

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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

(2016/C 176/08)

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

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/ CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 „MAROILLES”/„MAROLLES”

Nr UE: FR-PDO-0217-01378 – 28.9.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Syndicat du Maroilles
148, avenue du Général de Gaulle
02 260 La Capelle
FRANCE

Tel. +33 323975757
Faks +33 323975758
E-mail: sfam@uriane.com

Grupa składa się z producentów mleka, producentów sera w gospodarstwach, zakładów przetwórczych i dojrzewalni prowadzących działalność związaną z produkcją „Maroilles”/„Marolles”. W związku z tym ma ona uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: dane kontaktowe organów kontrolnych, wymogi krajowe

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Punkt „Opis produktu”

W punkcie tym wskazano rodzaj surowca (wyłącznie mleko krowie), ponieważ uznano, że stanowi on element opisu produktu. Element ten przeniesiono zatem z punktu „Metoda produkcji” do punktu „Opis produktu”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Rozbudowano elementy opisowe, umożliwiając lepszą identyfikację produktu.

- Wygląd produktu: dopuszczalne niewielkie odkształcenie, na powierzchni sera widoczne są ślady odcisnięte przez ruszt do dojrzewania.
- Wygląd skórki: jednolity kolor i mniejsza lub większa wilgotność.
- Dojrzewanie dośrodkowe (od zewnątrz do wewnątrz).
- Wygląd masy: skreśla się określenia „aksamitna i tusta” oraz „jednolita”, ponieważ są mało szczegółowe i niedokładne. Określa się dopuszczalne kolory (masa może mieć kolor od białego po kremowy). W masie serowej mogą występować niewielkie otwory powstałe w wyniku działania mechanicznego lub fermentacji, jest ona miękka w dotyku z odznaczającym się twardszym środkiem, który mięknie podczas przedłużonego dojrzewania.
- Cechy organoleptyczne: wyraźny zapach piwnicy, wilgotnych cegieł i runa leśnego z delikatną nutą amoniaku oraz mleczny, lekko słony smak z kwaskowatością wyczuwalną w masie, a także delikatną goryczą oraz nutami zsiadłego mleka (po minimalnym okresie dojrzewania), orzechów laskowych i czosnku. Podczas przedłużonego dojrzewania smak staje się intensywniejszy i bardziej charakterystyczny.

Uściślono kryteria analityczne (tłuszcz i sucha masa): zawartość tłuszczu wyrażono w gramach (zamiast w procentach) na 100 gramów sera po całkowitym osuszeniu, a zawartość suchej masy określono w następujący sposób: ser „Maroilles”/„Marolles” zawiera co najmniej 50 gramów suchej masy na 100 gramów sera. W związku z tym wskazano również, że zawartość tłuszczu w serze „Maroilles”/„Marolles” wynosi 22,5 g na 100 g sera.

Ponieważ okresy dojrzewania zależą od rozmiaru sera, uznano, że stanowią one element opisu produktu. Element ten przeniesiono zatem z punktu „Metoda produkcji” do punktu „Opis produktu”. Ponadto poprawiono błąd związany z przepisaniem treści krajowego aktu prawnego dotyczącego poprzedniej zarejestrowanej specyfikacji (błąd ten nie pojawił się jednak ani w arkuszu streszczenia, ani w streszczeniu zarejestrowanej specyfikacji produktu): minimalny okres dojrzewania sera „Maroilles”/„Marolles” wynosi nie 4 tygodnie, lecz 5 tygodni (35 dni). Ponadto okresy dojrzewania serów w rozmiarach Mignon i Quart przedłuża się o 7 dni, a więc długość okresu dojrzewania tych serów wynosi odpowiednio 28 i 21 dni, co odpowiada faktycznie stosowanym praktykom. Wyznaczone w ten sposób okresy dojrzewania pozwalają na lepsze wydobycie właściwości organoleptycznych produktu i różnorodności jego aromatów.

W celu wyjaśnienia opisu różnych rozmiarów sera wszystkie rozmiary zostały określone nie tylko na podstawie wewnętrznych wymiarów form, lecz także masy całkowitej suchej masy oraz długości okresu dojrzewania (liczonego od dnia dodania podpuszczki i wyrażanego w dniach, a nie, jak dotychczas, w tygodniach):

- „Maroilles”/„Marolles”: 360 gramów, 35 dni;
- „Maroilles”/„Marolles” z określeniem dodatkowym Sorbais: 270 gramów, 28 dni;
- „Maroilles”/„Marolles” z określeniem dodatkowym Mignon: 180 gramów, 28 dni;
- „Maroilles”/„Marolles” z określeniem dodatkowym Quart: 90 gramów, 21 dni.

Ponadto w celu zapewnienia bardziej obiektywnego charakteru kontroli wymiary serów określa się obecnie na podstawie wewnętrznych wymiarów form. Kontrola wymiarów serów mogła być bowiem niedokładna ze względu na odkształcanie się serów.

Punkt „Dowód potwierdzający, że produkt pochodzi z obszaru geograficznego”

Uściślono obowiązki podmiotów gospodarczych w zakresie sprawozdawczości. Zmiany te są związane ze zmianami w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych. Przewidziano w szczególności identyfikację podmiotów gospodarczych w celu wydawania im poświadczeń, w których uznaje się ich zdolność do spełnienia wymogów określonych w specyfikacji produktu, jak również deklaracje niezbędne w celu zapewnienia identyfikowalności i przeprowadzania kontroli produktów przeznaczonych do wprowadzania do obrotu jako produkty objęte nazwą pochodzenia.

Punkt „Opis metody produkcji”

Produkcja mleka – żywienie krów mlecznych

Uściślono pojęcie „krowy mleczne” (krowy w okresie laktacji i zasuszenia). Definicja ta ma na celu wyraźne ustalenie, do jakich zwierząt odnosi się pojęcie „krowy mleczne” w dalszej części specyfikacji, aby uniknąć nieporozumień i ułatwić przeprowadzanie kontroli.

— Pastwiska

Zasadnicze znaczenie pastwisk, które uznaje się za ważny element związku z obszarem geograficznym, potwierdza się poprzez określenie minimalnego okresu wypasu w ciągu roku wynoszącego 170 dni.

Minimalna powierzchnia użytków zielonych dostępna na jedną krowę mleczną wynosi 30 arów, w tym powierzchnia objęta wypasem wynosi co najmniej 15 arów, a pozostałe 15 arów stanowi dodatkowa powierzchnia objęta wypasem albo powierzchnia przeznaczona na produkcję zielonki. Poprzez te wymogi dotyczące powierzchni zapewnia się, że zielonka stanowi znaczną część dawki pokarmowej krów mlecznych, oraz uwzględnia się podział działek w gospodarstwach i wielkość stad, ponieważ dostępna powierzchnia nie zawsze jest wystarczająca do osiągnięcia powierzchni 30 arów na jedną krowę mleczną.

W celu uwzględnienia wpływu różnorodności roślinnej użytków zielonych na bogaty aromat produktu potwierdza się, że gospodarstwa znajdujące się na określonym obszarze geograficznym, produkujące mleko przeznaczone do produkcji sera „Maroilles”/„Marolles” charakteryzują się występowaniem mieszanego terenu rzędów drzew i pastwisk (*bocage*):

— 90 metrów bieżących żywopłotu na hektar głównej powierzchni paszowej, przy czym żywopłot ten składa się w większości z drzew liściastych.

Żywopłoty odgrywają bowiem istotną rolę w zachowaniu użytków zielonych, oddzielając pastwiska i chroniąc je przed gwałtownymi zmianami temperatury, a także utrzymując poziom wilgotności i sprzyjając różnorodności roślinnej, która wpływa na jakość mleka. Żywopłoty ochraniają również krowy mleczne przed wiatrem i słońcem;

— minimalny stosunek sumy powierzchni pastwisk trwałych i tymczasowych do głównej powierzchni paszowej wynosi 0,65 w celu zapewnienia, że co najmniej dwie trzecie głównej powierzchni paszowej stanowią pastwiska trwałe i tymczasowe.

Niektóre podmioty gospodarcze, które złożyły sprzeciw odnośnie do jednego z tych postanowień (tj. postanowień określających 15 arów powierzchni objętej wypasem na jedną krowę mleczną, 90 metrów bieżących żywopłotu na hektar, minimalny stosunek powierzchni wynoszący 0,65) podczas okresu przeprowadzania krajowej procedury sprzeciwu i które spełniają warunki określone w art. 15 ust. 4 rozporządzenia nr 1151/2012, korzystają z okresu przejściowego kończącego się w dniu 30 czerwca 2020 r.

— Dawka pokarmowa krów mlecznych

W celu potwierdzenia, że żywienie krów mlecznych opiera się na zielonce, udział zielonki w dawce pokarmowej (obliczony jako sucha masa pasz objętościowych) wynosi co najmniej 65 % podczas okresu wypasu i nigdy nie spada poniżej 25 %. Uściśla się, że tę część zielonki może stanowić zielonka pastwiskowa, zebrana zielonka świeża lub zielonka zebrana i przechowywana o zawartości suchej masy powyżej 35 %.

Wyszczególniono dopuszczalne rodzaje paszy objętościowej. Odpowiadają one paszom stosowanym tradycyjnie na określonym obszarze geograficznym oraz stanowią co najmniej 60 % suchej masy całkowitej dziennej dawki pokarmowej.

Ilość pasz treściwych ogranicza się do 1 800 kg suchej masy na jedną krowę mleczną rocznie. W specyfikacji produktu zawarto wykaz dopuszczalnych składników tych pasz.

— Samowystarczalność żywieniowa

W celu wzmocnienia związku z obszarem geograficznym uściśla się, że co najmniej 80 % suchej masy pasz objętościowych spożywanych przez jedną krowę mleczną w ciągu roku pochodzi z określonego obszaru geograficznego.

Produkcja sera

Część ta została w dużym stopniu uzupełniona w celu scharakteryzowania procesu technologicznego produkcji sera „Maroilles”/„Marolles”. Ma to na celu wskazanie praktyk, które są związane z umiejętnościami podmiotów gospodarczych, a jednocześnie uwzględniają docelowe wartości wskaźników gwarantujące charakterystyczne cechy produktu.

— Mleko wykorzystywane w produkcji

W celu wykluczenia jakichkolwiek innych praktyk dotyczących obróbki mleka dopuszcza się następujące rodzaje obróbki wykorzystywanego mleka: mleko surowe, mleko poddane obróbce termicznej i mleko pasteryzowane. Dozwolona jest jedynie obróbka termiczna.

Zgodnie z tradycyjną metodą produkcji, w szczególności w zakresie otrzymywania koloru skórki z wykorzystaniem bakterii *Brevibacterium linens* (bakterie czerwieni serowej), zabrania się stosowania jakichkolwiek barwników. Wyjaśnia się również, że dozwolone jest odtłuszczenie mleka, ale standaryzacja białka w mleku jest zabroniona: dostosowywanie składu mleka ogranicza się do odtłuszczenia.

— Proces przetwarzania

Ustala się maksymalny okres od pierwszego dojenia do rozpoczęcia produkcji, tj. do momentu dodania enzymów, wynoszący 72 godziny w celu ograniczenia pogorszenia się jakości mleka.

Proces technologiczny przed dodaniem podpuszczki opisano z uwzględnieniem obecnie stosowanych praktyk: faza wstępna zakwaszenia za pomocą enzymów mlekowych, pochodzących w większości z mezofili, i możliwość zaszczerpienia mleka specjalną mikroflorą odpowiadającą za dojrzewanie.

W celu opisanego procesu technologicznego produkcji sera określa się docelowe wartości wskaźników w momencie dodania podpuszczki (kwasowość 18–24 °D, temperatura mleka 32–38 °C).

Określone zostają właściwości podpuszczki. Podpuszczka pochodzi z trawieńca cielęcego, zabronione jest natomiast stosowanie podpuszczek pochodzenia roślinnego lub mikrobiologicznego. Określone zostają także stosowane dawki: 18–30 ml na 100 l mleka (dawka odnosi się do wyciągu podpuszczkowego o zawartości chymozyny wynoszącej 520 g/l).

Skreśla się słowa „niepłukany skrzep serowy jest rozdrabniany” i zastępuje się je bardziej precyzyjnymi określeniami:

- termin „niepłukany” zastępuje się wyrażeniem technicznym „zabrania się usuwania laktozy”,
- termin „rozdrabniany” zastępuje się wyrażeniem „krojenie skrzepu w kostki”, które dokładniej, z uwzględnieniem odnośnych umiejętności, opisuje technikę stosowaną przez podmioty gospodarcze. Wskazuje się również, że krojenie to odbywa się „przed formowaniem sera”.

Skreśla się termin „samoczynne” odnoszący się do ociekania i zastępuje się go dokładniejszym wyrażeniem „ociekanie w formie [...]”. Minimalny czas między formowaniem sera a wyjęciem go z formy wynosi 16 godzin, podczas których ser należy obrócić co najmniej 3 razy, przy czym ser musi się znajdować w pomieszczeniu, w którym temperatura wynosi co najmniej 16 °C. Powyższe wartości docelowe odpowiadają obecnie stosowanym praktykom w zakresie ociekania.

Poprawia się również opis etapu solenia:

- skreśla się słowa „sucha sól” i zastępuje się je właściwym pojęciem „sól na sucho”, które opisuje technikę solenia, a nie właściwości soli;
- na podstawie sformułowań użytych w zarejestrowanej specyfikacji produktu można było dojść do wniosku, że etap solenia dzieli się na dwie fazy – w rzeczywistości podmioty gospodarcze stosują różne metody solenia, a mianowicie: „solenie solą na sucho, solą na sucho i w solance lub w samej solance”.

W celu uzupełnienia opisu procesu technologicznego przed dojrzewaniem określono czas trwania etapu suszenia/fermentacji przed transportem do dojrzewalni: wynosi on co najmniej 48 godzin. Zgodnie ze stosowanymi praktykami uściślono, że etap ten odbywa się w specjalnie przeznaczonym do tego pomieszczeniu, aby zapewnić właściwą kontrolę tej pierwszej fazy odkwaszania powierzchni sera dzięki rozwojowi drożdży i pleśni, co stanowi warunek właściwego przebiegu drugiej fazy dojrzewania poprzez rozwój bakterii czerwieni serowej.

Dojrzewanie

Aby uregulować warunki dojrzewania, które przyczyniają się do uzyskania charakterystycznych cech produktu, określa się następujące elementy:

- rodzaj pokrycia powierzchni piwnic dojrzewalni: gołe cegły, gołe kamienie lub materiały obojętne pod względem higieny,
- warunki dojrzewania zgodne z obecnie stosowanymi praktykami: minimalną wilgotność wynoszącą 90 % i temperaturę wynoszącą 9–16 °C,
- zabiegi przeprowadzane na serach: co najmniej jedno szczotkowanie, następnie (w zależności od zmian zachodzących w produkcji) szczotkowanie lub mycie w roztworze z dodatkiem soli i mikroflory, która składa się głównie z bakterii *Brevibacterium linens*, działającej na powierzchni sera (lub bez niej). Skreśla się słowa „skórka jest kilkakrotnie płukana soloną wodą”, ponieważ zabiegi wykonywane na powierzchni sera opisano w dokładniejszy sposób.

Skreśla się słowa „dojrzewanie zależy od rozmiaru sera i trwa co najmniej dwa tygodnie w przypadku małych rozmiarów do co najmniej czterech tygodni”, ponieważ okres dojrzewania w odniesieniu do każdego rozmiaru określono w rozdziale 2 „Opis produktu”.

Skreśla się słowa „pomarańczowy kolor uzyskany podczas dojrzewania pochodzi tylko od naturalnych bakterii czerwieni serowej”, ponieważ w punkcie „Produkcja sera – mleko wykorzystywane w produkcji” wyraźnie określono, że zabrania się stosowania barwników, a także zdefiniowano „naturalne bakterie czerwieni serowej” (*Brevibacterium linens*).

Punkt „Etykietowanie”

Skreśla się odniesienie do logo INAO i zastępuje się je obowiązkiem umieszczania symbolu ChNP Unii Europejskiej.

Uściślono, że niezależnie od informacji wymaganych przepisami mających zastosowanie do wszystkich serów zabrania się zamieszczania jakichkolwiek określeń lub innych informacji towarzyszących nazwie pochodzenia, z wyjątkiem znaków handlowych lub określeń dodatkowych, przy czym należy je stosować zgodnie z postanowieniami określonymi w punkcie „Opis produktu”.

Punkt „Inne”

Odniesienie do organu kontrolnego: dokonano aktualizacji jego nazwy i danych kontaktowych.

Wymogi krajowe: zgodnie ze wspomnianą wyżej krajową reformą systemu kontroli nazw pochodzenia dodano tabelę przedstawiającą główne punkty kontroli i metodę ich oceny.

JEDNOLITY DOKUMENT

„MAROILLES”/„MAROLLES”

Nr UE: FR-PDO-0217-01378 – 28.9.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Maroilles”/„Marolles”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

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

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Maroilles”/„Marolles” jest to produkowany wyłącznie z mleka krowiego miękki ser maziowy o jednolicie czerwono-pomarańczowej skórce i kwadratowym kształcie z dopuszczalnym niewielkim odkształceniem. Na powierzchni sera widoczne są ślady odcisnięte przez ruszt. Masa ma kolor od białego po kremowy, mogą w niej występować niewielkie otwory powstałe w wyniku działania mechanicznego lub fermentacji i jest ona miękka w dotyku.

Ser „Maroilles”/„Marolles” ma kształt kwadratu o długości boku wynoszącej 12,5–13 cm (wewnętrzny wymiar formy) i przybiera różne rozmiary, którym nadaje się następujące określenia dodatkowe: Sorbais – 12–12,5 cm; Mignon – 11–11,5 cm; Quart – 8–8,5 cm.

Minimalny okres dojrzewania, licząc od dnia dodania podpuszczki, wynosi:

— 35 dni dla sera „Maroilles”/„Marolles”,

— 28 dni dla sera „Maroilles”/„Marolles” z określeniem dodatkowym Sorbais i dla sera „Maroilles”/„Marolles” z określeniem dodatkowym Mignon,

— 21 dni dla sera „Maroilles”/„Marolles” z określeniem dodatkowym Quart.

Produkt zawiera co najmniej 45 g tłuszczu na 100 g sera po całkowitym osuszeniu oraz co najmniej 50 g suchej masy na 100 g sera, tj. co najmniej 22,5 g tłuszczu na 100 g sera.

Ser „Maroilles”/„Marolles” ma wyraźny zapach piwnicy, wilgotnych cegieł i runa leśnego z delikatną nutą amoniaku oraz mleczny, lekko słony smak z kwaskowatością wyczuwalną w masie, a także delikatną goryczą oraz nutami zsiadłego mleka (po minimalnym okresie dojrzewania), orzechów laskowych i czosnku. Podczas przedłużonego dojrzewania jego smak staje się intensywniejszy i bardziej charakterystyczny.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Wypas krów mlecznych odbywa się przez co najmniej 170 dni w roku; powierzchnia użytków zielonych wynosi co najmniej 30 arów na jedną krowę, w tym powierzchnia objęta wypasem wynosi co najmniej 15 arów; możliwe jest uzupełnienie w postaci zebranej zielonki.

Podczas okresu wypasu zielonka stanowi średnio co najmniej 65 % suchej masy pasz objętościowych. W ciągu roku udział zielonki w dziennej dawce pokarmowej nie może wynosić mniej niż 25 % suchej masy pasz objętościowych.

Ilość dodatkowych pasz treściwych ogranicza się do 1 800 kg suchej masy na jedną krowę mleczną rocznie.

Co najmniej 80 % suchej masy pasz objętościowych pochodzi z określonego obszaru geograficznego. Inne surowce przeznaczone do żywienia krów mlecznych mogą również pochodzić z określonego obszaru geograficznego, szczególnie jeżeli gospodarstwo prowadzi również uprawy. W związku z dość ograniczoną wielkością określonego obszaru geograficznego i z uwagi na fakt, że gospodarstwa nie produkują wszystkich surowców, nie wymaga się jednak, aby pasze treściwe pochodziły z określonego obszaru geograficznego. Minimalny udział surowców pochodzących z określonego obszaru geograficznego wynosi 59 % rocznego spożycia wynoszącego ok. 7 000 kg suchej masy na jedną krowę mleczną, w czym pasze treściwe stanowią 1 800 kg.

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

Produkcja mleka i jego przetwarzanie oraz dojrzewanie serów muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4 jednolitego dokumentu.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykiecie należy umieścić nazwę pochodzenia pisaną czcionką o rozmiarze równym co najmniej dwóm trzecim rozmiaru największej czcionki znajdującej się na etykiecie oraz symbol ChNP Unii Europejskiej.

W stosownych przypadkach określenia dodatkowe należy umieścić w pobliżu nazwy pochodzenia.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Departament Nord: Aibes, Anor, Aulnoye-Aymeries, Avesnelles, Avesnes-sur-Helpe, Bachant, Baives, Bas-Lieu, Bazuel, Beaufort, Beaufort-sur-Sambre, Beaurieux, Bérelles, Berlaimont, Beugnies, Boulogne-sur-Helpe, Bousignies-sur-Roc, Cartignies, Catillon-sur-Sambre, Choisies, Clairfayts, Cousolre, Damousies, Dimechaux, Dimont, Dompierre-sur-Helpe, Dourlers, Eccles, Eclaibes, Ecuélin, Eppe-Sauvage, Étroeungt, Felleries, Féron, Flaumont-, Floursies, Floyon, Fontaine-au-Bois, Fourmies, Glageon, Grand-Fayt, Haut-Lieu, Hecq, Hestrud, La Groise, Landrecies, Larouillies, Le Favril, Leval, Lez-Fontaine, Limont-Fontaine, Liessies, Locquignol, Marbaix, Maroilles, Monceau-Saint-Waast, Moustier-en-Fagne, Noyelles-Sur-Sambre, Obrechies, Ohain, Ors, Petit-Fayt, Pommereuil, Pont-sur-Sambre, Preux-aux-Bois, Prisches, Quievelon, Rainsars, Ramousies, Rejet-de-Beaulieu, Robersart, Solre-le-Château, Solrinnes, Trélon, Saint-Aubin, Sains-du-Nord, Saint-Hilaire-sur-Helpe, Saint-Rémy-Chaussée, Sars-Poteries, Sassegnies, Sémeries, Semousies, Taisnières-en-Thiérache, Wallers-en-Fagne, Wattignies-la-Victoire, Waudrechies, Wignehies, Willies.

Departament Aisne: Any-Martin-Rieux, Archon, Aubenton, Autrepes, Bancigny, Barzy-en-Thiérache, Beaumé, Bergues-sur-Sambre, Besmont, Brunehamel, Boué, Bucilly, Buire, Burelles, Buironfosse, Braye-en-Thiérache, Chigny, Clairfontaine, Coingt, Cuiry-lès-Iviers, Crupilly, Dagny-Lambercy, Dohis, Dorengt, Englancourt, Effry, Éparcy, Erloy, Esquéhéries, Étréaupont, Etreux, Fesmy-le-Sart, Flavigny-le-Grand-et-Beaurain, Fontaine-lès-Vervins, Fontenelle, Froidestrées, Gercy, Gergny, Grandrieux, Gronard, Guise, Harcigny, Hary, Haution, Hirson, Houry, Iron, Iviers, Jeantes, La Bouteille, La Capelle, La Flamengrie, La Hérie, Laigny, Landouzy-la-Cour, Landouzy-la-Ville, La Neuville-lès-Dorengt, La Vallée-au-Blé, Lavaqueresse, Lemé, Le-Nouvion-en-Thiérache, Lerzy, Les Autels, Leschelles, Le-Sourd, Leuze, Logny-lès-Aubenton, Lugny, Luzoir, Malzy, Marly-Gomont, Martigny, Monceau-sur-Oise, Mondrepuis, Mont-Saint-Jean, Morgny-en-Thiérache, Nampcelles-la-Cour, Neuve-Maison, Ohis, Oisy, Origny-en-Thiérache, Pappleux, Parfondeval, Plomion, Prises, Proizy, Résigny, Rocquigny, Rogny, Romery, Sommeron, Sorbais, Saint-Algis, Saint-Clément, Saint-Michel, Thenailles, Vervins, Villers-lès-Guise Voulpaix, Watigny, Wiège-Faty, Wimpy.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji sera „Maroilles”/„Marolles” pokrywa się z obszarem Thiérache, krainy geograficznej położonej na południe od okręgu Avesnes (departament Nord) i na północ od okręgu Vervins (departament Aisne). Jej szczególny, poprzecinany rzędami drzew krajobraz rozciąga się od nizinnych terenów Nord po wapienne równiny Pikardii. Specyfika Thiérache jest ściśle związana z łąkami poroździelanymi przez żywopłoty.

Thiérache charakteryzuje się łagodną rzeźbą terenu o niskich, ale stromych wzniesieniach, które pokrywają użytki zielone i lasy (głównie jesionowe i bukowe), a także obfitymi opadami (ponad 900 mm rocznie). Najbardziej znanymi formacjami geologicznymi tych okolic są margle cenomanu i lessy pylasto-ilaste, składające się ze związków organicznych, które utrzymują względnie stałą wilgotność i temperaturę. Spisy roślin przeprowadzane w odniesieniu do tych gliniastych, ciężkich i nieprzepuszczalnych ziem ujawniły istnienie bogatej i zróżnicowanej flory.

Wilgotność charakteryzująca Thiérache, krainę otwartą na zachodnie wiatry, które przynoszą obfite opady, jest jeszcze większą z powodu nieprzepuszczalnej gleby, co tworzy sprzyjające warunki dla roślin zielonych. Dynamika wzrostu nie jest jednak stała, co powoduje nieregularność zbiorów.

Już w 1930 r. na krajowym kongresie przemysłu mleczarskiego Albert Ledant zwrócił uwagę na „szczególne cechy przyrodnicze Thiérache, a zwłaszcza jej podglebie i wilgotny klimat, który zapewniają i regulują czynniki takie jak znaczne zalesienie, powszechne występowanie roślin trawiastych i liczne osłony w postaci żywopłotów [...]”.

Jeżeli chodzi o czynniki ludzkie, pochodzenie sera „Maroilles”/„Marolles” jest bez wątpienia związane z założonym w VII wieku opactwem Saint-Humbert w Maroilles, którego posiadłości znajdowały się głównie w obecnych okręgach Avesnes i Vervins.

W XIX wieku w Thiérache nastąpił rozwój chowu zwierząt i upowszechnienie gospodarki pastwiskowej, które oznaczało przekształcanie ziem uprawnych w pastwiska częściowo ogrodzone żywopłotami. Ponieważ gromadzenie zapasów siana zebranego z pastwisk było nieregularne, rolnicy z Thiérache korzystali z innych rodzajów pasz miejscowej produkcji (np. słomy, a ostatnio kukurydzy), a także pasz wytwarzanych z produktów ubocznych lokalnej produkcji rolno-spożywczej, np. słodzin browarnianych, korzeni endywii, wysłodków buraczanych. Również obecnie system chowu krów mlecznych, których mleko jest przeznaczone do produkcji sera „Maroilles”/„Marolles”, charakteryzuje się opisanymi wyżej cechami.

Produkcja sera „Maroilles”/„Marolles” była początkowo prowadzona wyłącznie w gospodarstwach rolnych. W gospodarstwach tych znajdowały się piwnice z cegły lub niekiedy z niebieskiego kamienia belgijskiego, które były wilgotne, zwrócone na południowy zachód i dobrze wentylowane oraz w których panowały umiarkowane warunki. Warunki te sprzyjały rozwojowi bakterii czerwieni serowej na serach produkowanych w gospodarstwie. Od końca XIX wieku dojrzewalnie, które zaopatrywały się w sery przed dojrzewaniem na lokalnych targach lub w gospodarstwach, przeprowadzały proces ich dojrzewania we własnych piwnicach. Obecnie opisane wyżej warunki mikroklimatyczne piwnic są bądź utrzymywane, bądź odtwarzane w nowocześniejszych zakładach. W dojrzewalniach odbywa się ciągła pielęgnacja serów, tj. szcztokowanie lub mycie serów (w mniej lub bardziej solonej wodzie, z dodatkiem mikroflory lub bez niej) w zależności od zmian zachodzących w serach w celu przyspieszenia zagnieżdżenia i rozwoju mikroflory oraz uniknięcia utrzymywania się pleśni (zwłaszcza niebieskiej) na powierzchni.

Specyfika produktu

Ser „Maroilles”/„Marolles” jest to fermentowany miękki ser maziowy w kształcie kwadratu o długości boku wynoszącej 12,5–13 cm. Może również występować w mniejszych rozmiarach: Sorbais, Mignon i Quart.

Ser „Maroilles”/„Marolles” charakteryzuje się:

- jednolicie czerwono-pomarańczową skórką,
- miękka w dotyku masa,
- wyraźnym, charakterystycznym zapachem z delikatną nutą amoniaku,
- mlecznym, lekko słonym smakiem z kwaskowatością wyczuwalną w masie, a także delikatną goryczą oraz nutami zsiadłego mleka (po minimalnym okresie dojrzewania), orzechów laskowych i czosnku. Właściwości te stają się bardziej wyraziste i charakterystyczne podczas przedłużonego dojrzewania.

Związek przyczynowy

Charakterystyczne cechy środowiska naturalnego określonego obszaru geograficznego sprawiają, że wypas może odbywać się w sposób ciągły, również w okresie letnim, lecz także powodują niską urodzajność gleby w niektórych okresach oraz trudności w skarmianiu pastwiska. Regularne i obfite opady atmosferyczne zakłócają bowiem zbiór i konserwację zielonki. Mimo tych ograniczeń Thiérache pozostaje regionem, w którym przeważa produkcja mleczna. Pozostałe rodzaje miejscowej produkcji pasz umożliwiają karmienie krów w okresach, w których zielonka nie jest dostępna lub występuje w niewystarczającej ilości. Rozdzielone żywopłotami pastwiska są idealnie dostosowane do produkcji pasz i chowu pastwiskowego. Żywopłoty chronią pastwiska przed gwałtownymi zmianami temperatur i umożliwiają zachowanie wilgotności. Ponadto mają one duże znaczenie dla różnorodności roślinnej użytków zielonych i w konsekwencji wpływają na jakość sera.

Charakterystyczny kwadratowy kształt sera „Maroilles”/„Marolles” jest efektem stosowania tradycyjnych kwadratowych form wykonanych z twardego drewna z drzew rosnących na określonym obszarze geograficznym (buki, jesiony itp.), które to drewno nie poddaje się łatwo gięciu w przeciwieństwie do gatunków wykorzystywanych w innych regionach serowarskich, w których rozwinęła się produkcja serów okrągłych.

Wilgotny klimat obszaru geograficznego, który umożliwia utrzymanie szczególnych warunków mikroklimatycznych w piwnicach wykorzystywanych do dojrzewania, w połączeniu z umiejętnościami podmiotów przeprowadzających proces dojrzewania w zakresie pielęgnacji serów sprzyja powstawaniu skórki o jednolicie czerwono-pomarańczowej barwie dzięki działaniu bakterii czerwieni serowej, a także przyczynia się do rozwoju charakterystycznego smaku i zapachu sera „Maroilles”/„Marolles”.

„Maroilles”/„Marolles” jest zatem serem faktycznie związanym z obszarem jego produkcji, co znajduje potwierdzenie w motywach wyroku sądu pierwszej instancji w Château-Thierry z dnia 17 lipca 1955 r.: „ser produkowany w tym regionie zawdzięcza swoją wartość surowemu mleku, florze bakteryjnej szczególnej dla tego regionu i specjalnym podziemnym piwnicom wykorzystywanym do dojrzewania, dzięki czemu ser ten zyskuje wyjątkowy wygląd i smak, niemożliwy do uzyskania w innym regionie”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d2d8b040-611d-4631-94ed-6dc1141858c6/telechargement
