
- Icke-dehydratiserad mäsik, frukt, drav och massa.
- Produkter framställda av all slags palmolja och palmkärnolja.
- Alla konserveringsmedel för hö utom natriumklorid.
- Foder som innehåller råvaror, tillsatser eller processhjälpmedel som kommer från genetiskt modifierade organismer.

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

Mjölkproduktionen, ostframställningen och mognadslagringen måste äga rum i det geografiska området.

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

Osten kommer i följande former:

- Hela runda ostar (60–130 kg och 0,70–1 m i diameter, med minst 14 cm höga sidor) eller trekantiga bitar ($\frac{1}{4}$ av en ost, $\frac{1}{8}$ av en ost, osv.), block och långa tvärsnitt (*longes*).
- Mindre bitar och portionsbitar.
- Miniportioner.
- Riven (när den ligger i påsar ska den rivna ostens trådar vara synligt åtskilda och inte hopklumpade).

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

Utöver den obligatoriska information som krävs enligt reglerna om märkning och presentation av livsmedel måste det i märkningen anges produktens registrerade namn och Europeiska unionens SGB-logotyp i samma synfält.

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

Det geografiska området består av följande departement: Doubs, Haute-Marne, Haute-Saône, Jura, Territoire de Belfort och Vosges.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet med ursprunget för osten "Emmental français est-central" baseras på ostens särskilda kvalitet.

Det traditionella produktionsområdet för "Emmental français est-central" sträcker sig över två bergskedjor (Vogeserna och Jurabergen) som utgör det område som är känt som regionen "Est-central", östra centrala Frankrike.

Dessa bergskedjor kännetecknas av långa, kalla vintrar, varma och relativt torra somrar samt riklig nederbörd. Klimatet gör att det här växer gräs och hö av hög kvalitet (med högt protein- och fettinnehåll).

Betesmarkerna i östra centrala Frankrike har hög botanisk och mikrobiell mångfald.

Denna mångfald bevaras tack vare mjölkproducenternas jordbruksmetoder, i synnerhet genom upprätthållandet av traditionella betes- och höbärningscykler.

De tuffa geografiska och klimatmässiga förhållandena i denna region gör att den lämpar sig utmärkt för mjölkboskapsuppfödning, som tar tillvara det gräs och foder som fås från regionens betesmarker.

Under medeltiden var konsten att tillverka stora runda ostar ett sätt att ta vara på och konservera den stora mängden mjölk man fick på sommaren under vintern.

I takt med att tillverkningen av dessa ostar började kräva större volymer mjölk (upp till 900 liter mjölk per ost) grundade tillverkarna kooperativ för att få ihop större mängder mjölk. Regionen Est-central är känd för sina osttillverkningskooperativ, som kallas "fruitières".

I dag utgör ostfabrikerna fortfarande en väsentlig del av det regionala arvet på grund av deras nära förhållande till området, och de bidrar till att upprätthålla ekonomisk och social aktivitet i landsortskommunerna i östra centrala Frankrike.

"Emmental français est-central" är en ost på obehandlad komjölk som uppvärmts och pressats, med körsbärs- till valnöttsstora hål. Ostmassan är spänstig och smälter i munnen. Skorpan är hård och torr, och färgen varierar från gyllengul till ljusbrun. Osten mognadslagras i källare i minst 12 veckor från produktionsdatumet. Ostarna är stora (60–130 kg och 0,70–1 m i diameter, med minst 14 cm höga kanter).

Det är de här egenskaperna som mognadslagrarna på grundval av deras traditionella kunskap letar efter under det sista urvalet.

Den särskilda kvaliteten hos "Emmental français est-central" är avhängig det foder som ges till mjölkko-besättningen och beteskravet (minst 6 månader), vilket skapar ett starkt samband mellan "Emmental français est-central" och de olika områden som utgör Frankrikes östra centrala region.

Mjölkkornas basfoder kommer uteslutande från det geografiska området: gräs under sommarperioden och hö och grovfoder under vintern. Det lokala foder som korna utfodras med är huvudsakligen ett resultat av respekten för de traditionella betes- och höbärningscyklerna, vilka bidrar till att bevara såväl gräsmarkernas biologiska mångfald som mjölkens mikrobiella mångfald.

De organoleptiska egenskaperna hos "Emmental français est-central" påverkas av gräsmarkernas växtliv och i synnerhet mikrofloran i mjölken, som måste användas obehandlad. Av denna anledning har mjölken i regionen Est-central ett högre proteininnehåll, vilket är avgörande för att den ska kunna användas för framställning av ost.

Dessutom förhindrar förbudet mot användning av fermenterat foder (silage och förpackade, runda höbalar) och kompletteringsfoder från aromatiska växter (*Cruciferae*, m.fl.) förekomsten av smörsyrejäsning och smörsyra i mjölken och senare i osten, vilket i sin tur förhindrar att det uppkommer smaker och dofter som är obehagliga för konsumenten.

På samma sätt gör avsaknaden av smörsyrejäsning tack vare mjölkens kvalitet samt den begränsade lipolysen på grund av den insamlade mjölkens lagringsförhållanden att produkten kan mognadslagras längre och hålla sig bättre.

Dessa åtgärder är avgörande för att stora ostar, framställda på obehandlad mjölk genom uppvärmning och pressning, ska kunna mognadslagras i källare under en längre period (åtminstone 12 veckor, jämfört med 6 veckor för vanlig fransk emmentalerost) i enlighet med traditionen.

Mogningsprocessen utgörs av tre steg, inbegripet en mellanfas i varma källare då de karakteristiska hålen i ostmassan formas. Dessa körsbärs- till valnötsstora hål är åtskilda från varandra, sfäriska till ovala till formen, jämnt fördelade, regelbundna och klart avgränsade.

Den mer utpräglade proteolysen, som är resultatet av lång mognadslagring, är orsaken till ostens typiskt rena och fruktiga smak.

Vid slutet av mogningsprocessen är det upp till mognadslagraren att välja ut ostarna baserat på olika poäng för de organoleptiska egenskaperna hos ostar som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Emmental français est-central", såsom hål, ostmassa, smak och doft.

Den 12 veckor långa mogningsperioden i kombination med de inneboende egenskaperna hos den mjölk som används är därför den enskilt viktigaste faktorn som ger "Emmental français est-central" dess utmärkande egenskaper. Total behärskning av de tre stegen i mogningsprocessen i kombination med mognadslagrarnas skarpsinniga urvalsprocess i slutet av detta steg hjälper till att skapa de s typiska egenskaperna hos produkten, som främst kännetecknas av en hård, torr skorpa, en gyllengul till ljusbrun färg, en ostmassa som är spänstig och smälter i munnen samt körsbärs- till valnötsstora hål.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-17d4b020-03b3-42af-88ee-d9124b73b41b
