

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 334/09)

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 zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„OSSAU-IRATY”

Nr UE: FR-PDO-0517-01391 – 21.10.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Syndicat de défense du fromage d'appellation d'origine contrôlée OSSAU - IRATY
Maison Apezetxea
64120 Ostabat-Asme
FRANCE

Tel. +33 559378661
Faks +33 559378104
E-mail: mailto: contact@ossau-iraty.fr

Skład: Grupa składa się z producentów mleka, zakładów przetwórczych i dojrzewalni. W związku z tym ma ona uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: dane grupy składającej wniosek, organu kontrolnego

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. Zmiany

1. Opis produktu

- Skreśla się rozmiar forem i zastępuje się go rozmiarem serów, odpowiedni akapit otrzymuje brzmienie: „Rozmiary i masa serów:
 - średnica 22,5–27 cm, wysokość 8–14 cm w przypadku serów dojrziałych o masie 3,8–6 kg,
 - średnica 17–21 cm, wysokość 7–13 cm w przypadku serów dojrziałych o masie 1,8–3,3 kg.”.

Zmiana jest związana ze stosowaniem przepisów zatwierdzonych rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2015/194 z dnia 5 lutego 2015 r., w których sprecyzowano różne formaty, lecz równocześnie pojawiły się pewne trudności. W szczególności zdefiniowane obecnie rozmiary form (formy o średnicy 25,5–26 cm i wysokości 9–12 cm dla serów dojrziałych o masie 4–5 kg i formy o średnicy 18–20 cm i wysokości 7–10 cm dla serów dojrziałych o masie 2–3 kg) stwarzają problemy, jeśli chodzi o produkcję serów dojrziałych o masie minimalnej wynoszącej 2 kg: konieczne jest maksymalne wypełnienie form, co z kolei stwarza problemy na etapie prasowania. Dlatego wskazane jest określenie wymiarów i masy serów w sposób umożliwiający uniknięcie tego rodzaju problemów.

Ponadto w wyniku analizy stosowanych technik stwierdzono rozbieżność w przedziałach masy określonych dla serów pod koniec dojrzewania. Przedziały te zatem powiększono przy równoczesnym zachowaniu dotychczasowych formatów. Jako że nie stosuje się już dużych form przeznaczonych do produkcji w gospodarstwie i umożliwiających produkcję sera o masie do 7 kg, format taki usunięto.

- W celu lepszego określenia produktu uzupełniono definicję skórki: „Skórka jest naturalna i składa się z żywej flory bakteryjnej. Przylega ona do masy sera, nie jest strawiona, nie rozwarstwa się, ani nie łuszczy. W dotyku jest sucha lub lekko wilgotna, ale nie lepka. Kolor w odcieniach od żółtopomarańczowego do szarego.”.
- Uzupełniono przepisy dotyczące wprowadzenia od obrotu w formie porcjowanej: „Dozwolone jest krojenie w formie porcji lub kostek, słupków, wstążek, wiórków, plastrów lub w formie tartej. Z wyjątkiem tych form prezentacji i porcji, których masa nie przekracza 50 gramów, obowiązkowa jest obecność skórki charakterystycznej dla nazwy pochodzenia.”.

Dodanie nowych form prezentacji (kostki, słupki, wstążki, plastry, forma tarta) pozwoli podmiotom gospodarczym na różnorodność prezentacji handlowej, a przez to na dopasowanie się do potrzeb konsumentów. Ponadto w związku z tym, że w poprzednich zmianach specyfikacji wprowadzono formę prezentacji w porcjach, wymagane jest rozróżnienie w zależności od masy (poniżej i powyżej 50 g).

Nie ma również potrzeby zachowania pojęcia pakowania wstępnego, które nie zostało precyzyjnie zdefiniowane.

2. Określenie obszaru geograficznego

Obszar został rozszerzony o kilka gmin graniczących z miastem Pau od północnego wschodu:

- Billère i Lons dodaje się do wykazu gmin, które w całości należą do obszaru geograficznego,
- Poey-de-Lescar, Sauvagnon, Serres-Castet i Uzein dodaje się do wykazu gmin, które częściowo należą do obszaru geograficznego.

Gminy te, które należały początkowo do obszaru geograficznego nazwy pochodzenia, zostały usunięte z tego obszaru w wyniku zmian specyfikacji zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 828/2003 z dnia 14 maja 2003 r.

Stopniowe wdrożenie przez podmioty gospodarcze przepisów dotyczących zakazu stosowania pasz fermentowanych w okresie udoju, po zatwierdzeniu zmian w specyfikacjach zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2015/194 z dnia 5 lutego 2015 r., wskazało jednak na potrzebę ponownego włączenia tego sektora do obszaru geograficznego, w szczególności w celu zapewnienia dostępności pożywienia dla stad pochodzących z obszaru geograficznego.

Sektor ten odpowiada jednostce geomorfologicznej powstałej z osadów rzeki Gave de Pau, podobnie jak inne sektory doliny obecnie należące do obszaru geograficznego ChNP „Ossau-Iraty”. Sektor ten charakteryzuje się klimatem podobnym do klimatu północnej części dotychczasowego obszaru geograficznego, łagodnym i wilgotnym, z przewagą tych samych kierunków wiatru; pozwala na szybki wzrost traw przez niemal cały rok. Sektor jest tradycyjnie, silnie związany z doliną Ossau; pozyskuje się tam zielonkę i ziarno dla hodowców z obszaru doliny. Jest połączony z obszarem geograficznym poprzez gminy Billère, Lons i Pau, wokół dawnej trasy przeprędy zwierząt na zimę.

Zmiana obszaru geograficznego nie ma wpływu na związek między obszarem geograficznym a produktem.

3. *Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego*

- W celu poprawy identyfikacji produktu przez zezwolenie podmiotom gospodarczym na dostosowanie sposobu identyfikacji w zależności od charakterystyki skórki i metody dojrzewania, przy równoczesnym zachowaniu jednolitego oznaczenia graficznego, w pkt 4.3 „Identyfikacja produktu” wprowadza się następujące zmiany:

Akapit: „Obowiązkowa jest identyfikacja każdego sera. Zapewnia się ją przez odcisnięcie znaku wykonywane na etapie formowania. W przypadku serów, którym obniża się klasę, oznakowanie to zostaje wymazane.” zastępuje się akapitem: „Obowiązkowa jest identyfikacja każdego sera. Wykonuje się ją między etapem formowania a wyjęciem z formy poprzez odcisnięcie znaku lub etykiety kazeinową, których elementy graficzne z wkomponowaną głową owcy – różne dla serów mleczarskich i serów z gospodarstwa – są zatwierdzane przez grupę. W przypadku serów, którym obniża się klasę, oznakowanie to zostaje usunięte.

Sery wyprodukowane na hali oznaczają się w szczególności sposobem zatwierdzonym przez grupę.”.

W ten sposób możliwy staje się drugi sposób znakowania – za pomocą etykiety kazeinowej. Wyjaśnia się również, że znakowanie ma miejsce między etapem formowania a wyjęciem z formy. Dodaje się również szczególnie sposób znakowania wyróżniający sery wyprodukowane na hali. Elementem graficznym jest głowa owcy (różna dla serów mleczarskich i wyprodukowanych w gospodarstwie), przy czym zastrzega się, że oznakowanie jest zatwierdzane przez grupę.

- Uzupełnia się punkt „Wymogi dotyczące sprawozdawczości” w celu zapewnienia spójności z sekcją „Metoda produkcji”. W przypadku producentów, którzy doją i produkują na halach, dodaje się „zgłoszenie transhumancji”.

4. *Metoda produkcji*

Przepisy dotyczące skarmiania zwierząt uzupełniają się i umieszcza w sekcji dotyczącej „Pożywienia zwierząt”:

- Nowy akapit „Podstawowa dawka pokarmowa” podlega zmianie formalnej oraz uzupełnia się go w odniesieniu do mieszanki paszowej stosowanej przez producenta w gospodarstwie. Wyjaśnia się, że „– mieszanek jednego podstawowego surowca paszowego w różnych formach (np. sushu długowłóknistego i granulatu) nie uznaje się za mieszanki składników dawki podstawowej i składników z wykazu w pkt 5.3.2.”.

Wdrożenie przepisu dotyczącego mieszanek paszowych wprowadzonego podczas ostatnich zmian specyfikacji sprawia, że poprawka taka jest konieczna. Celem jest wyjaśnienie tego, co jest zakazane, a co jest dozwolone w kwestii mieszanki paszowej.

- W celu ułatwienia kontroli uproszczono wykaz pozytywny pasz dopuszczonych do skarmiania uzupełniającego zwierząt w oparciu o klasyfikację określoną w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 68/2013 z dnia 16 stycznia 2013 r. w sprawie katalogu materiałów paszowych:
 - Oprócz ziaren zbóż dopuszczone są „produkty pochodne” ziaren zbóż. Wyjaśnia się również, że kolby kukurydzy można stosować w całości, bez osadok.
 - Wyjaśniono również, że ziarna łubinu, bobiku i wyki siewnej należą do kategorii roślin strączkowych.
 - Wyrażenie „niepoddane działaniu formaldehydu” odnoszące się do makuchów rzepakowych, lnu, soi i słonecznika zastępuje się wyrażeniem „które mogą być chronione przed rozkładem w żwaczu w procesie beزالdehydowym”.
 - Do listy pasz dodaje się glicerynę uzyskaną z estryfikowanego oleju roślinnego. Glicerynę stosuje się ze względu na słodki smak w celu utrzymania wilgotności oraz jako rozpuszczalnik i emulgator; ma ona właściwości zbliżone do wcześniej dopuszczonej melasy.

Ponadto doprecyzowano dodatki dopuszczone na podstawie rozporządzenia (WE) nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodatków stosowanych w żywieniu zwierząt. Dodaje się kategorię „dodatki technologiczne”, jak również aminokwasy, substancje polepszające strawność i stabilizatory flory jelitowej z kategorii dodatki zootechniczne.

Dodatki te są obecnie stosowane w mieszankach paszowych dla zwierząt.

- W celu wzmocnienia tradycyjnego charakteru systemu produkcji, w którym skarmianie uzupełniające bazowało na zbożach, oraz w celu przestrzegania zakazu pasz fermentowanych w okresie udoju po zatwierdzeniu zmian specyfikacji zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2015/194 z dnia 5 lutego 2015 r., skarmianie uzupełniające opiera się na produktach suchych. Określono zatem zawartość suchej masy na co najmniej 84 % w większości pasz i dodatków. Zawartość ta nie obejmuje niektórych pasz fermentowanych (np.: płynna skrobia jęczmienna/pszeniczna, wywar gorzelniany zbożowy wilgotny, wywar gorzelniany, gluten kukurydziany, gluten paszowy, zarodki kukurydzy, sok surowy z ziaren ...).
- Wykaz środków dopuszczonych dla jagniąt przed odsadzeniem uzupełnia się o dodatek zootechniczny (chlorek amonu) używany do zapobiegania powstawaniu kamieni moczowych.

W punkcie „Produkcja i dojrzewanie sera”:

- Zgodnie ze zmianami w sekcji „Opis produktu” w miejsce wyrażenia „którego wymiary zdefiniowano w rozdziale 2” dodano wyrażenie „w kształcie walca o płaskiej podstawie, brzegi zaokrąglone lub nie”.
- Jeśli chodzi o minimalny czas dojrzewania, masa minimalna i maksymalna, do której zastosowanie ma czas dojrzewania, została zmieniona zgodnie ze zmianami w masie sera w sekcji „Opis produktu”: minimalny czas dojrzewania 120 dni ma zastosowanie do serów o masie 3,8–6 kg, a 80 dni do serów o masie 1,8–3,3 kg.
- W punkcie dotyczącym dojrzewania dodaje się zdanie „Do zabiegów na skórce można stosować olej roślinny (rzepakowy, oliwę lub słonecznikowy) lub ocet biały”. Przegląd stosowanych praktyk doprowadził do wniosku, że te tradycyjne, zapomniane metody są nadal używane i grupa chciałaby, aby zostały one wyraźnie zatwierdzone. Olej i ocet stosuje się do zwalczania niektórych roztoczy, które wgrzyżają się w skórę serów, w szczególności w przypadku długiego dojrzewania (3–4 miesiące dojrzewania). Posmarowanie skórki sera olejem odcina dostęp do tlenu, z kolei ocet powstrzymuje rozwój roztoczy, które podobnie jak bakterie, grzyby i pleśnie są wrażliwe na odczyn kwasowy.

Grupa zauważyła powrót do praktyki produkcji na halach, w związku z czym uważa za niezbędne rozróżnienie między serami produkowanymi w tych szczególnych warunkach poprzez dodanie wyrażenia „Estive”. Sprezycowane zostały zasady, których mają przestrzegać pasterze, dotyczące pożywienia dla zwierząt oraz produkcji sera:

„Hale odpowiadają następującym powierzchniom:

- są to pastwiska przeznaczone do letniego żywienia stad, usytuowane w górach, prywatne lub wspólnotowe, których obszar wyznaczony jest przez granice naturalne,
- są utrzymywane przez wypas zwierząt, koszenie lub wypalanie,
- mają zdefiniowany przez ich zarządców czas korzystania w sezonie letnim.

Na hali pożywienie owiec opiera się na wypasie. Dodawać można wyłącznie zboża dopuszczone w pkt 5.3.2 oraz minerały.

Produkcja mleka, udój i produkcja sera odbywają się w jednym miejscu – w baciówce (miejscowe nazwy: *cayolar*, *etxola*, *cayala*) – przy czym miejsce to musi być inne od miejsca zimowania, wyłącznie począwszy od daty zgłoszenia transhumancji, o którym mowa w pkt 4.4.

Ser wytwarza się codziennie z mleka surowego, a zaprawienie mleka podpuszczką musi mieć miejsce najpóźniej 24 godziny po ostatnim udoju.”

5. *Specyficzne elementy etykietowania*

Dodaje się akapit dotyczący możliwości dodania słowa „estive”: „Użycie słowa »estive«, uzupełnionego ewentualnie o nazwę hali, jest zastrzeżone dla serów, w przypadku których produkcja mleka, udój, produkcja sera i znakowanie odbywają się na hali w warunkach opisanych w pkt 4.3 i 5.4 niniejszej specyfikacji.”

Użycie słowa „estive” ma zwracać uwagę na tę szczególną metodę produkcji sera; jego użycie uzależnione jest od spełnienia szczególnych warunków określonych w specyfikacji.

6. *Inne (dane grupy składającej wniosek, organu kontrolnego)*

Zaktualizowano dane grupy.

Zaktualizowano również dane organów kontrolnych.

Wykaz najważniejszych elementów podlegających kontroli został zaktualizowany na podstawie zmian wprowadzonych w sekcjach dotyczących:

- opisu produktu i metody produkcji: usunięcie rozmiarów form, sprecyzowanie masy i rozmiaru serów,
- w sekcji dotyczącej elementów świadczących o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego: identyfikacja przez znakowanie.

JEDNOLITY DOKUMENT

„OSSAU-IRATY”

Nr UE: FR-PDO-0517-01391 – 21.10.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Ossau-Iraty”

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

„Ossau-Iraty” to ser produkowany wyłącznie z mleka owczego świeżego, niestandardyzowanego i zaprawianego podpuszczką. Jest solony i sezonowany, ma kształt walca, o masie lekko prasowanej niegotowanej, o brzegu prostym lub lekko wypukłym, zawiera co najmniej 50 % tłuszczu w łącznej suchej masie, a jego zawartość suchej masy nie może wynosić mniej niż 58 g na 100 g sera.

„Ossau-Iraty” produkowany w gospodarstwie jest wytwarzany wyłącznie z mleka świeżego.

Rozmiary i masa serów:

- średnica 22,5–27 cm, wysokość 8–14 cm w przypadku serów dojrzałych o masie 3,8–6 kg,
- średnica 17–21 cm, wysokość 7–13 cm w przypadku serów dojrzałych o masie 1,8–3,3 kg.

Masa ma barwę od białej w odcieniu kości słoniowej po kremowobursztynową, w zależności od stopnia dojrzałości. Jest gładka, od jędrnej po aksamitną. Może mieć nieliczne i niewielkie otwory.

Skórka jest naturalna i składa się z żywej flory bakteryjnej. Przylega ona do masy sera, nie jest strawiona, nie rozwarstwa się, ani nie łuszczy. W dotyku jest sucha lub lekko wilgotna, ale nie lepka. Kolor w odcieniach od żółtopomarańczowego do szarego.

Okres dojrzewania wynosi co najmniej 80 dni w przypadku serów o masie 1,8–3,3 kg i 120 dni w przypadku serów o masie 3,8–6 kg.

Obowiązkowa jest identyfikacja każdego sera. Wykonuje się ją między etapem formowania a wyjęciem z formy poprzez odcisnięcie znaku lub etykiety kazeinową, których elementy graficzne z wkomponowaną głową owcy są różne dla serów mleczarskich i serów z gospodarstwa. W przypadku serów, którym obniża się klasę, oznakowanie to zostaje usunięte. Sery wyprodukowane na hali oznacza się w szczególny sposób.

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

Pożywienie dla owiec pochodzi głównie z określonego obszaru geograficznego. Niektóre rodzaje paszy mogą nie pochodzić z obszaru geograficznego ze względu na ukształtowanie i wysokość niektórych sektorów obszaru geograficznego. Karmienie (poza wypasem) pożywieniem pochodzącym spoza tego obszaru jest ograniczone w trakcie jednej kampanii do 280 kg suchej masy na owcę średnio rocznie. Minimalny udział paszy pochodzącej z obszaru geograficznego szacuje się na min. 67 % rocznego spożycia wynoszącego ok. 840 kg suchej masy na jedną owcę mleczną.

Podstawowa dawka pokarmowa składa się z trawy, pasz świeżych i suchych, suszu paszowego, słomy i pasz fermentowanych. Pożywienie stada musi składać się z surowców wymienionych w wykazie pozytywnym surowców dopuszczonych zarówno jako składniki dawki podstawowej, jak i pasze uzupełniające. Pożywienie stada składa się z produktów niemodyfikowanych genetycznie.

Owce pasą się co najmniej przez 240 dni w ciągu jednej kampanii. W okresie udoju w dniach, w których owce nie są wypasane, otrzymują one dawkę dzienną zawierającą co najmniej 600 g suchej masy pochodzącej z obszaru geograficznego.

Oдноśnie do żywienia stada w okresie udoju:

- do dnia 31 stycznia 2018 r. dodatek w postaci pasz fermentowanych jest ograniczony do 1,5 kg brutto kiszonki kukurydzianej i średnio 1 kg brutto pasz konserwowanych przez owijanie lub sianokiszonki dziennie na jedną owcę,
- począwszy od dnia 1 lutego 2018 r., dodawanie kiszonek jest zabronione, dodatek w postaci sianokiszonki jest dozwolony w ilości nie większej niż średnio 1 kg brutto dziennie na jedną owcę.

Powyższe dwa przepisy mają zastosowanie, pod warunkiem że wskaźnik zawartości suchej masy w sianokiszonce wynosi nie mniej niż 70 %.

Dodatek koncentratów paszowych do dziennej dawki pokarmowej nie może przekraczać 800 g suchej masy średnio na jedną owcę. W ciągu jednej kampanii średni dodatek koncentratów paszowych na jedną owcę ograniczony jest do 150 kg suchej masy.

Pasze i dodatki dopuszczone oprócz dawki podstawowej są wymienione w wykazie pozytywnym. Zawartość suchej masy określa się na co najmniej 84 % dla większości pasz i dodatków; nie można jej namaczać przed podaniem.

Uprawa roślin zmodyfikowanych genetycznie jest zabroniona w odniesieniu do wszystkich terenów w gospodarstwie produkującym mleko przeznaczone do produkcji ChNP. Zakaz ten dotyczy wszystkich gatunków roślin, które mogłyby być podane jako pasza zwierzętom w gospodarstwie, jak również upraw wszystkich gatunków, od których mogłyby nastąpić zanieczyszczenie.

„Ossau-Iraty” produkowany jest wyłącznie z mleka owczego, pochodzącego od owiec rasy baskijsko-bearneńskiej lub Manech tête noire lub Manech tête rousse.

W ciągu jednej kampanii udojowej (między dniem 1 listopada a 31 października roku następnego) średnia ilość mleka pozyskanego od stada nie przekracza 300 litrów na owcę. Mleko jest produkowane sezonowo: dla całego stada łączny okres udoju nie może przekroczyć 265 dni w roku; zabrania się prowadzenia udoju we wrześniu i w październiku.

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

Produkcja mleka owczego, produkcja i dojrzewanie sera odbywają się na obszarze geograficznym.

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

Dozwolone jest krojenie w formie porcji lub kostek, słupków, wstążek, wiórków, plastrów lub w formie tartej. Z wyjątkiem tych form prezentacji i porcji, których masa nie przekracza 50 gramów, obowiązkowa jest obecność skórki charakterystycznej dla nazwy pochodzenia.

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

Na etykietce każdego sera należy umieścić – oprócz informacji wymaganych przepisami prawa, mającymi zastosowanie do wszystkich serów – chronioną nazwę pochodzenia napisaną czcionką o wymiarach równych co najmniej dwóm trzecim wielkości największej czcionki użytej na etykietce.

Użycie słowa „estive”, uzupełnionego ewentualnie o nazwę hali, jest zastrzeżone dla serów, w przypadku których produkcja mleka, udój, produkcja sera i znakowanie odbywają się na hali w następujących warunkach:

- żywienie owiec odbywa się poprzez wypas, dodatkowo podawać można wyłącznie ziarna zbóż dopuszczone zgodnie z wykazem pozytywnym oraz minerały,
- produkcja mleka, udój i produkcja sera odbywają się w jednym miejscu – w bacołwie (miejscowe nazwy: *cayolar*, *etxola*, *cuyala*) – przy czym miejsce to musi być inne od miejsca zimowania, wyłącznie począwszy od daty zgłoszenia transhumancji,
- ser wytwarza się codziennie z mleka surowego, a zaprawienie mleka podpuszczką musi mieć miejsce najpóźniej 24 godziny po ostatnim udoju.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny składa się z gmin lub części gmin

— departamentu Pyrénées-Atlantiques:

- cały obszar gmin w kantonach: Baïgura et Mondarrain; Biarritz; Hendaye - Côte Basque-Sud; Montagne Basque; Oloron-Sainte-Marie 1 et 2; Ouzom, Gave et Rives du Nééz; Pays de Bidache, Amikuze et Ostibarre; Saint-Jean-de-Luz; Ustaritz - Vallées de Nive et Nivelles.
- cały obszar gmin: Abitain, Andrein, Angais, Anglet, Angous, Arau-juzon, Araux, Athos-Aspis, Aubertin, Audaux, Auterrive, Autevielle-Saint-Martin-Bideren, Bardos, Barraute-Camu, Bastanès, Baudreix, Bellocq, Bénéjacq, Bérenx, Beuste, Billère, Boeil-Bezing, Bordères, Bordes, Briscous, Bugnein, Burgaronne, Cardesse, Carresse-Cassaber, Castagnède, Castetnau-Camblong, Castetbon, Castetner, Charre, Coarraze, Cuqueron, Dognen, Escos, Espiute, Gelos, Gestas, Guiche, Guinarthe-Parenties, Gurs, Hours, Igon, Jasses, Jurançon, Laà-Mondrans, Laàs, La-bastide-Villefranche, Labatmale, Lacommande, Lagos, Lahonce, Lahourcade, Lanne-plaà, Lay-Lamidou, Léren, Lestelle-Bétharram, L'Hôpital-d'Orion, Lons, Loubieng, Lucgarier, Lucq-de-Béarn, Mazères-Lezons, Méritein, Mirepeix, Monein, Montaut, Montfort, Mouguerre, Mourenx, Nabas, Narp, Navarrenx, Noguères, Ogenne-Camptort, Oraàs, Orion, Orriule, Ossenx, Ozenx-Montestrucq, Parbayse, Préchacq-Navarrenx, Rivehaute, Saint-Dos, Saint-Faust, Saint-Gladie-Arrive-Munein, Saint-Pé-de-Léren, Saint-Pierre-d'Irube, Saint-Vincent, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sames, Sarpourenx, Sauvelade, Sauveterre-de-Béarn, Sus, Sus-miou, Tabaille-Usquain, Viellenave-de-Navarrenx, Vielleségure, Villefranche.
- części gmin: Abos, Abidos, Arbus, Argagnon, Artigueloutan, Artiguelouve, Barzun, Bayonne, Bésingrand, Biron, Bizanos, Castétis, Denguin, Es-poey, Gomer, Idron, Lacq, Labastide-Cézeracq, Lagor, Lahontan, Laroin, Lée, Lescar, Livron, Maslacq, Mont, Nousty, Orthez, Os-Marsillon, Ousse, Pardies, Pau, Poey-de-Lescar, Pontacq, Sauvagnon, Serres-Castet, Siros, Soumoulou, Tarsacq, Urcuit, Urt, Uzein.

W przypadku tych gmin plany złożone są w urzędzie gminy.

— departamentu Hautes-Pyrénées graniczących z departamentem Pyrénées-Atlantiques: Arbéost, Arrens-Marsous, Ferrières.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Obszar ChNP obejmuje góry oraz przedgórze baskijskie i bearniejskie.

Warunki naturalne obszaru geograficznego, jego oceaniczny klimat oraz regularne i duże opady (co najmniej 1 200 i do 1 800 mm rocznie), a także stosunkowo niewielka amplituda temperatur, sprzyjają gospodarce pastwiskowej, a zatem i hodowli owiec mlecznych. Również rzeźba terenu, wzgórze, niskie i średniowysokie góry oraz wysokość nad poziomem morza ukierunkowały rolnictwo na hodowlę, zwłaszcza w systemie ekstensywnym.

Do produkcji mleka wykorzystuje się tradycyjne rasy owiec. Są to rasy lokalne: Manech tête noire, Manech tête rousse i rasa baskijsko-bearnejska szczególnie dostosowane do warunków panujących na określonym obszarze geograficznym: żywienie oparte na trawie i sianie, bardzo deszczowy klimat, który zwierzęta dobrze znoszą dzięki „szczelnej” warstwie runa. Owce pasą się codziennie, nawet zimą, z wyjątkiem dni śnieżnych lub kiedy panują bardzo trudne warunki; są one dostosowane do transhumancji, którą praktykuje się w przypadku trzech czwartych stad. Te lokalne rasy produkują mleko tylko zimą, wiosną i na początku lata.

Metoda pozyskiwania mleka jest dostosowana do tej sezonowej produkcji: udój i produkcja są zabronione we wrześniu i październiku.

Mleko owcze pochodzące z określonego obszaru geograficznego jest szczególnie bogate; metoda produkcji gwarantuje średni wskaźnik suchej masy (tłuszcze + białka) powyżej 110 g na litr mleka.

Metody i parametry produkcji są dostosowane do tego bogatego składu mleka. Dlatego też masa sera w momencie umieszczania w komorze dojrzewania może podlegać przemianom, lipolizie i proteolizie, które zachodzą w trakcie dojrzewania.

Metoda dojrzewania stosowana przez producentów (obracanie, szczotkowanie, zakaz stosowania jakichkolwiek preparatów grzybobójczych) przyczynia się do ukierunkowania flory powierzchniowej na różnorodne pożyteczne bakterie, które zapewniają kształtowanie się aromatów.

Specyfika produktu

„Ossau-Iraty” to ser z mleka owczego z masy lekko prasowanej, o kształcie walca o lekko wypukłym brzegu. Jego skórka jest twarda, gruba na kilka milimetrów, jej barwa może być od żółtopamarańczowej po szarą. „Ossau-Iraty” waży co najmniej 1,8 kg, dzięki czemu okres dojrzewania jest długi – co najmniej 80–120 dni w zależności od wielkości.

Masa sera ma barwę od białej w odcieniu kości słoniowej po kremowobursztynową w zależności od stopnia dojrzałości. Konsystencja jest gładka, jędrna, soczysta, od aksamitnej po twardą. Może mieć nieliczne i niewielkie otwory (dziury).

Zapach sera jest subtelny, czasami przypomina kwiaty lub owoce. Smak jest wyważony między nutami kwaskowymi a tłustymi; intensywny, umiarkowanie słony, często spotyka się nuty orzecha i owoców.

Związek przyczynowy między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością i właściwościami produktu

Obszar geograficzny obejmuje góry oraz przedgórze baskijskie i bearneńskie, które są w większości pokryte trwałymi lub czasowymi łąkami. Dotyczy to zarówno górskich hal, gdzie większość stad jest wypędzana latem każdego roku, jak i gospodarstw, gdzie hodowcy preferują produkcję pasz pod wypas lub pokos.

Taka okrywa roślinna umożliwia produkcję paszy pochodzącej z określonego obszaru geograficznego, składającej się w większości z siana, koszonej trawy i różnych gatunków pastwiskowych.

Te zasoby paszowe wykorzystywane są dzięki hodowli owiec ras wyłącznie lokalnych (Manech tête noire, Manech tête rousse i baskijsko-bearneńska).

Wykorzystywanie tych lokalnych ras, żywienie oparte na wypasaniu i zadawaniu siana, warunki hodowli ograniczające intensyfikację pozwalają zapewnić pozyskanie mleka nadającego się do produkcji serów.

Produkcja serów owczych jest obecna w zachodniej części Pirenejów co najmniej od średniowiecza. Pochodzące z XIV w. umowy o dzierżawę oraz dokumenty notarialne z początku XV w. świadczą o produkcji sera owczego w tym regionie.

Z powodu trudnych warunków transportu z wysokogórskich pastwisk lub hal do dolin pasterze szybko nauczyli się przekształcać na miejscu mleko w ser, który można było zwozić do dolin w celu sprzedaży.

„Ossau-Iraty” należy do kategorii serów „z masy prasowanej niegotowanej”: jego kilkukilogramowa waga, prasowana masa, kształt i długie dojrzewanie, dzięki któremu powstaje stosunkowo twarda skórka, powodują, że jest to produkt, który łatwo się transportuje. Dzięki możliwości przechowywania sera pasterze i ich rodziny mieli zapewnione bogate w białko pożywienie przez cały rok.

Mimo iż dzisiaj transport jest łatwiejszy, tradycja długiego dojrzewania została utrzymana. Sery nabierają charakterystycznych cech, polegających na różnorodności aromatów, dzięki stosowaniu wszystkich odpowiednich technik produkcji, w szczególności długiego dojrzewania.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f4d1060d-6774-4b84-9770-8bf826b9e892/telechargement
