

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

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

(2011/C 129/09)

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

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE PODĽA ČLÁNKU 9

„NEUFCHÂTEL“

ES č.: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

CHZO () CHOP (X)

1. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena a doplnenie týka:

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Spojenie
- Označenie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné (uveďte)

2. Druh zmeny a doplnenia (zmien a doplnení):

- Zmena a doplnenie jednotného dokumentu alebo prehľadu
- Zmena a doplnenie špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani prehľad
- Zmena a doplnenie špecifikácie, ktorá nevyžaduje zmenu a doplnenie uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]
- Dočasná zmena a doplnenie špecifikácie vyplývajúca z uloženia záväzných hygienických alebo rastlinolekárskeho opatrení zo strany verejných orgánov [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3. Zmena a doplnenie (zmeny a doplnenia):

3.1. Opis výrobku:

Tento bod sa v záujme väčšej prehľadnosti a presnosti celý prepracoval.

Opis výrobku sa doplnil o výrazy „mliečny, pružný, neprepadnutý, primerane pevný, nelepí sa, netečie, nedrobí sa“, ktorými sa presnejšie opisuje syrová hmota.

Namiesto „V súlade so zvyklosťami môže mať nasledujúce tvary ... vo výške 2,4 cm“ sa uvádza „Neufchâtel sa predáva v tvare valčeka, kvádra, tehličky, väčšieho valca, srdca, veľkého srdca, ktorých veľkosť vyplýva z rozmerov a tvarov foriem opísaných v kapitole 5.“

Dopĺňa sa: „Na konci minimálnej lehoty zrenia ustanovenej v kapitole 5 o spôsobe výroby“.

Povinnosť dodržania minimálnej lehoty zrenia ustanovenej v kapitole 5 o spôsobe výroby. Spôsob výroby sa uvádza so spresnením, že hmotnosť a minimálny obsah tuku alebo sušiny sa vzťahuje na hotový výrobok na konci tejto lehoty.

3.2. Dôkaz o pôvode:

V tomto bode sa spresňuje identifikácia všetkých hospodárskych subjektov, vedenie záznamov a vyhlásení, ktoré umožňujú zápis ich výrobných postupov a/alebo účtovné záznamy týkajúce sa výrobkov.

3.3. Spôsob výroby:

Tento bod sa v záujme väčšej prehľadnosti a presnosti celý prepracoval. Vyžadujú sa tieto zmeny a doplnenia:

- Dopĺňa sa „V zmysle týchto špecifikácií sa pod pojmom stádom rozumie celé stádo hovädzieho dobytku hospodárskeho podniku zložené z dojníc v období laktácie a dojníc, ktoré nie sú v laktácii. Stádo, ktoré patrí výrobcovi mlieka, ktoré je určené na výrobu syra „Neufchâtel“ tvorí najmenej 60 % kráv plemena Normande“ a „Vo výrobných syra „Neufchâtel“ sa môže, od prevzatia mlieka až po zrenie syrov, použiť len mlieko pochádzajúce zo stád, ktoré sa predtým vymedzili.“

Doplnili sa podmienky výroby mlieka. Má sa nimi doceliť väčšinový podiel kráv miestneho plemena, plemena Normande, v stádach výrobcov mlieka. V čase udelenia CHOP syru „Neufchâtel“ (1969) sa odborníci totiž nedomnievali, že je potrebné zapísať do ich osvedčenia využívanie plemena Normande a jeho prevažne zelené krmivo, pretože takéto postupy používali všetci chovatelia a nehrozilo, že ich nahradia iné postupy. Časom sa objavili a rozvinuli nové postupy, napr. silážovanie kukurice a používanie plemena Prim'Holstein, pričom výrobcovia si čoraz viac uvedomovali význam plemena Normande a zeleného krmiva pre špecifickosť syra „Neufchâtel“ a jeho vzhľad. S cieľom zastaviť tento odklon, vrátiť sa k základným podmienkam, ktoré prevládali pri zrode vychýrenosti výrobku, a tým aj posilniť spojenie so zemepisnou oblasťou výrobku, skupina výrobcov prejavila želanie spresniť spôsob získavania mlieka určením minimálneho pomeru dojníc plemena Normande a trávinatej plochy vyčlenenej na ich pastvu. Tieto nové ustanovenia tak umožňujú, aby sa označenie „Neufchâtel“ lepšie spájalo s pôvodom, berúc do úvahy príznačnú dávnu väzbu medzi zvieratami a chovateľmi tejto oblasti, prispôbenie miestneho plemena domácejmu prostrediu a schopnosť produkovať mlieko vhodné na výrobu syra.

- Dopĺňa sa „Stádo sa pasie najmenej 6 mesiacov v roku. Počas tohto obdobia predstavuje pastva viac ako 50 % základnej dennej dávky potravy vyjadrenej v sušine. (...) Vo výnimočných podmienkach v dôsledku nepredvídateľných klimatických výkyvov sa môžu udeliť dočasné výnimky, aby sa zabezpečilo nepretržené kŕmenie stáda.“

Týmto ustanoveniami sa určujú podmienky kŕmenia dojníc najmä s cieľom zdôrazniť spojenie syra s jeho pôvodom. Spresňuje sa, že základná dávka potravy stáda vyjadrená v sušine pochádza z 80 % z hospodárskeho podniku. Okrem toho sa spresňujú podmienky pastvy dojníc, ako aj pravidlá kŕmenia v každom poľnohospodárskom podniku (minimálna plocha pastviska na jednu dojniciu, maximálna plocha využívaná na kukuricu na silážovanie na jednu dojniciu, udržiavanie pastvín). Tieto ustanovenia majú chrániť a posilniť podiel zelenej zložky v krmive dojníc.

- Dopĺňa sa „Pri spracovaní nesmie skladovanie mlieka v hospodárskom podniku presiahnuť 48 hodín od najstaršieho dojenja. (...) Konzervovanie čerstvých a zrejších syrov v zmenenej atmosfére je zakázané.“

Spresnili sa všetky podmienky výroby syra, aby sa zabezpečila lepšia ochrana charakteristických vlastností výrobku: presne sa určuje skladovanie mlieka v poľnohospodárskom podniku až do jeho spracovania, ako aj podmienky syrenia, odkvapkávania a stláčania syreniny. Presne sa vymedzuje aj tvarovanie a prenášanie získanej syrovej hmoty, ako aj podmienky zrenia.

Okrem toho, použitie metód spracovania a prísad do syrov bolo predmetom všeobecných právnych predpisov. Ukázalo sa však, že nové techniky, z ktorých niektoré sa týkajú spracovania a prísad, ako mikrofiltrácia, čiastočná kondenzácia mlieka alebo enzýmy zrenia, by mohli mať vplyv na vlastnosti syrov s označením pôvodu. Predovšetkým niektoré enzýmové prísady sa zdajú byť nezlučiteľné so zachovaním základných vlastností výrobkov s chráneným označením pôvodu. V špecifikácii každého označenia pôvodu bolo preto potrebné spresniť súčasné postupy spracovania mlieka, používania prísad do mlieka a výroby syrov, aby sa budúcimi neregulovanými postupmi nezmenili vlastnosti syrov s označením pôvodu.

Napokon sa spresnili rozmery foriem uvedené v tomto bode. Táto úprava je výsledkom prieskumu, ktorý urobila skupina výrobcov v súvislosti s rozmermi používaných foriem a ktorý viedol k návrhu zameniť pôvodne zaregistrované rozmery v špecifikácii výrobku, vzťahujúce sa na hotový syr, za tieto presnejšie rozmery.

3.4. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

Tento bod sa spresnil a je rozvrhnutý do 3 bodov. Komentuje sa v ňom zachovanie špecifickosti syra typu „Neufchâtel“ získaného rôznymi schválenými postupmi. Vysvetľuje sa aj história a význam plemena Normande pre špecifickosť syra „Neufchâtel“ (mlieko tohto historického plemena kraja Bray (Pays de Bray) má výnimočné vlastnosti pre výrobu syra vďaka vysokému obsahu kazeínu a tuku).

3.5. Označenie:

Spresňujú sa povinné údaje, ktoré musí označenie obsahovať. Povinnosť použitia loga INAO sa zrušuje.

Dopĺňa sa povinnosť označenia logom Spoločenstva.

3.6. Vnútroštátne požiadavky:

Dopĺňa sa tabuľka s hlavnými údajmi, ktoré je potrebné kontrolovať, s referenčnými hodnotami a spôsobmi ich hodnotenia.

4. Aktualizované zhrnutie (ak je potrebné).

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku:

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/Cahier-des-Charges-Neufchatel.pdf>

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„NEUFCHÂTEL“

ES č.: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

CHOP (X) CHZO ()

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

Názov: Institut national de l'origine et de la qualité
Adresa: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Tel. +33 153898000
Fax +33 153898060
e-mail: info@inao.gouv.fr

2. Skupina:

Názov: Syndicat de défense et de la qualité du fromage Neufchâtel
Adresa: Mairie — BP 88
76270 Neufchâtel
FRANCE

Tel. +33 232975301
Fax +33 232975306
e-mail: syndicatdufromage@neufchatel-aoc.org
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Ostatní ()

3. Druh výrobku:

Trieda 1.3 – Sry

4. Špecifikácia:

(prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

4.1. Názov:

„Neufchâtel“

4.2. Opis:

„Neufchâtel“ je syr vyrobený výhradne zo syreného kravského mlieka, s mäkkou mliečnou, jemne slanou hmotou, bez bublín, pružnou, neprepadnutou, primerane pevnou, vláčnou a hladkou, ktorá sa nelepí, nedrobí a netečie. Má kôrku s bielou plesňou, bez dutín.

„Neufchâtel“ sa predáva v týchto tvaroch: valček, kváder, tehlička, väčší valec, srdce, veľké srdce.

Po skončení minimálnej lehoty zrenia má „Neufchâtel“ v tvare valčeka, kvádra a tehličky hmotnosť najmenej 100 g; srdce a väčší valec majú hmotnosť 200 g a veľké srdce má hmotnosť 600 g.

Po úplnom vysušení je v 100 gramoch syra najmenej 45 gramov tuku a 40 gramov sušiny.

4.3. Zemepisná oblasť:

Kraj Bray, v časti departmánov Oise a Seine-Maritime. V departmáne Oise (60) zahŕňa obec Quincampoix-Fleuzy; v departmáne Seine-Maritime (76) zahŕňa obce Argueil, Aubéguimont, Aubermesnil-aux-Érables, Aumale, Auwilliers, Avesnes-en-Bray, Bailleul-Neuville, Baillolet, Beaubec-la-Rosière, Beaussault, Beauvoir-en-Lyons, La Bellière, Bois-Guilbert, Bois-Héroult, Bosc-Bordel, Bosc-Édeline,

Bosc-Mesnil, Bosc-Roger-sur-Buchy, Bouelles, Bradiancourt, Brémontier-Merval, Buchy, Bully, Bures-en-Bray, Challengeville, Le Caule-Sainte-Beuve, La Chapelle-Saint-Ouen, Clais, Compainville, Conteville, Criquiers, Croixdalle, Cuy-Saint-Fiacre, Dampierre-en-Bray, Dancourt, Doudeauville, Elbeuf-en-Bray, Ernemont-sur-Buchy, Esclavelles, Fallencourt, Ferrières-en-Bray, La Ferté-Saint-Samson, Fesques, La Feuillie, Flamets-Frétils, Fontaine-en-Bray, Forges-les-Eaux, Le Fossé, Foucarmont, Fréauville, Fresles, Fresnoy-Folny, Freulleville, Fry, Gailfontaine, Gancourt-Saint-Etienne, Gournay-en-Bray, Grandcourt, Graval, Grumesnil, La Hallotière, Haucourt, Haudricourt, Haussez, Héronchelles, Hodeng-Hodenger, Illois, Landes-Vieilles-et-Neuves, Londinières, Longmesnil, Lucy, Marques, Massy, Mathonville, Maucombe, Mauquenchy, Ménerval, Ménonval, Mésangueville, Mesnières-en-Bray, Mesnil-Follemprise, Le Mesnil-Lieubray, Mesnil-Mauger, Meulers, Molagnies, Montérolier, Mortemer, Nesle-Hodeng, Neuf-bosc, Neufchâtel-en-Bray, Neuville-Ferrières, Nolléval, Notre-Dame-d'Aliermont, Nullefont, Osmoy-Saint-Valery, Pommereux, Pommeréval, Preuseville, Puisenval, Quièvre-court, Réalcamp, Rétonval, Ricarville-du-Val, Richemont, Roncherolles-en-Bray, Ronchois, Rouvray-Catillon, Sainte-Agathe-d'Aliermont, Sainte-Beuve-en-Rivière, Sainte-Croix-sur-Buchy, Sainte-Geneviève, Saint-Germain-sur-Eaulne, Saint-Jacques-d'Aliermont, Saint-Léger-aux-Bois, Saint-Martin-au-Bosc, Saint-Martin-l'Hortier, Saint-Martin-Osmonville, Saint-Michel-d'Halescourt, Saint-Pierre-des-Jonquières, Saint-Riquier-en-Rivière, Saint-Saëns, Saint-Saire, Saint-Vaast-d'Équiqueville, Saumont-la-Poterie, Serqueux, Sigy-en-Bray, Smermesnil, Sommersy, Le Thil-Riberpré, Vatierville, Ventes-Saint-Rémy, Villers-sous-Foucarmont, Wanchy-Capval.

4.4. Dôkaz o pôvode:

Každý výrobca mlieka, každá prevádzka na spracovanie a každá prevádzka na zrenie vyplňa vyhlásenie o identifikácii zaevidované skupinou výrobcov, ktoré jej umožňuje identifikovať všetky hospodárske subjekty. Tieto hospodárske subjekty musia viesť pre potreby kontrolných orgánov záznamy, ako aj všetku dokumentáciu potrebnú na kontrolu pôvodu, kvality a podmienok výroby mlieka a syrov.

V rámci kontroly charakteristických vlastností výrobku s chráneným označením pôvodu je cieľom analytickej a organoleptickej skúšky uistiť sa o kvalite a špecifickosti výrobkov s chráneným označením pôvodu predložených na túto skúšku.

Výrobcovia z hospodárstiev vedú najmä záznamy, v ktorých sa uvádzajú denné množstvá syreného mlieka alebo hmotnosť získanej syreniny, počet a druh vyrobených syrov, počet syrov predaných pod názvom „Neufchâtel“ a v prípade, že nejde o priamy predaj spotrebiteľovi, ich určenie podložené faktúrami.

Spracovatelia mlieka zaznamenávajú do registra denné množstvá kúpeného mlieka alebo syrového cesta podľa jednotlivých výrobcov, množstvá použitého mlieka alebo cesta a počet vyrobených syrov vo všetkých prevádzkach, ako aj počet syrov predaných pod názvom „Neufchâtel“ a ich určenie podložené faktúrami.

Nákupcovia mlieka alebo hmoty predkladajú kontrolným úradom zoznam svojich dodávateľov mlieka, ako aj každú úpravu tohto zoznamu.

4.5. Spôsob výroby:

„Neufchâtel“ sa vyrába z čerstvého plnotučného kravského mlieka od stád, ktoré tvoria hlavne dojnice plemena Normande, ktorých potrava je väčšinou zelená, čo sa dosahuje povinnosťou nechať dobytok pásť sa na pastviskách najmenej šesť mesiacov v roku, zabezpečením minimálne jedného hektára pastviska na 4 dojnice v blízkosti miestností na dojenie a obmedzením množstva koncentrovanej potravy na 1 800 kg na jednu dojnicu ročne. Základná denná dávka krmiva pre stádo vyjadrená v sušine pochádza z 80 % z poľnohospodárskeho podniku.

Zaočkované mlieko, jemne syrené, sa vyzráža počas 18 až 36 hodín. Syrenina sa vloží do vriec na odkvapkanie alebo do plachtoviny, potom sa stláča, miesi, tvaruje a solí na povrchu alebo v náleve, prípadne sa osuší, potom zreje. Umiestni sa do pivníc alebo iných podzemných priestorov s teplotou v rozmedzí od 10 do 14 °C a nechá sa zrieť najmenej 10 dní od vytvarovania, pričom za tento čas sa vytvorí na povrchu charakteristická biela pleseň.

4.6. Spojenie:

Pôvod syra „Neufchâtel“ siaha do 10. storočia. Historik Ghislain Gaudefroy považuje „Neufchâtel“ za jeden z najstarších syrov v Normandii, ktoré sa podobajú syrom vyrábaným v kraji Bray a ktoré sa spomínajú po prvý raz v charte z roku 1037. Menovite sa však po prvý raz syr „Neufchâtel“ uvádza až v rokoch 1543 – 1544, a to v účtoch kláštora svätého Amanda v Rouene – „hovori sa o veľkom syre z Neufchâtel.“

Podľa Figuiera, autora diela „Merveilles de l'industrie“ (Zázraky priemyslu, 1876), „Neufchâtel“ bol známy od 16. storočia. Abbé Decorde (1843) vyhlasuje, že v roku 1700 sa v obci Neufchâtel konali tri trhy v týždni, na ktorých sa veľmi čulo obchodovalo so syrmi.

V roku 1802 Napoleon I. dostal ako dar na znak úcty kôš so syrmi Neufchâtel (frometon). Neufchâtelský kongres z roku 1845 zdôraznil, že cena tohto dobre predajného syra je až štvornásobne vyššia ako cena masla.

Devätnáste storočie bolo pre tento syr významnou epochou, lebo s rozvojom dopravy a najmä so vznikom železnice dopyt po ňom prudko vzrástol. A tak ho nachádzame na parížskych trhoch (Husson v roku 1856 uviedol, že ročná parížska spotreba tohto syra v tvare valčekov je takmer tri milióny kusov), ale aj v Belgicku, vo Veľkej Británii a dostal sa až do kolónií. V roku 1865 bol syr „Neufchâtel“ na súťaži v Paríži ocenený zlatou medailou.

Aby sa zabránilo falšovaniu definícia syra „Neufchâtel“ sa vymedzila 20. októbra 1936 osobitným dekrétom. V roku 1957 farmári a spracovatelia mlieka vyrábajúci „Neufchâtel“ vytvorili združenie.

Spojenie so zemepisnou oblasťou výroby syra „Neufchâtel“ vyplýva zo schopnosti tohto územia poskytnúť podmienky pre chov dobytka určeného na výrobu mlieka, najmä stáda dojníc prevažne plemena Normande, ktorých mlieko sa spracováva jednoduchou technológiou na výrobu syra dobre prispôbenou výrobe v poľnohospodárskom podniku. Schopnosť pastvísk poskytnúť zelené krmivo je podmienené existenciou zväčša vlhkých a ílovitých pôd, pravidelne zásobených častými zrážkami. Tieto pôdy, často v zvlhnom teréne, zároveň podporujú prítomnosť a rast tráv a bránia obrábaniu. Okrem toho je tu hustá sieť vodných tokov a rybníkov, ktoré vždy uľahčovali napájanie stád na pastvách. Zimy sú tu tuhé a relatívne dlhé, takže ustajnenie trvá dosť dlho a domáci chovateľ musí mať veľké zásoby sena a trávy, čo mu umožňuje veľké lúčne plochy. Okrem toho prítomnosť pôd na vápenitom podklade z obdobia druhohôr (stratigrafické stupne cenoman a portland) umožňuje popri lúčach aj obrábanie pôdy, ktoré podporuje potravinovú autonómiu chovov dobytka na mlieko v inom krmive než tráva. Tak sa tu postupne rozvinuli špecifické znalosti a skúsenosti v chove hovädzieho dobytka na mlieko.

Plemeno Normande je výsledkom šľachtiteľskej práce poľnohospodárov z Normandie. Dobytok je prispôbený na domáci systém produkcie (zelené krmivo a pastviská) a dáva mlieko bohaté na tuky a bielkoviny, vynikajúce na výrobu mäkkých syrov. Miestni chovatelia vyvinuli a udržali jednoduchú technológiu výroby syra, podobnú technológii na výrobu čerstvých syrov, vhodnú na objemy mlieka a na materiál, ktoré boli pri chove k dispozícii, a zachovali aj rytmus práce. Osobitné skúsenosti miestnych syrárov, najmä sled krátkych úkonov (okrem tvarovania) v rozpätí 6 až 24 hodín a odkvapkanie aj stlačenie syreniny pred tvarovaním, dodávajú syru „Neufchâtel“ osobitosť a jedinečné miesto medzi mäkkými syrmi s plesňou na povrchu. Rozvoj týchto skúseností, ovplyvnený najmä rýchlosťou zrenia syra, je vo veľkej miere spojený so zemepisnou situáciou kraja Bray, ktorá poskytuje priaznivé možnosti na pravidelné a rýchle obchodné styky. Tento spôsob výroby je okrem toho úplne v súlade s prácou mnohých menších poľnohospodárskych usadlostí, čo je pre oblasť Neufchâtel typické, pričom si všetci výrobcovia syra „Neufchâtel“ vedia nájsť potrebný čas na ostatné chovateľské činnosti.

4.7. Kontrolný orgán:

Názov: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresa: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Tel. +33 153898000
Fax +33 153898060
e-mail: info@inao.gouv.fr

L'Institut national de l'origine et de la qualité (Národný inštitút pre označenia pôvodu a kvalitu) je verejný administratívny úrad s právnou subjektivitou pod dohľadom ministerstva poľnohospodárstva.

INAO je jedným z príslušných orgánov v zmysle nariadenia (ES) č. 882/2004 z 29. apríla 2004 o úradných kontrolách uskutočňovaných s cieľom zabezpečiť súlad s právnymi predpismi o potravinách pre zvieratá a krmivách a s právnymi predpismi týkajúcimi sa dobrých podmienok zvierat.

Jeho úlohou je najmä zabezpečovanie kontroly dodržiavania špecifikácií výrobkov, prípadne prijímanie opatrení na sankcionovanie ich nedodržiavania.

Názov: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Adresa: 59 Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANCE

Tel. +33 144871717

Fax +33 144973037

DGCCRF je útvar ministerstva hospodárstva, priemyslu a zamestnanosti.

4.8. Označenie:

Nezávisle od označovania podľa predpisov uplatňovaných na všetky syry, každý syr s chráneným označením pôvodu „Neufchâtel“ sa predáva so samostatnou etiketou obsahujúcou názov chráneného označenia pôvodu, pričom veľkosť písma musí zodpovedať minimálne dvom tretinám najväčšieho písma na etikete.

Pri označovaní syrov s chráneným označením pôvodu „Neufchâtel“ sa musí povinne uvádzať poznámka „Appellation d'origine protégée“ (chránené označenie pôvodu) a logo CHOP EÚ.
