INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2010/C 298/12)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ([1]). Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„GRUYÈRE“

ES č.: FR-PGI-0005-0612-25.06.2007

CHZO (X) CHOP ( )

1. **Názov:**

„Gruyère“

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**

3.1. *Druh výrobku:*

Trieda 1.3. Syry

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:*

Gruyère je syr zo surového kravského mlieka. Má tvar plochého, okrúhleho a mierne vypuklého bochníka s vypuklým obvodom. Priemer bochníka sa pohybuje od 53 do 63 centimetrov a výška od 13 do 16 centimetrov.

Kôrka je hladká, pevná a zrnitá, so zlatožltým až hnedým zafarbením. Je to syr s pevnou, varenou a lisovanou hmotou slonovinovej až svetložltej farby s povinnými otvormi veľkosti hrášku až čerešne a s arómami a chuťami typickými pre propiónové kvasenie.

Obsah tuku po úplnom vysušení sa pohybuje v rozmedzí 47 až 52 %. Podiel sušiny nesmie byť menší ako 62 %.

Obsah soli sa pohybuje v hodnotách 0,6 až 1,7 gramu chloridu sodného na 100 gramov syra.

Tento syr dozrieva najmenej 120 dní.

([1]) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Na obvod každého bochníka, ktorý sa predáva s chráneným zemepisným označením „Gruyère“, sa pred opustením pivnice, kde dozrieva, umiestni identifikačná páska.

Syr sa môže predávať aj porciovaný alebo strúhaný.

Z jednotlivých balených porciovaných kusov s minimálnou hmotnosťou 40 gramov môže byť odstránený povlak „morge“, len ak obsahujú kôrkovú a zrnitú časť, na ktorej je viditeľný odtlačok plátna alebo formy.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):*

Mlieko používané pri výrobe pochádza výlučne zo stád dojníc tvorených miestnymi tradičnými plemenami, ktoré sa prispôsobili danému územiu: Abondance, Tarentaise, Montbéliarde, Vosgienne, francúzsky Simmental.

Aby sa zachovala kvalita mlieka, zber od prvého výrobcu mlieka až po prelievanie vo výrobni syra nesmie trvať dlhšie ako 6 hodín.

Pri syrení mlieka sa využíva jeden alebo viac druhov prírodných kvasníc pripravených z laktoséra (srvátka) a/alebo prírodné syridlo pripravené zo špecifického laktoséra nazývaného „recuite“. Tieto produkty zabezpečujú teplomilné kyslo-mliečne baktérie podieľajúce sa na kysnutí.

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):*

Úzke spojenie medzi územím a výrobkom zabezpečuje špecifické krmivo zo zemepisnej oblasti, kde sa ako základné krmivo dojníc využíva tráva a seno, pričom celková kŕmna dávka stáda dojníc obsahuje najmenej 70 % (počítané zo sušiny) krmiva produkovaného v rámci poľnohospodárskeho podniku, objemové krmivo spotrebované stádom dojníc pochádza najmenej z 80 % zo zemepisnej oblasti a doplnkové krmivá sú obmedzené na 1 800 kg na jednu dojnicu za rok.

Používanie skvasených krmív alebo skvasených krmív vo forme siláže je zakázané celý rok pre technologické riziká pri výrobe a dozrievaní syrov, ktoré môžu byť spojené s týmto spôsobom kŕmenia.

Povolené sú len suroviny a doplnkové krmivá, ktoré pochádzajú z netransgénnych výrobkov, aby sa zachovala tradičná povaha krmiva.

S cieľom chrániť tradičné pasienkarstvo sa zakazujú prevádzkové systémy, pri ktorých sa všetko krmivo dopravuje priamo do kŕmneho žľabu. Minimálna doba pasenia za rok je 150 dní.

3.5. *Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:*

Produkcia mlieka, výroba syra a jeho zrenie sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti.

3.6. *Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.:*

Na krájacej a baliacej linke nesmie súčasne prebiehať žiadny úkon s iným výrobkom ako Gruyère.

Pri strúhaní sa zakazuje používanie prísad a protihrudkových alebo protispekacích činiteľov.

3.7. *Osobitné pravidlá pre označovanie:*

Označenie syrov s chráneným zemepisným označením „Gruyère“ musí obsahovať názov chráneného zemepisného označenia uvedený písmom, ktoré je najmenej také veľké ako najväčšie písmo na etikete. Použitie akéhokoľvek prívlastku alebo iného označenia spojeného s chráneným zemepisným označením sa zakazuje na označení, v reklame, na faktúrach alebo v obchodnej dokumentácii.

Na označení sa musí nachádzať logo Spoločenstva „CHZO“.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Výroba mlieka, spracovanie syra a jeho zrenie sa musia uskutočňovať v zemepisnej oblasti, ktorá zahŕňa tieto obce:

V departemente Ain

Kantóny Ambérieu-en-Bugey, Bellegarde-sur-Valserine, Belley, Brénod, Ceyzériat, Champagne-en-Valromey, Coligny, Collonges, Ferney-Voltaire, Gex, Hauteville-Lompnes, Izernore, Lagnieu, Lhuis, Nantua, Oyonnax-Nord, Poncin, Pont-d'Ain, Saint-Rambert-en-Bugey, Seyssel, Treffort-Cuisiat, Virieu-le-Grand, Péronnas, Oyonnax-Sud, Viriat, Oyonnax, Bourg-en-Bresse.

V departemente Côte-d'Or

Kantóny Fontaine-Française, Saint-Jean-de-Losne, Seurre.

V departemente Doubs

Všetky obce.

V departemente Isère

Kantóny Saint-Laurent-du-Pont a Touvet.

V departemente Jura

Všetky obce.

V departemente Haute-Marne

Kantóny Bourbonne-les-Bains, Bourmont, Clefmont, Fayl-la-Forêt, Laferté-sur-Amance, Langres, Longeau-Percey, Val-de-Meuse, Neuilly-l'Evêque, Nogent, Prauthoy, Terre-Natale.

V departemente Haute-Saône

Všetky obce.

V departemente Saône-et-Loire

Kantóny Beaurepaire-en-Bresse, Cuiseaux, Pierre-de-Bresse, Saint-Germain-du-Bois.

V departemente Savoie

Všetky obce.

V departemente Haute-Savoie

Všetky obce.

V departemente Vosges

Kantóny Bains-les-Bains, Darney, Lamarche, Monthureux-sur-Saône, Plombières-les-Bains, Xertigny.

V departemente Territoire de Belfort

Kantóny Delle, Fontaine, Giromagny, Rougemont-le-Château, Valdoie, Châtenois-les-Forges, Danjoutin, Beaucourt, Grandvillars, Offemont, Belfort.

Produkcia mlieka a spracovanie na syr, tzv. „en blanc", sa môžu uskutočňovať len v obciach, ktoré ich vykonávajú tradičným spôsobom aj v súčasnosti a ktoré spĺňajú tieto kritériá:

— Prevládajúce kontinentálne podnebie vyznačujúce sa veľkými výkyvmi teplôt medzi zimou a letom a najmä bohatými priemernými ročnými zrážkami nad 900 mm. Zrážky sa vyznačujú optimálnym rozložením počas celého roka a silnými letnými dažďami, čo priaznivo vplýva na rast trávy.

— Prevládajúca pôda vápenatého alebo molasového pôvodu s prípadným výskytom ľadovcových usadenín. Pôda umožňujúca rast prirodzenej pestrej flóry, ktorá sa odlišuje od flóry, ktorá sa vyskytuje na novších nánosoch alebo kryštalických podkladoch.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

5.1.1. Prírodné faktory

Zemepisnú oblasť tvoria hornaté oblasti a vápenaté plošiny náročné na využívanie, ktoré sú vhodné na pasenie stáda dojníc prispôsobeného na drsné horské prostredie a zároveň údolia, ktoré sú vhodné na dozrievanie a šírenie tejto poľnohospodárskej výroby.

Zemepisnú oblasť tvoria prevažne vápenaté sedimentárne horniny s často nedostatočne hrubou pôdnou vrstvou.

Oblasť sa vyznačuje na jednej strane kontinentálnym podnebím s veľkými teplotnými výkyvmi medzi zimou a letom a zrážkami, ktoré sú, napriek optimálnemu ročnému rozloženiu, najbohatšie v lete a na druhej strane severným podnebím s nízkou priemernou ročnou teplotou (napriek letným horúčavám) a veľkým počtom dní s teplotou pod bodom mrazu.

Podnebie je horské alebo podhorské, s bohatými priemernými ročnými zrážkami nad 900 mm. Zrážky dosahujú vysoké hodnoty už pri nižších nadmorských výškach a zvyšujú sa smerom dovnútra horských masívov, kde prevládajú ihličnany a z nich najmä smrek. Rozloženie zrážok počas roka sa vyznačuje absenciou suchého obdobia, čo priaznivo vplýva na rast rastlinstva.

Pivnice sa často budovali v údoliach alebo v nížinách na križovatkách významných ciest. Takáto poloha, ktorá pretrvala dodnes, umožňovala ľahkú dopravu soli, ktorá sa historicky dovážala z pohoria Jura (bývalé soľné bane Arc-et-Senans, Salins les Bains, Poligny, Lons-le-Saunier atď.). Pre chúlostivé zrenie je totiž nevyhnutné potierať syr zmesou prírodnej a miestnej mikroflóry, soli a vody, ktorá sa nazýva „morge“. Táto mikroflóra sa prirodzene tvorí v pivniciach, ktoré sa vyznačujú špecifickým ovzduším podporovaným dostatočným množstvom syrov vďaka ich sústredeniu z výrobní, tzv. „fruitières“. „Morge“ tvorí spojenie medzi mikroskopickým prírodným prostredím a špecifickými vlastnosťami syra.

5.1.2. Ľudské faktory: systém výrobní syra „fruitières“

Gruyère je jedným z najstarších francúzskych syrov, ktorého výroba je stará niekoľko storočí. Gruyère sa uvádza v mnohých historických dokumentoch z celého stredovýchodného Francúzska, ktoré hraničí so Švajčiarskom. Ide o medzinárodnú oblasť zahŕňajúcu jednu časť územia Francúzska a jednu časť územia Švajčiarska ako štátov, ktorých hranice sa v priebehu storočí menili. Súčasťou Savojského kráľovstva bola časť územia dnešného Francúzska a časť územia dnešného Švajčiarska. Tradičný názov „Gruyère“ odkazuje na úradníkov „gruyers“, vyberačov daní z horských plodov (fruit), t. j. ťažby dreva.

Tradičná oblasť výroby syra Gruyère zodpovedá už na konci 19. storočia oblasti rozšírenia systému výrobní syrov (fruitières) tvorenej rozsiahlym stredovýchodným územím zahŕňajúcim regióny Franche-Comté, Savoie, Haute-Savoie, ako aj niekoľko okrajových regiónov ako Bassigny (Haute-Marne), Bugey alebo Vercors.

Tradícia výroby syra v tomto regióne sa zakladá na kolektívnom zbere mlieka určeného na výrobu veľkých syrov, vďaka ktorému sa mlieko vyprodukované v lete môže zhodnocovať počas celého roka. Základom systému je silná solidarita a špecifické spoločné pravidlá: vďaka spoločnému využívaniu prostriedkov sa každá malá prevádzka zameraná na produkciu mlieka môže podieľať na výrobe syrov, ktoré možno konzumovať počas celého roka. Výrobcovia mlieka zoskupení do výrobných syrárskych družstiev sú vlastníkmi priestorov výrobne syra (nazývanej „fruitière“) a sú zodpovední za najatie syrárskeho majstra, ktorý tým, že vyrobí syr, zhodnotí ich produkciu mlieka.

Poloha prevádzok na produkciu mlieka a na spracovanie syra sa tradične nezhoduje s polohou miest určených na zrenie. Jednotlivé prvky tohto prostredia, ktoré sú opísané nižšie, podporujú produkciu mlieka určeného na výrobu syra. Mlieko sa dojí, dodáva a spracúva každý deň. Preto je nevyhnutné, aby sa podniky určené na prvotné spracovanie nachádzali v blízkosti pastvín. Zložitá technológia na výrobu syra Gruyère v týchto spracovateľských podnikoch vyžaduje, aby syrársky majster ovládal špecifické know-how, ktorého kľúčovým prvkom je najmä zvládnutie používania rôznych prírodných kvasníc.

Nevyzreté syry, tzv. „en blanc“, sa následne odvážajú a zoskupujú v pivniciach prispôsobených na dozrievanie syra Gruyère, kde sa oň personál týchto pivníc stará niekoľko mesiacov. Počas jednotlivých fáz zrenia sa používa zložité know-how, ktoré vyžaduje ovládanie rôznych parametrov (mikrobiálna kinetika, teplota, vlhkosť, čas) umožňujúcich rozvoj propiónového kvasenia. Transport syra „en blanc“ do často vzdialených pivníc určených na zrenie je typický pre tradíciu výroby syra v oblasti „Gruyère“. Vysvetľuje sa dávnou špecializáciou podnikov na špecifické zrenie tohto syra a teda rozvojom veľmi špecifického know-how. Zoskupovanie syrov na jedno miesto pomáha dosiahnuť špecifickú mikrobiálnu kinetiku zrenia, predovšetkým v teplej pivnici, a rast špecifickej mikroflóry v kôrke (morge).

Okrem toho, strategická lokalizácia prevádzok na zrenie je priaznivá pre vývoz dozretých syrov do veľkých spotrebiteľských centier a pre jednoduchší prieskum trhov, keďže pracovníci pivníc sú zároveň obchodnými zástupcami zodpovednými za propagáciu syra Gruyère.

5.2. *Špecifickosť výrobku:*

Gruyère je veľký syr s lisovanou a varenou hmotou z čerstvého mlieka vyžadujúci dlhé zrenie. Jeho pevná a zároveň pružná hmota musí mať otvory: ide o jediný lisovaný a tepelne spracovaný syr s chráneným zemepisným označením, ktorého hmota musí mať „malé otvory“.

Zrenie, pre ktoré sa vyvinulo špecifické know-how, musí prebiehať sčasti v teplých pivniciach, aby sa v hmote mohli vytvárať otvory fermentačného pôvodu (veľkosti hrášku až čerešne) a zároveň rozvinúť vône a chuť typické pre propiónové kvasenie.

Gruyère sa stal „pôvodnou predlohou“ pre množstvo syrov veľkých rozmerov zo stredovýchodnej oblasti, ktoré majú vo všeobecnosti menej otvorov vplyvom určitej zmeny v technológii spracovania a/alebo zrenia.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou vlastnosťou výrobku (CHZO):*

Spojenie prírodných faktorov a ľudského know-how pri výrobe viedlo k vzniku jedinečného syra.

Prvým vysvetlením je produkcia mlieka zo zvierat kŕmených trávou a senom v náročných horských oblastiach.

Fyzikálne podmienky daného prostredia sú totiž priaznivé pre produkciu mlieka. Chudobné vápenaté pôdy strednohorského reliéfu v spojení s vlhkým kontinentálnym podnebím sú príčinou rozvoja chovu hovädzieho dobytka, ktorý umožňuje zhodnocovať produkciu pastvín tejto oblasti. Prírodné pasienky s bohatou flórou (najmä na dvojklíčnolisté rastliny) veľmi priaznivo vplývajú na rozvoj aromatických zlúčenín v tomto syre. Optimálnemu zhodnocovaniu miestneho rastlinstva je naklonené aj využívanie miestnych plemien dojníc a obmedzenie využívania koncentrovaných krmív. Vďaka zákazu používania skvasených krmív možno zaručiť optimálny priebeh propiónového kvasenia vo fáze zrenia, ktoré je dôležité pre vytváranie otvorov a vznik typických aróm. Aromatická rozmanitosť rastlinstva prírodných pasienkov sa prenáša do syra prostredníctvom pôvodnej mliečnej mikroflóry. Tento potenciál je zvýraznený dodržiavaním využívania prírodných kvasníc zo strany syrárskeho majstra a tradičnými spôsobmi výroby, ako je používanie otvorenej medenej kade s maximálnou užitočnou kapacitou zodpovedajúcou výrobe 14 bochníkov. Aromatický potenciál sa ukáže až pri zrení, ktoré sa špecificky usmerňuje s využitím miestnych prírodných zmesí na potieranie povrchu syra (morge).

Špecifické know-how syrárskeho majstra vo výrobni a využívanie väčšinou pôvodných kvasníc a surového mlieka podporujúcich pôvodnú mliečnu flóru umožňujú zachovať aromatický potenciál a konečnú kvalitu syra. Spoločný zber mlieka a potreba dlhodobej konzervácie syra (pretože umožňovala konzumáciu mlieka vo forme syra počas zimy) stojí za výrobou bochníkov veľkých rozmerov.

Starostlivosť o výrobok, jeho skladovanie a zrenie v pivniciach na to určených, kde špecialisti na zrenie využívajú prírodné zmesi na potieranie a smrekové drevo (miestny bohatý zdroj) ako podklad a ovládajú špecifickú kinetiku zrenia, umožňujú vznik organoleptických vlastností syra Gruyère, ktorými sú najmä otvory v hmote, ako aj arómy a chute typické pre propiónové kvasenie. Know-how špecialistov na zrenie syra Gruyère je starodávne. Bez know-how chovateľov a syrárskych majstrov by však neznamenalo nič. Pre vyjadrenie špecifických vlastností syra spojené s pôvodným regiónom je nemožné oddeliť troch hlavných činiteľov výroby „Gruyère“ (výrobca mlieka, syrársky majster, špecialista na zrenie).

Prevádzky na zrenie sa strategicky nachádzajú v blízkosti ciest. Ich častou polohou je okraj oblasti produkcie mlieka a spracovania syrov, v blízkosti významných dopravných trás umožňujúcich vývoz, ktorý je prípustný vďaka možnosti dlhého uchovávania týchto syrov.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[článok 5 ods. 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006]

https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPGruyere.pdf