

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2013/C 140/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„CAMEMBERT DE NORMANDIE”

NR WE: FR-PDO-0217-01049-12.10.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany)

Wskazane niżej zmiany mają na celu pokreślenie właściwości i jakości produktu w powiązaniu z jego pochodzeniem geograficznym i ochronę renomy ChNP „Camembert de Normandie”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Opis produktu

Produkcję „Camembert de Normandie” z surowego mleka potwierdzono w pkt 2 „Opis produktu”. Wprowadzono również bardziej szczegółowe informacje dotyczące określania masy (netto w momencie pakowania) oraz właściwości organoleptycznych produktu.

Obszar geograficzny

Zmieniony obszar geograficzny produkcji „Camembert de Normandie” obejmuje obecnie 1 557 gmin (wykluczono 1 678 gmin należących do poprzedniego obszaru geograficznego). Ograniczenie obszaru geograficznego wynika z prac zrealizowanych w celu wzmocnienia związku między nazwą „Camembert de Normandie” i normandzkimi systemami produkcji z wykorzystaniem użytków zielonych, określenia istoty nazwy i jej właściwości (środowisko naturalne/zwyczaj). Wspomniane ograniczenie obszaru geograficznego wiąże się ponadto ze zmianą warunków produkcji, dzięki której podkreśla się związek z obszarem produkcji poprzez określenie obowiązku częściowego wykorzystywania przy produkcji mleka rasy normandzkiej i stosowania wypasu jako głównego elementu żywienia. Wszystkie gminy znajdujące się na zmienionym obszarze geograficznym doskonale odpowiadają nowym warunkom produkcji określonym w specyfikacji.

Dowód pochodzenia

Zmiany pkt 1 wiążą się z ewolucją przepisów krajowych. W szczególności przewidziano wydawanie podmiotom gospodarczym upoważnień, w których uznaje się ich zdolność do spełnienia wymogów określonych w specyfikacji oznaczenia, które chcą stosować.

W przypadku instalacji uzdatniających przewidziano specjalne oświadczenie.

Przepis dotyczący oświadczeń niezbędnych do celów znajomości i monitorowania ilości pozwala grupie gromadzić dane niezbędne do celów dobrej znajomości i monitorowania nazwy pochodzenia „Camembert de Normandie”.

Uzupełniono punkty dotyczące prowadzenia rejestrów i kontroli w odniesieniu do produktu.

Metoda produkcji

W specyfikacji uściślono liczne punkty dotyczące metody produkcji w celu lepszego opisania tradycyjnych warunków produkcji mleka i przetwarzania sera przyczyniających się do szczególnych właściwości i renomy „Camembert de Normandie”.

Warunki produkcji mleka

Ponieważ obszar Normandii charakteryzuje się przede wszystkim występowaniem rasy normandzkiej, „Camembert de Normandie” przygotowuje się częściowo z mleka produkowanego przez krowy rasy normandzkiej. Od dnia 1 maja 2017 r. krowy rasy normandzkiej muszą stanowić co najmniej 50 % pogłowia krów mlecznych w każdym gospodarstwie. Rasa zwierząt będzie kontrolowana przy pomocy kodu rasy z paszportu bydła 56 × 56.

W celu zagwarantowania żywienia głównie poprzez wypas uściślono warunki żywienia krów mlecznych. Krowy wypasa się przez co najmniej 6 miesięcy w ciągu roku. W skład gospodarstwa wchodzi co najmniej 0,33 ha powierzchni użytków zielonych na jedną krowę mleczną, w tym co najmniej 0,25 ha powierzchni pastwisk dostępnych z pomieszczeń udojowych, jak również 2 ha użytków zielonych na hektar kukurydzy z przeznaczeniem na kiszonkę stosowanej jako pasza dla zwierząt należących do stada.

W celu potwierdzenia związku z obszarem produkcji podstawowa dawka pokarmowa stada, wyrażona jako masa sucha, pochodzi w 80 % z gospodarstwa. Poza okresami wypasu krowom mlecznym codziennie udostępnia się siano. Wkład mieszanek paszowych uzupełniających ograniczono do 1 800 kg na krowę należącą do stada i na rok kalendarzowy. W specyfikacji uściślono dozwolone pasze i mieszanki paszowe uzupełniające.

Określono rodzaj mleka wykorzystywanego do produkcji. Jest to mleko krowie znormalizowane pod względem zawartości tłuszczu przez odtłuszczenie części mleka wykorzystywanego w produkcji, połączone z mlekiem pełnym. Możliwe jest również odtłuszczenie przez usunięcie śmietany po jej wypłynięciu na powierzchnię mleka. Czas przechowywania mleka od godziny najwcześniejszego udoju do

początku dojrzewania nie może przekraczać 72 godzin. W specyfikacji określono warunki techniczne dojrzewania mleka, jak również warunki techniczne identyfikowalności linii przetwarzania mleka surowego.

Warunki produkcji sera

W celu lepszego opisanie metody otrzymywania produktu uściślono warunki zaprawiania mleka podpuszczką, krojenia skrzepu, umieszczania w formach, odsączania. Liczbę etapów polegających na umieszczeniu skrzepu w formach zwiększono z 4 do 5.

Stosowanie obróbki i dodatków do serów określono w przepisach ogólnych.

Okazało się, że nowe techniki, z których część dotyczy obróbki i dodatków do serów, takie jak mikrofiltracja, częściowe zagęszczanie mleka lub stosowanie enzymów dojrzewania, mogą mieć wpływ na cechy charakterystyczne serów objętych nazwą pochodzenia. Niektóre dodatki, w szczególności dodatki enzymatyczne, okazują się niewłaściwe z punktu widzenia zachowania podstawowych właściwości produktów objętych ChNP.

Konieczne okazało się więc określenie w specyfikacji nazwy pochodzenia obecnych praktyk w zakresie stosowania obróbki i dodatków w odniesieniu do mleka oraz w produkcji sera, aby uniknąć sytuacji, w której przyszłe, nieregulowane w specyfikacji praktyki doprowadzą do zmiany cech charakterystycznych sera objętego nazwą pochodzenia.

Mleko zaprawia się podpuszczką w wannie o maksymalnej pojemności 330 litrów, pozwalając na koagulację ilości mleka dostosowanej do możliwości formowania. W specyfikacji uściślono warunki zaprawiania podpuszczką (temperatura i maksymalna ilość).

Przed umieszczeniem w formach skrzep można pokroić lekko w pionie przy pomocy krajacza z ostrzem z drutu. Dopuszcza się co najwyżej dwukrotne użycie tego narzędzia w wannie.

Umieszczanie serów w formach przeprowadza się niezwłocznie po krojeniu. Zabrania się odprowadzania serwatki. Skrzep wybiera się z wanny przy użyciu urządzeń automatycznych, przegubowych głowic formujących lub ręcznie przy pomocy półkulistych łyżeczek zamontowanych na końcu rączki.

Skrzep wybiera się, a następnie umieszcza w formach w 5 etapach odbywających się w odstępach co najmniej 40 minut. Odsączanie odbywa się samoistnie w formach przez co najmniej 18 godzin od pierwszego umieszczenia skrzepu.

Tradycyjna technika polega na ręcznym umieszczaniu w formach i odsączaniu, które odbywa się w pojedynczych, statycznych formach umieszczonych bezpośrednio na stole wyposażonym w siatkę odsączającą.

Od dnia 1 maja 2017 r. sery odwraca się tylko jeden raz. Po odwróceniu sery przykrywa się metalową płytą, która wywiera lekki nacisk na ser.

Po soleniu, przed rozpoczęciem dojrzewania ser można suszyć przez okres nieprzekraczający 24 godzin.

Dojrzewanie i pakowanie sera

Serów dojrzewających w suszarni nie można pakować przed trzynastym dniem od dnia zaprawienia mleka podpuszczką. Sery nie mogą opuścić zakładu przed siedemnastym dniem po zaprawieniu mleka podpuszczką, a dostawa do klientów nie następuje przed dwudziestym drugim dniem po zaprawieniu mleka podpuszczką.

Związek z obszarem geograficznym

Ta część specyfikacji produktu została zmieniona zgodnie z planem zawartym w jednolitym dokumencie (dotyczącym specyfiki obszaru geograficznego/specyfiki produktu/związku przyczynowego zachodzącego pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu) oraz uzupełniona z uwzględnieniem uściśleń dotyczących metody produkcji i tradycyjnych warunków produkcji mleka i przetwarzania sera, mających wpływ na właściwości i renomę sera „Camembert de Normandie”.

Etykietowanie

W celu dostosowania specyfikacji do przepisów krajowych usunięto przepis dotyczący obowiązku umieszczenia logo „INAO”. Postanowiono również wskazać, że należy umieścić napis „Appellation d'origine protégée” lub „AOP” w oczekiwaniu na rejestrację ChNP Unii Europejskiej.

Usunięto ponadto możliwość fakultatywnego stosowania napisów „moulage à la louche” („formowanie chochlą”) i „fabriqué au lait cru” („wyprodukowano z mleka surowego”). Etykietowanie serów z mleka surowego podlega dekretem nr 2007-628 dotyczącemu serów i produktów z sera. Z drugiej strony w związku z faktem, że pojęcie chochli jest różnie określane i nie jest zarezerwowane dla serów objętych ChNP, postanowiono usunąć ten napis ze specyfikacji ChNP „Camembert de Normandie”.

Wymogi krajowe

Dodano tabelę zawierającą podstawowe punkty kontroli oraz metodę ich oceny w przypadku „Camembert de Normandie”.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽³⁾

„CAMEMBERT DE NORMANDIE”

NR WE: FR-PDO-0217-01049-12.10.2012

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa**

„Camembert de Normandie”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„Camembert de Normandie” jest serem z mleka surowego, miękkim, lekko solonym, zawierającym co najmniej 45 g tłuszczu na 100 g sera po całkowitym osuszeniu, o masie całkowitej masy suchej wynoszącej co najmniej 115 g na jeden ser.

„Camembert de Normandie” charakteryzuje się następującymi cechami:

- kształt płaskiego cylindra o średnicy 10,5–11 cm i masa netto wskazana w momencie pakowania wynosząca co najmniej 250 g,
- skórka „pleśniowa” barwy białej z powierzchnią pleśnią stanowiącą białe obramowanie, na którym mogą pojawiać się czerwone plamki,
- masa koloru kości słoniowej do jasnożółtego; dojrzała wewnątrz, gładka i sprężysta,
- smak lekko słony, początkowo mleczny i łagodny, a następnie lekki i owocowy przy dłuższym dojrzewaniu.

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Mleko stosowane do produkcji „Camembert de Normandie” pochodzi z gospodarstw, w których od dnia 1 maja 2017 r. co najmniej 50 % pogłównia krów mlecznych stanowią krowy rasy normandzkiej.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

W celu zagwarantowania ścisłego związku między obszarem i produktem poprzez żywienie specyficzne dla obszaru geograficznego wypas krów mlecznych trwa co najmniej przez 6 miesięcy w ciągu roku. W skład gospodarstwa wchodzi co najmniej 0,33 ha powierzchni użytków zielonych na jedną krowę mleczną, w tym co najmniej 0,25 ha powierzchni pastwisk dostępnych z pomieszczeń udojowych, jak również 2 ha użytków zielonych na hektar kukurydzy z przeznaczeniem na kiszonkę stosowanej jako pasza dla zwierząt należących do stada.

Podstawową dawkę pokarmową stada (obliczoną jako masa sucha), którą stanowią pasze, produkuje się w 80 % w gospodarstwie. Wkład mieszanek paszowych uzupełniających ograniczono do 1 800 kg na krowę należącą do stada i na rok kalendarzowy. W specyfikacji uściślono dozwolone pasze i mieszanki paszowe uzupełniające.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Produkcja mleka, wytwarzanie, dojrzewanie i pakowanie serów odbywają się na obszarze geograficznym wyznaczonym w pkt 4.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Czynności związane z dojrzewaniem i pakowaniem serów są ściśle powiązane, a zatem przeprowadzane na obszarze geograficznym wyznaczonym w pkt 4. Dojrzewanie obejmuje pobyt w suszarni, a następnie w stosownym przypadku dodatkowe dojrzewanie po pakowaniu.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Każdy wprowadzany do obrotu ser objęty ChNP „Camembert de Normandie” posiada indywidualną etykietę zawierającą nazwę pochodzenia, napis „Appellation d'origine protégée” lub „AOP”. Umieszczanie symbolu ChNP Unii Europejskiej jest obowiązkowe.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Produkcja mleka, wytwarzanie, dojrzewanie i pakowanie serów odbywają się na obszarze geograficznym, który obejmuje teren następujących kantonów lub części kantonów:

Departament Calvados

Całe kantony Bénvy-Bocage, Blangy-le-Château, Cambremer, Caumont-l'Éventé, Condé-sur-Noireau, Dozulé, Falaise, Honfleur, Isigny-sur-Mer, Lisieux, Livarot, Mézidon-Canon, Orbec, Pont-l'Évêque, Saint-Pierre-sur-Dives, Saint-Sever-Calvados, Trévières, Trouville-sur-Mer, Vassy i Vire; kanton Aunay-sur-Odon z wyjątkiem gminy Bauquay; kanton Balleroy z wyjątkiem gmin Bucéels, Chouain i Condé-sur-Seulles; kanton Bayeux z wyjątkiem gmin Nonant, Saint-Martin-des-Entrées i Saint-Vigor-le-Grand; w kantonie Bourguebus gminy Airan, Cesny-aux-Vignes, Moulton i Ouézy; w kantonie Bretteville-sur-Laize gminy Grimboisq, Maizières i Les Moutiers-en-Cinglais; kanton Cabourg z wyjątkiem gmin Colombelles, Hérouvillette i Ranville; w kantonie Évrecy gminy La Caine, Curcy-sur-Orne, Goupillières, Hamars, Montigny, Ouffières, Préaux-Bocage, Saint-Martin-de-Sallen i Trois-Monts; kantony Falaise

z wyjątkiem gmin Bons-Tassilly, Damblainville, Eraines, Fresnes-la-Mère, Pertheville-Ners, Potigny, Saint-Germain-Langot, Saint-Pierre-Canivet, Soumont-Saint-Quentin, Ussy, Versainville i Villy-lez-Falaise; w kantonie Morteaux-Couliboeuf gminy Bernières-d'Ailly, Courcy, Crocy, Louvagny, Le Marais-la-Chapelle, Les Moutiers-en-Auge, Norrey-en-Auge, Vicques i Vignats; w kantonie Ouistreham gmina Ouistreham; w kantonie Ryes gminy Commes, Longues-sur-Mer, Magny-en-Bessin, Le Manoir, Manvieux; w kantonie Tilly-sur-Seulles gmina Saint-Vaast-sur-Seulles; kanton Thury-Harcourt z wyjątkiem gmin Acqueville, Cesny-Bois-Halbout, Espins, Martainville, Placy i Tournebu; kanton Troarn z wyjątkiem gmin Cagny, Cuverville, Démouville, Emiéville, Giberville, Sannerville, Touffréville i Vimont; kanton Villers-Bocage z wyjątkiem gmin Banneville-sur-Ajon, Courvaudon, Landes-sur-Ajon, Le Locheur, Maisoncelles-sur-Ajon, Le Mesnil-au-Grain, Missy i Saint-Aignan-le-Malherbe.

Departament Eure

Cały kanton Beuzeville; kanton Beaumesnil z wyjątkiem gmin Ajou i Gouttières; w kantonach Bernay gminy Caorches-Saint-Nicolas i Saint-Victor de Crétienville; w kantonie Breteuil gminy Cintray i Francheville; w kantonie Brionne gminy Le Bec Helloin i Brionne; kanton Broglie z wyjątkiem gmin Broglie i Ferrières-Saint-Hilaire; kanton Cormeilles z wyjątkiem gminy Fresne-Cauverville; w kantonie Montfort-sur-Risle gminy Appeville-Annebault, Authou, Condé-sur-Risle, Freneuse-sur-Risle, Glos-sur-Risle, Montfort-sur-Risle i Pont-Authou; kanton Pont-Audemer z wyjątkiem gmin Colletot, Fourmetot, Manneville-sur-Risle i Saint-Mards-de-Blacarville; w kantonie Quillebeuf-sur-Seine gminy Bouquelon, Marais-Vernier, Sainte-Opportune-la-Mare i Saint-Samson-de-la-Roque; kanton Rugles z wyjątkiem gminy Chéronvilliers; w kantonie Saint-Georges-du-Vivère gminy Lieurey, Noards, La Noë-Poulain, La Poterie Mathieu i Saint-Christophe-sur-Condé; kanton Thiberville z wyjątkiem gmin Barville, Bazoques, Boissy-Lamberville, Bournainville-Faverolles, Le Favril, Folleville, Giverville i Heudreville-en-Lieuvin.

Departament Manche

Całe kantony Avranches, Barenton, Barneville-Carteret, Beaumont-Hague, Brécey, Bréhal, Bricquebec, Canisy, Carentan, Cerisy-la-Salle, Cherbourg, Coutances, Equeurdreville-Hainneville, Gavray, Granville, La Haye-du-Puits, La Haye-Pesnel, Isigny-le-Buat, Jullouville, Juvigny-le-Tertre, Lessay, Marigny, Montebourg, Montmartin-sur-Mer, Mortain, Octeville, Percy, Périers, Les Pieux, Saint-Clair-sur-l'Elle, Saint-Hilaire-du-Harcoët, Saint-Jean-de-Daye, Saint-Lô, Saint-Malo-de-la-Lande, Sainte-Mère-Eglise, Saint-Ovin, Saint-Pois, Saint-Sauveur-Lendelin, Saint-Sauveur-le-Vicomte, Sartilly, Sourdeval, Le Teilleul, Tessy-sur-Vire, Torigni-sur-Vire, Tourlaville, Valognes, Vesly, Villedieu-les-Poêles; kanton Ducey z wyjątkiem gmin Céaux, Courtils, Crollon i Précey; kanton Quettehou z wyjątkiem gmin Anneville-en-Saire, Barfleur, Montfarville, La Pernelle, Réville, Sainte-Geneviève i Valcanville; w kantonie Saint-James gminy Hamelin, Saint-Aubin-de-Terregatte, Saint-Laurent-de-Terregatte i Saint-Senier-de-Beuvron; kanton Saint-Pierre-Eglise z wyjątkiem gmin Clitourps, Gatteville-le-Phare, Gouberville, Néville-sur-Mer i Tocqueville.

Departament Orne

Całe kantony Athis-de-l'Orne, Briouze, Carrouges, Domfront, Écouché, Exmes, La Ferté-Frênel, La Ferté-Macé, Flers, Gacé, Juvigny-sous-Andaine, Le Merlerault, Messei, Mortrée, Passais, Putanges-Pont-Ecrepin, Tinchebray, Vimoutiers; kantony Aigle z wyjątkiem gmin Aube, Irai, Saint-Martin-d'Ecublai, Rai i Vitraisous-l'Aigle; kantony Alençon z wyjątkiem gmin Colombiers, Cuissai, Lonrai; kantony Argentan z wyjątkiem gmin Commeaux, Occagnes, Sévigny; w kantonie Bazoches-sur-Hoëne gminy Bure, La Mesnière, Saint-Aubin-de-Courteraie, Saint-Ouen-de-Sécherouvre i Soligné-la-Trappe; w kantonie Courtoimer gminy Brullemail, Courtoimer, Ferrières-la-Verrerie, Godisson, Le Plantis, Saint-Agnan-sur-Sarthe, Saint-Léonard-des-Parcs, Tellières-le-Plessis; w kantonie Longny-au-Perche gminy Monceaux-au-Perche i Saint-Victor-de-Réno; kanton Le Mêle-sur-Sarthe z wyjątkiem gmin Aunay-les-Bois, Boitron, Essay i Menil-Erreux; w kantonie Mortagne-au-Perche gmina Feings; kanton Moulins-la-Marche z wyjątkiem gmin Bonnefoi, Les Genettes i Les Aspres; w kantonie Pervençères gminy Barville, Coulimer, Parfondval, Pervençères, Saint-Julien-sur-Sarthe, Saint-Quentin-de-Blavou i Vidai; w kantonie Rémalard gmina Boissy-Maugis; kanton Sées z wyjątkiem gmin Aunou-sur-Orne, Neauphe-sous-Essai i Sées; w kantonie Tourouvre gminy Autheuil, Bivilliers, Bubertre, Champs, Lignerolles i Tourouvre; kanton Trun z wyjątkiem gmin Bailleul, Brieux, Fontaine-les-Bassets, Guêprei i Villedieu-les-Bailleul.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny „Camembert de Normandie” obejmuje terytorium trzech departamentów Dolnej Normandii (Calvados, Manche i Orne) oraz zachodnie pogranicze departamentu Eure. Na obszarze tym występuje klimat typu oceanicznego i krajobrazy zdominowane przez środowisko leśne oraz przez obecność gęstej sieci hydrograficznej i licznych połączonych mokradeł.

Omawiany region, w którym występuje tradycja serowarska, jest kolebką trzech najważniejszych serów normandzkich („Livarot”, „Camembert de Normandie” i „Pont L'Évêque”). Rozwinęły się na nim jednocześnie dynamiczna działalność w zakresie przygotowywania miękkiego sera i specyficzna produkcja mleka. Specyfika produkcji mleka opiera się zarazem na wykorzystywanej rasie krów – rasie normandzkiej – i na warunkach żywienia, na które ma wpływ przewaga zielonki w dawce pokarmowej zwierząt i jej spożywanie na pastwisku przez okres co najmniej 6 miesięcy w ciągu roku.

5.2. Specyfika produktu

„Camembert de Normandie” zawdzięcza swoją nazwę wsi Camembert położonej około 30 kilometrów na południe od Lisieux. Pierwsze pisemne wzmianki sięgają XVII wieku i dotyczą znakomitych serów sprzedawanych wówczas dojrzewalnikom jako sery „białe”. W drugiej połowie XIX wieku, wraz z rozwojem pionierskich w tej produkcji zakładów serowarskich, omawiany ser cieszył się znacznym powodzeniem wśród ludności dzięki rozpowszechnieniu w miastach za pośrednictwem sieci kolejowej.

Prawdziwą renomę zdobywa na początku XX wieku i podczas pierwszej wojny światowej, kiedy producenci serów starają się dostarczać sery *camembert* armii francuskiej i odpowiadać na rosnący popyt na poziomie krajowym. Chociaż w związku ze wspomnianym popytem powstaje coraz więcej produktów określanych powszechnie mianem „camembert” i różnymi nazwami pochodzenia, ostatecznie jedynie „Camembert de Normandie” uznano we Francji do celów objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia w odniesieniu do produktów zachowujących związek z obszarem Normandii i etapy techniczne wywodzące się z tradycji: mleko surowe, umieszczanie w formach etapami, samoistne odsączenie itd.

„Camembert de Normandie” jest powszechnie znany ze swojego unikalnego kształtu płaskiego cylindra, „pleśniowej” skórki o białej barwie z powierzchnią pleśnią, masy koloru od kości słoniowej do jasnożółtego, gładkiej i sprężystej, lekko słonego smaku, początkowo mlecznego i łagodnego, a następnie lekkiego i owocowego przy dłuższym dojrzewaniu.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Związek między obszarem produkcji sera „Camembert de Normandie” i jego właściwościami przejawia się w warunkach środowiska naturalnego sprzyjających wykorzystywaniu zielonki i praktyk w zakresie hodowli właściwych dla obszaru Normandii w połączeniu z umiejętnościami serowarskimi rozwiniętymi dzięki dawnemu charakterowi produkcji.

Produkowane mleko posiada szczególny charakter, który wynika ze stosowania w znacznym zakresie wypasu, który odbywa się zazwyczaj od marca do listopada, dzięki łagodności klimatu i szerokiej dostępności terenów porośniętych trawą, jak również korzystanie ze zwierząt rasy normandzkiej, wykorzystywanej w tym regionie od ponad wieku ze względu na jej przydatność w serowarstwie. Duża zawartość białka w mleku i jego znakomita zdatność do produkcji sera pozwalają otrzymywać twardy skrzep, który można z łatwością umieszczać w formach i odsączać.

Umiejętności serowarskie rozwinęły się wokół rygorystycznych praktyk (żywienie zwierząt, higiena udoju, stosowanie surowego mleka, częściowe odłuszczenie, zaprawienie mleka podpuszczką w wannie, umieszczanie w formach etapami, samoistne odsączenie itd.) pozwalających na uzyskanie korzyści z właściwości mleka produkowanego na tym obszarze.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

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

⁽⁴⁾ Porównaj: przypis 2.