

PROVÁDĚCÍ ROZHODNUTÍ KOMISE**ze dne 3. dubna 2019****o zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu, která není menšího rozsahu, podle článku 53 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 v Úředním věstníku Evropské unie v případě názvu****„Roquefort“ (CHOP)**

(2019/C 133/02)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ⁽¹⁾, a zejména na čl. 50 odst. 2 písm. a) ve spojení s čl. 53 odst. 2 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Francie podala v souladu s čl. 49 odst. 4 nařízení (EU) č. 1151/2012 žádost o schválení změny specifikace produktu „Roquefort“ (CHOP), která není menšího rozsahu.
- (2) Komise tuto žádost v souladu s článkem 50 nařízení (EU) č. 1151/2012 přezkoumala a dospěla k závěru, že splňuje podmínky stanovené v uvedeném nařízení.
- (3) Aby bylo možné podat podle článku 51 nařízení (EU) č. 1151/2012 námitky, měla by být žádost o schválení změny specifikace produktu, která není menšího rozsahu, podle čl. 10 odst. 1 prvního pododstavce prováděcího nařízení Komise (EU) č. 668/2014 ⁽²⁾, včetně pozměněného jednotného dokumentu a odkazu na zveřejnění příslušné specifikace produktu, pro zapsaný název „Roquefort“ (CHOP) zveřejněna v Úředním věstníku Evropské unie,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článek

Žádost o schválení změny specifikace produktu, která není menšího rozsahu, podle čl. 10 odst. 1 prvního pododstavce prováděcího nařízení (EU) č. 668/2014, včetně pozměněného jednotného dokumentu a odkazu na zveřejnění příslušné specifikace produktu, pro zapsaný název „Roquefort“ (CHOP) je uvedena v příloze tohoto rozhodnutí.

V souladu s článkem 51 nařízení (EU) č. 1151/2012 se zveřejněním tohoto rozhodnutí uděluje právo podat proti změně uvedené v prvním pododstavci tohoto článku námitku, a to ve lhůtě tří měsíců ode dne zveřejnění tohoto rozhodnutí v Úředním věstníku Evropské unie.

V Bruselu dne 3. dubna 2019.

Za Komisi

Phil HOGAN

člen Komise

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 668/2014 ze dne 13. června 2014, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 36).

PŘÍLOHA

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU/CHRÁNĚNÉHO ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU

Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

„ROQUEFORT“

EU č.: PDO-FR-0131-AM03 – 19.10.2017

CHOP (X) CHZO ()

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Confédération Générale des Producteurs de lait de brebis et des industriels de „Roquefort“
Adresa: 36 avenue de la République, BP 40348, 12103 Millau cedex, FRANCE

Tel.: +33 565592200

Fax: +33 565592208

E-mail: info@roquefort.fr

Toto seskupení sdružuje producenty ovčího mléka a zpracovatele, kteří zpracovávají toto mléko na „Roquefort“, a je proto oprávněno předložit žádost o změnu specifikace.

2. Členský stát nebo třetí země

Francie

3. Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)

— Název produktu

— Popis produktu

— Zeměpisná oblast:

— Důkaz původu

— Metoda produkce

— Souvislost

— Označování:

— Jiné: zeměpisná oblast, odkaz na kontrolní orgán, vnitrostátní požadavky

4. Druh změny (změn)

— Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

— Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, pro nějž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent), která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

5. Změna (změny)

— **Položka „Popis produktu“**

Pro větší přesnost se do popisu hmoty sýru „Roquefort“ ve větě „*Nelisovaná a nevařená hmota s vlhkou kůrou naočkovaná spory *Penicillium roqueforti*.*“ doplňují slova „*fermentovaná a slaná*“ Toto doplnění se provádí rovněž v jednotném dokumentu (bod 3.2).

Pro lepší srozumitelnost se spojení „*na 100 gramů sýra po celkovém vysušení*“ nahrazuje spojením „*na 100 gramů sušiny*“. Tato úprava se vyžaduje z toho důvodu, že odpovídá definici sušiny u sýrů.

Provádí se oprava popisu barvy žilkování hmoty: „modrým“ se nahrazuje slovy „modrozeleným“. Tato charakteristika je pro žilkování sýru „Roquefort“ ve skutečnosti typičtější. Tato oprava se provádí rovněž v jednotném dokumentu (bod 3.2).

Aby se zabránilo jakýmkoli nejasnostem, doplňuje se, že „krájení sýru ‚Roquefort‘ je povoleno“. Toto upřesnění se doplňuje rovněž v bodě 3.5 jednotného dokumentu.

V bodě 3.2 jednotného dokumentu se se zřetelem k bodu 4.2. zveřejněného přehledu doplňují následující ustanovení, která jsou obsažena v platné specifikaci výrobku, aby byl popis produktu úplný:

— „... obsah tuku nesmí být nižší než 52 gramů na 100 gramů sušiny“

— „Jedná se o válec o průměru 19 až 20 cm.“

— „Sýr se nechává zrát a dozrávat po dobu nejméně 90 dní od data jeho výroby.“

— **Položka „Důkaz původu“**

Odstavec „Každý hospodářský subjekt vyplňuje ‚prohlášení o způsobilosti‘, které evidují útvary Národního ústavu pro původ a kvalitu INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) a díky němuž může INAO identifikovat všechny hospodářské subjekty. Pro potřeby INAO musí hospodářský subjekt evidovat záznamy a veškerou dokumentaci potřebnou pro účely kontroly původu, jakosti a podmínek produkce mléka a sýrů.“ se zrušuje v návaznosti na vývoj vnitrostátních právních předpisů týkajících se kontrol.

Místo něj se zavádějí povinnosti hospodářských subjektů podávat zprávy. Zavádí se tak:

— prohlášení o identifikaci: s cílem vydání osvědčení, kterým se uznává jejich schopnost uspokojit požadavky specifikace označení, jehož použití si nárokují,

— předběžná prohlášení o záměru nevěnovat se produkci a znovuzahájení produkce,

— zvláštní prohlášení podle druhu subjektu (provozovatelé výroben, provozovatelé jeskyní pro zrání a místností s řízenou teplotou a provozovatelé místností s řízenou teplotou, kteří nejsou výrobci),

— prohlášení nutná ke znalosti a kontrole produktů určených k prodeji jako chráněné označení.

Podrobný popis záznamů, které musí hospodářské subjekty provádět, se doplňuje pro produkci mléka, sběr mléka, výrobu, přepravu sýrů mezi výrobnou a jeskyní, zrání a dozrávání a skladování. Tyto informace jsou užitečné pro kontrolu dodržování specifikace a sledovatelnosti produktů. Doplňují se jednotné podmínky různých registrů, a zejména se upřesňuje doba uchovávání dokumentů a možnost, že by některé z nich byly digitalizovány.

Pro větší přesnost se doplňuje, že analytická a organoleptická analýza produktu se provádí sondou ve fázi úprav v souladu s postupy stanovenými plánem kontrol.

Doplňují se způsoby identifikace produktu: Uvádí se, že identifikace sýrů ve formě sestává z kódu místa výroby, dne výroby a čísla šarže. Tato identifikace je důležitá pro sledovatelnost produktu.

— **Položka „Metoda produkce“**

Podpoložka „Produkce mléka“

Na začátek podpoložky se v rámci uvedení následujících odstavců doplňuje věta „Produkce ovčího mléka a jeho dodávka do výroben splňuje následující podmínky“.

— Složení stáda:

Lhůta 5 let ode dne 22. ledna 2001 pro uvedení složení stáda do souladu s ustanoveními specifikace produktu se zrušuje, protože vypršela. Toto zrušení se provádí také v bodě 3.3 jednotného dokumentu v souvislosti se zveřejněným přehledem.

Doplňuje se definice ovcí určených k produkci mléka „*stáří zvířete je minimálně jeden rok*“. Toto upřesnění je užitečné pro kontrolu ustanovení týkajících se ovcí určených k produkci mléka.

— Výživa:

V ustanovení o tom, že „*ovce chované tradičním způsobem, základem jejichž výživy je tráva, píce a obiloviny pocházející minimálně ze tří čtvrtin, měřeno jako sušina, ze zeměpisné oblasti produkce*“ se doplňuje slovo „*ročně*“. Toto upřesnění referenčního období, na které se ustanovení vztahuje, je užitečné pro kontrolu.

Doplňuje se, že „*suchá nebo fermentovaná píce pochází převážně ze zemědělského podniku*“ a že „*bez ohledu na svůj původ, nepřesahují externí nákupy píce, obilovin a doplňkových krmiv podniku (sláma a mleté obiloviny na zakázku nebo zpracované rovnocenným způsobem se v to nepočítají) určených bahnicím a jehnicím pro plemenitbu v průměru na stádo 200 kg sušiny ročně na bahnici produkující mléko, která se nachází v zemědělském podniku*“. Cílem těchto ustanovení je zaručit maximální soběstačnost zemědělských podniků pro výživu ovcí. Jsou projevem tradičního způsobu chovu nevyužívajícího sezónní přesun zvířat na jiné pastviny, který v dané zeměpisné oblasti existuje. Posilují ustanovení o tom, že výživa ovcí musí pocházet minimálně ze tří čtvrtin ze zeměpisné oblasti. Ustanovení o omezení externího nákupu krmiv uvedené výše se doplňuje rovněž k bodu 3.3 jednotného dokumentu spolu s odstavcem odůvodňujícím, proč není technicky proveditelné zajistit krmivo pro zvířata výhradně z vymezené zeměpisné oblasti.

Pro účely kontroly omezení nákupů krmiva mimo zemědělský podnik se doplňuje, že „*počet bahnic produkujících mléko přítomných v podniku odpovídá počtu bahnic, které se tam narodily*“.

Ustanovení o možnosti zavést opatření odchylovající se od původu krmiva se zrušuje, protože není přiměřené. Zrušuje se tedy věta „*Toto ustanovení by mohlo být předmětem odchylných opatření přiznaných útvary ústavu Institut national de l'origine et de la qualité pro období sucha, klimatických výkyvů nebo jiných mimořádných okolností*“. Ze stejného důvodu není v bodě 3.3 jednotného dokumentu převzat odkaz na odchylky obsažené v bodě 4.5 zveřejněného přehledu.

Aby se zajistila účinná pastva ovcí, zavádí se ustanovení, podle něhož „*nejméně 25 % hlavní plochy vyhrazené pícninám je vyčleněno na pastvu stáda bahnic produkujících mléko, které k nim má přístup*“.

Doplňuje se, že „*v období ustájení sestává krmná dávka na stádo v průměru alespoň z jednoho kilogramu sušiny v seně na jedno zvíře*“. Toto doplnění se provádí také v bodě 3.3 jednotného dokumentu.

Doplňují se dva seznamy krmiv zakázaných pro výživu stáda ovcí.

První doplněný seznam je následující:

„— *jakékoliv přísady močoviny do krmiva,*

— *veškerá siláž z cukrové kukuřice,*

— *veškerá siláž nebo balené pícniny starší než jeden rok,*

— *veškeré vedlejší produkty vznikající v odvětví konzervované vlhkem.*“

Druhý seznam zákazů „v oblasti výživy stád bahnic určených k produkci mléka (bahnice a jehnice) po celý rok“ zní takto:

- „— všechny živočišné produkty s výjimkou mateřského mléka a jeho náhražek pro jehnice určené k plemenitbě,
- všechny doplňkové látky z řad antibiotik a růstových stimulatorů,
- všechny předem připravené směsi antibakteriálních léčiv podávaných orální cestou s výjimkou případů léčby jehnic určených k plemenitbě při odstavení od matky,
- veškerá výživa doplněná o tuky upravené s cílem chránit je před trávením v bachoru.“

Cílem je vyřadit určitá krmiva nebo postupy, aby se zajistila tradiční kvalitní výživa ovcí. Aby se zajistila kvalita píce podávané ovcím, doplňuje se rovněž, že „špatně uchovávané vlhké seno a vlhká píce se nesmí podávat“ a že „sklizeň píce se musí provádět za optimálních klimatických podmínek“.

— Skladování krmiva:

V návaznosti na předchozí ustanovení se zavádějí pravidla pro skladování krmiva, aby se zajistily dobré podmínky uchovávání. Vkládá se proto následující odstavec:

„suchá píce a sláma se skladuje na suchém místě izolovaném od země. Píce v sílech se skladuje na nakloněné betonové plošině, což umožňuje odtok tekutin. Plachta, kterou se síla přikrývá, každoročně vyměňuje a je v souladu s příslušnou normou NF. Balená píce se skladuje na betonové nebo stabilizované plošině. Pro tyto způsoby vlhkého uchovávání píce se povinně použije silážní prostředek.“

— Uspořádání ovčínů:

Doplňuje se, že „Uspořádání ovčínů vyžaduje minimální plochu (včetně žlabů) 1,5 m² na ovci s jehnětem, tedy 1,2 m² na samotnou ovci“, aby se zajistila čistota zvířat, umožnil se jim pohyb v ovčíně a zachovalo se zdravé prostředí.

Podpoložka „Skladování a sběr mléka“

Doplňuje se, že mléko dodávané do výroben „není odtučněné ani kysané“, aby se zaručila důvěryhodnost a kvalita mléka uvedeného do výroby.

Aby se zabránilo jakékoliv kontaminaci a byla zaručena kvalita mléka používaného k výrobě, doplňují se za stávající větu „Po přefiltrování se mléko skladuje v chladu“ následující podmínky:

- „Mléko se skladuje v uzavřených a chlazených nádobách“,
- „Teplota mléka skladovaného v podniku a během přepravy do zpracovatelských podniků je maximálně 10 °C“.

Tato teplota je vyšší než teplota stanovená v příloze III oddílu IX kapitole I bodu II.B.2 nařízení (ES) č. 853/2004 a je nezbytná pro zachování aktivity přirozené mléčné flóry v mléce, která je zapotřebí pro výrobu sýru „Roquefort“ ze syrového mléka a je povolena příslušným orgánem.

Doplňuje se možnost prodloužit „maximální dobu skladování mléka v podniku“ na „38 hodin“ (namísto 24 hodin) „ve výjimečných případech velmi dlouhých cest mezi vzdálenými body v horské oblasti v individuálních dávkách s nízkým objemem“. V takovém případě se teplota skladování sníží na „4 °C“, aby se zajistilo dobré uchování mléka. Cílem tohoto ustanovení je, aby z chráněného označení nebyli vyloučeni drobní producenti dané zeměpisné oblasti z obtížně přístupných horských oblastí, kde mléko obsahuje méně tuku. Rovněž se doplňuje, že „Povolení tohoto zvláštního opatření uděluje ředitel ústavu Institut national de l'origine et de la qualité“, tedy příslušného vnitrostátního orgánu, a to s ohledem na okolnosti a na odůvodnění předložená žadatelem. Povolení takového opatření nesmí mít vliv na kvalitu mléka dodávaného do výroby a zejména na jeho hygienickou kvalitu, která se řídí obecnými předpisy.

Podpoložka „Výroba“

Za ustanovení specifikace produktu, které říká, že „Výrobní sýru ‚Roquefort‘ smí být zásobovány pouze mlékem, které vyhovuje těmto ustanovením“, se doplňuje ustanovení, v němž se uvádí: „Tyto výrobní jsou samostatné a nejsou přímo propojené s žádnými dalšími zpracovatelskými jednotkami, případně jednotkami přítomnými ve stejném výrobním podniku s výjimkou společného odvádění ovčího mléka, které již nevyhovuje ustanovením této specifikace produktu“. Vzhledem k silné sezónnosti produkce ovčího mléka a kapacitě zpracujících zařízení mohou být výrobci sýru „Roquefort“ nuceni vyvádět z podniku pro „Roquefort“ ovčí mléko, které bude následně zpracováno na jiné mléčné produkty z ovčího mléka. Ovčí mléko může být z výroby sýru „Roquefort“ rovněž vyloučeno kvůli nevyhovujícím analýzám a může po tepelném ošetření posloužit k výrobě jiných mléčných produktů z ovčího mléka. Odhaduje se, že ještě před začátkem výroby zpracovatel vyloučí přibližně 30 % sebraného mléka, které poté může použít k výrobě jiných mléčných produktů z ovčího mléka. Takové mléko, které se nepoužije pro výrobu sýru „Roquefort“, lze zpracovat v dané provozovně, ale v samostatných zpracovatelských jednotkách bez přímého propojení s výrobními určenými pro „Roquefort“.

Doplňuje se toto ustanovení „Ve výrobních místech a místech zrání a dozrávání, kde se připravuje, vyrábí, zraje a dozrává sýr ‚Roquefort‘, je zakázán vstup, přijetí nebo přítomnost jiného než ovčího mléka a sýrařských produktů z jiného než ovčího mléka“. Tato výlučnost ovčího mléka a sýru vzniklého jeho zpracováním se odůvodňuje takto:

- Úplný zákaz jiného mléka nebo sýrařského produktu ve výrobních místech sýru „Roquefort“ jediným způsobem, jak může výrobce zajistit, že nedojde ke smíchání mléka, a tedy zaručit autenticitu sýra „Roquefort“. Následná analýza, byť co nejdůkladnější, je vždy náhodná a částečná (omezený a nevyčerpávající výběr vzorků). Úplný zákaz se naproti tomu vztahuje na všechny vyrobené sýry, a zaručuje tak autenticitu všech sýrů, které mohou být zkonsumovány.
- Sýr „Roquefort“ se vyrábí výlučně z mléka ovcí plemene Lacaune, čímž vyhovuje specifikaci produktu s CHOP „Roquefort“. Jeho vlastní identita je tedy nerozlučně spjata s tímto ovčím mlékem. Výrobci sýru „Roquefort“ mohou nezpochybnitelně zaručit identitu sýru „Roquefort“ pouze preventivním zákazem jakéhokoliv proniknutí jiného mléka a jiných sýrařských produktů do prostor sloužících k výrobě, zrání a dozrávání sýru „Roquefort“.
- Sýr „Roquefort“ se vyrábí výlučně ze syrového ovčího mléka. Aby se tato choulostivá surovina zachovala nedotčená, zabránilo se jakémukoliv jejímu znečištění, a zaručila se tak kvalita sýru „Roquefort“, je nezbytné, aby se v prostorách pro zrání a dozrávání sýru „Roquefort“ nevyskytovalo jiné než ovčí mléko a jiné sýrařské produkty než ty z ovčího mléka.

Podpoložka „Zrání a dozrávání“

Doplňuje se, že „teplota ve fázi zrání sýra nesmí být nižší než -5°C “ (minus pět stupňů Celsia). Je zapotřebí omezit minimální teplotu v místnosti, kde zrají sýry, aby se umožnil dostatečný pokles teploty v jejich středu tak, aby se zpomalilo jejich zrání, aniž by se však úplně zastavilo, čímž se umožní pomalejší zrání. Během této fáze probíhá pomocí enzymů proteolýza a lipolýza, které jsou nezbytné pro vznik sýra s požadovanými organoleptickými vlastnostmi po uplynutí lhůty minimálně 90 dní od data jeho výroby.

— Položka „Souvislost se zeměpisnou oblastí“

Tato část se přepracovává tak, aby se jasněji ukázala souvislost mezi sýrem „Roquefort“ a jeho zeměpisnou oblastí, aniž by se změnila podstata této souvislosti. Toto nové znění se týká rovněž bodu 5 jednotného dokumentu.

Vyzdvihují se zvláštní přírodní faktory zeměpisné oblasti (klíma, geologické podloží, půdy, přírodní jevy ovlivňující vznik a fungování jeskyní pro dozrávání). Historické údaje se omezují na klíčové události, které dokazují letitou pověst sýra „Roquefort“ a navazují na přírodní faktory. Doplňují se zvláštnosti způsobu chovu ovcí plemene Lacaune a využití krmných zdrojů blízkých podnikům. Pro doplnění věty týkající se přípravy prášků a kultur *Penicillium roqueforti* určených k očkování sýrů se přidává zmínka o dalších znalostech a dovednostech specifických pro výrobu, zrání a dozrávání, s cílem úplněji popsat lidský faktor.

Doplňuje se popis zvláštních vlastností produktu (plíšňový sýr, sýr ze syrového plnotučného ovčího mléka, zrající nejméně 90 dnů, zvláštní organoleptické vlastnosti).

Podrobnosti týkající se příčinné souvislosti mezi zeměpisnou oblastí a zvláštnostmi produktu jsou uvedeny v několika odstavcích, které se doplňují a které nahrazují tyto odstavce, které byly součástí zveřejněného přehledu: „Dozrávání probíhá výlučně v přírodních jeskyních vyhloubených v sutinách náhorní plošiny v Combalou, díky čemuž, jak je vysvětleno výše, vzniká originální chuť sýra Roquefort“ a „Spojení náročného a neúrodného prostředí s přírodním bohatstvím v podobě jeskyní v Combalou uprostřed rozsáhlých a opuštěných ploch, jimž se mohou přizpůsobit pouze nenáročná ovce, a houževnatosti a nadání drsných, pracovitých a trpělivých lidí, kteří si po generace předávají své znalosti a dovednosti, je důvodem úspěchu sýra, který coby „potomek hor a větru přináší na váš stůl něco z ducha oblasti Rouergue“, a také odstavec „Charakteristické vlastnosti sýra Roquefort je výsledkem úzké spolupráce člověka s přírodou. Zakládají se z části na vlastnostech mléka pocházejícího z ovčí tradičních plemen krmených tradičním způsobem a z části na jedinečnosti přírodních jeskyní v Roquefort-sur-Soulzon, které jsou celé vyhloubené v sutinách na úpatí vápencových svahů v Combalou, kde příroda svým kouzlem dodává sýru Roquefort jeho jedinečnou chuť“. Základ této souvislosti se nemění: využití plemene Lacaune spojené s tradičním způsobem chovu a potravou založenou na zdrojích zeměpisné oblasti, znalosti výrobních postupů ze syrového a plnotučného mléka, jedinečné jeskyně pro dozrávání a pomalé zrání.

— Položka „Označování“

Pro větší jasnost se doplňují informace týkající se označení na obalech týkající se sýrů „vcelku či krájené“. Do bodu 3.6 jednotného dokumentu se doplňuje úplný popis („Sýry ‚Roquefort‘ prodávané vcelku či krájené jsou baleny do obalů s názvem označení původu ‚Roquefort‘ uvedeného písmem, jehož velikost odpovídá nejméně dvěma třetinám velikosti největšího písma použitého na etiketě.“) spolu s upřesněním, že „Tímto označením se opatří i bedny nebo jiné obaly obsahující sýry“, které je obsaženo v platné specifikaci produktu.

Zrušuje se zastaralé ustanovení o povinnosti uvést logo ústavu INAO (obdobně i v bodě 3.6 jednotného dokumentu) a doplňuje se povinnost uvést „symbol CHOP Evropské unie“.

Aby se odstranily veškeré nejasnosti, doplňuje se, že zákaz přidávat do názvu označení jakýkoliv přívlástek nebo jakákoli slova (s výjimkou společné značky skupiny a dalších zvláštních výrobních značek nebo názvů či symbolů) se vztahuje na „etikety, reklamu, komunikaci, faktury nebo obchodních doklady“. Stejně ustanovení se doplňuje také do bodu 3.6 jednotného dokumentu.

— Jiné

V položce „Vymezení zeměpisné oblasti“ se v seznamu obcí, které zeměpisnou oblast tvoří, opravují typografické chyby a seznam je aktualizovaný v návaznosti na sloučení několika obcí, přičemž její vnější hranice zůstávají stejné.

Zrušují se úvodní odstavce, které vysvětlovaly historický vývoj hranic zeměpisné oblasti, protože pro popis vymezení nejsou zapotřebí („Na počátku století, na základě zákona ze dne 26. července 1925, který měl zaručit chráněné označení původu sýru Roquefort, byla oblast produkce ovčího mléka dost rozsáhlá, protože zahrnovala ‚současné francouzské oblasti produkce a oblasti metropolitní Francie, které vykazují stejné vlastnosti plemen ovcí, travních porostů a klimatu‘, přičemž výnosem parlamentu z Toulouse z roku 1666 je oblast pro zrání vymezena obcí Roquefort-sur-Soulzon, a v po sobě jdoucích rozsudcích, zejména těch z 21. července 1904 a 22. prosince 1921, pouze jeskyněmi Roquefort nacházejícími se v sutinách Combalou.“, „Dekrety z let 1979 a 1986 vymezily pro provádění zákona z roku 1925 zeměpisnou oblast jižně od pohoří Massif Central a bývalou provincii Rouergue a některé sousední regiony, tedy mnoho departmentů se zřetelem k malé velikosti stád, která se jen obtížně živí malým množstvím potravy v neúrodných a suchých oblastech.“ a „Snahy vyvinuté profesionály o rozvoj chovu ovcí postupně umožnily zúžit oblast dodávek mléka. V současnosti se mléko svází výlučně z oblasti odpovídající spádové oblasti, kterou tvoří 560 obcí nebo jejich částí.“)

Zrušuje se i odstavec popisující vlastnosti současné zeměpisné oblasti, jelikož popis těchto zvláštností zeměpisné oblasti vyplývá z položky „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ („Zeměpisná oblast odpovídá jižním částem pohoří Massif Centra, jeho úpatí a horským údolím. V malých zemědělských regionech, které existují již více než 30 let, se nachází sběrné místo nebo mlékárna a chovy dnes stále produkují mléko určené k výrobě sýru Roquefort. Způsob chovu v této oblasti je typický pro Roquefort (chov plemena Lacaune již po mnoho let a způsob chovu nevyužívající sezónní přesun zvířat na jiné pastviny)“).

Po výčtu obcí nebo částí obcí zahrnutých do zeměpisné oblasti se s cílem upřesnit, jak přistupovat k přesnému vymezení jen částečně zahrnutých obcí, doplňuje věta „U obcí, které jsou součástí oblasti jen částečně, se odkazuje na kartografické dokumenty uložené na radnici“.

V části „Odkaz na kontrolní subjekt“ se aktualizují názvy a kontaktní údaje oficiálních subjektů.

V části „Vnitrostátní požadavky“ se v souladu s platnými vnitrostátními právními předpisy doplňuje tabulka hlavních bodů, které mají být kontrolovány, a způsob jejich hodnocení, a zrušuje se odkaz na vnitrostátní vyhlášky o chráněném označení původu.

V bodě 3.5 jednotného dokumentu se přejímá ustanovení z bodu 4.5 zveřejněného přehledu, podle nějž „Skládání sýrů před balením, jejich krájení, úprava, předběžné balení a balení se provádí výlučně v obci Roquefort-sur-Soulzon“, a doplňuje se odůvodnění.

V bodě 4 jednotného dokumentu se nepřejímá úvodní odstavec bodu 4.4 zveřejněného přehledu, protože se přímo nepodílí na stručném popisu vymezení zeměpisné oblasti („Široká oblast jižně od pohoří Massif Central, která vykazuje podle zákona ze dne 26. července 1925 stejné charakteristiky, pokud jde o plemena ovcí, pastviny a podnebí, je charakterizována suchou a divokou krajinou, v níž se pasou stáda ovcí. Díky snahám profesionálů z Roquefortu o podporu chovu a rozvoj mlékárenské výroby a o upevnění spojení mezi produktem a jeho zeměpisným prostředím pochází mléko používané na výrobu Roquefortu výlučně z oblasti, která se nazývá spádová oblast a již tvoří 560 obcí nebo částí obcí nacházejících se v departementech Aveyron, Aude, Lozère, Hérault, Gard a Tarn.“).

Ustanovení v bodě 4.4 „Důkaz původu“ a v bodě 4.7 „Kontrolní subjekt“ zveřejněného přehledu a také ustanovení o výrobě, zrání a dozrávání v bodě 4.5 zveřejněného přehledu se do jednotného dokumentu nezahrnuje, protože neobsahuje odpovídající části.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„ROQUEFORT“

EU č.: PDO-FR-0131-AM03 – 19.10.2017

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název**

„Roquefort“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.3 Sýry

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Roquefort“ je sýr s modrou plísní připravovaný a vyráběný výlučně ze syrového plnotučného ovčího mléka v souladu s místními, poctivými a stálými zvyklostmi.

Nelisovaná, nevařená, spory *Penicillium roqueforti* naočkovaná, fermentovaná a solená hmota s vlhkou kůrou obsahuje minimálně 52 gramů tuku na 100 gramů sušiny a obsah sušiny nesmí být nižší než 55 gramů na 100 gramů zralého sýra.

Jedná se o válec o průměru 19 až 20 cm, jehož výška je od 8,5 do 11,5 cm a hmotnost od 2,5 do 3 kg.

Hmota je jemná a konzistentní s rovnoměrným modrozeleným žilkováním, s velmi zvláštním aromatem a mírnou plíšňovou vůní a jemnou a výraznou chutí.

Sýr se nechává zrát a dozrávat po dobu nejméně 90 dní od data jeho výroby.

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Použité mléko pochází od ovcí plemene Lacaune chovaných na mléko.

Ovce jsou chované tradičním způsobem, základem jejich výživy je tráva, pícniny a obiloviny pocházející minimálně ze tří čtvrtin, měřeno jako obsah sušiny ročně, ze zeměpisné oblasti produkce.

Bez ohledu na svůj původ nepřesahují externí nákupy píce, obilovin a doplňkových krmiv podniku (sláma a mleté obiloviny na zakázku nebo zpracované rovnocenným způsobem se v to nepočítají) určených bahnicím a jehnicím pro plemenitbu v průměru na stádo 200 kg sušiny ročně na bahnici produkující mléko, která se nachází v zemědělském podniku.

Veškeré krmivo, zejména doplňkové krmivo, nepochází nutně ze zeměpisné oblasti, protože zde není dostatek půdy vhodné pro plodiny a klimatické podmínky s častými letními suchy omezují jejich produkci.

Dokud je k dispozici čerstvá tráva a dovolí to klimatické podmínky, je povinná každodenní pastva.

V období ustájení sestává krmná dávka na stádo v průměru alespoň z jednoho kilogramu sušiny v seně na jedno zvíře.

3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Všechny kroky od produkce mléka až po zrání sýrů probíhají v zeměpisné oblasti.

Zrání probíhá v jeskyních v oblasti sutin na úpatí svahů v Combalou (obec Roquefort-sur-Soulzon), jak určil rozsudek tribunálu v Millau dne 12. července 1961.

Při delším zrání probíhá dozrávání výlučně v obci Roquefort-sur-Soulzon.

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Krájení sýru „Roquefort“ je povoleno.

Skladování sýrů před balením, jejich krájení, úprava, předběžné balení a balení se provádí výlučně v obci Roquefort-sur-Soulzon, a to z těchto důvodů:

- a) aby se zaručila důvěryhodnost sýru „Roquefort“ s ohledem na podmínky pro zrání sýrů v obci Roquefort-sur-Soulzon za teploty, která může klesnout až k -5°C , je nezbytné, aby se při krájení a úpravě před expedicí věnovala zvláštní pozornost zachování chladicího řetězce, zabránilo se jakýmkoliv významným výkyvům teploty sýru „Roquefort“ a zamezilo se tak jakýmkoliv rizikům poškození tohoto produktu;
- b) jedině úprava v co nejkratší době, bezprostředně po vyjmutí sýru z místnosti s řízenou teplotou, kde probíhá zrání, umožní zachovat fyzikální a organoleptické vlastnosti typické pro sýr „Roquefort“ po zrání a dozrávání, a to do doby, než se dostane ke spotřebiteli. Balírny se proto nacházejí ve stejné obci jako místnosti s řízenou teplotou. Sýr „Roquefort“ je velmi křehký produkt, který zraje a dozrává velmi pomalu a mimo dosah světla. Jakmile proběhne zrání a dozrávání a sýr je tedy připraven ke konzumaci, snese pouze minimální manipulaci personálem, který má specifické znalosti o produktu, aby jej mohl zabalit v co nejkratší době, a zabránit tak jakémukoliv riziku seschnutí, oxidace nebo výskytu abnormálního zbarvení;
- c) aby se zajistila mikrobiologická nezávadnost sýru „Roquefort“ až do chvíle, než se dostane ke spotřebiteli, je důležité, aby sýr mohl být díky identifikaci každé vyrobené šarže (označení ve formě na sýry) sledován a kontrolován v průběhu všech úkonů krájení, úprav, předběžného balení a balení až ke konečnému produktu určenému spotřebiteli. Tyto úkony vyžadují zvláštní dovednosti a mají přímý dopad na kvalitu tohoto sýra vyráběného ze syrového mléka.

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Sýry „Roquefort“ prodávané vcelku či krájené jsou baleny do obalů s názvem označení původu „Roquefort“ uvedeného písmem, jehož velikost odpovídá nejméně dvěma třetinám velikosti největšího písma použitého na etiketě.

Tímto označením se opatří i bedny nebo jiné obaly obsahující sýry.

Na etiketě je uvedena i společná značka skupiny žadatelů „Brebis Rouge“, vytvořená v roce 1930.

S výjimkou sdílené ochranné známky „Brebis Rouge“ a ostatních zvláštních obchodních a výrobních značek nebo společných názvů či symbolů není povoleno název „Roquefort“ blíže upřesňovat nebo k němu připojovat jakákoliv slova nebo jiný údaj na etiketách, v reklamě, komunikaci, na fakturách nebo obchodních dokladech.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Departement Aude:

Obce Belpèch (část), Brousses-et-Villaret, Castans, Caudebronde, Cenne-Monestiés, Cuxac-Cabardès, Fanjeaux (část), Fontiers-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Labastide-Esparbairènegue, Lacombe, Laprade, Lespinassière, Les Martyrs, Mascabardès, Mayreville, Miraval-Cabardès, Montolieu, Pradelles-Cabardès, Roquefère, Saint-Denis, Saissac, La Tourette-Cabardès, Verdun-en-Lauragais, Villardonnel, Villemagne.

Departement Aveyron:

Kantony Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Ceor-Ségala, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lézérou, Rasperes et Lévérou, Rodez-2, Rodez-Onet, Vallon, Saint-Affrique, Tarn et Causses.

Obce Les Albres, Anglars-Saint-Félix, Asprières, Auzits, Le Bas Ségala, Belcastel, Bertholène, Bessuéjols, Bor-et-Bar, Bournazel, Brandonnet, La Capelle-Bleys, Castelmarty, Castelnau-de-Mandailles (část), Compolibat, Conques-en-Rouergue (část), Crespin, Drulhe, Escandolières, Espalion, La Fouillade, Gaillac-d'Aveyron, Galgan, Goutrens, Laissac-Sévèrac l'Église, Lanuéjols, Lassouts, Lescure-Jaoul, Lugan, Lunac, Maleville, Mayran, Millau, Montbazens, Morlhon-le-Haut, Najac, Palmas d'Aveyron, Peyrusse-le-Roc, Pierrefiche, Pomayrols, Prades-d'Aubrac (část), Prévinières, Privezac, Rieupeyroux, Rignac, Rodez, Roussennac, Saint-André-de-Najac, Saint-Côme-d'Olt, Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac, Sainte-Eulalie-d'Olt, La Salvétat-Peyralès, Sanvensa, Sébrazac, Sonnac, Tayrac, Valzergues, Vaureilles, Villecomtal, Vimenet.

Departement Gard:

Obce Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Dourbies, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Saint-Sauveur-Camprieu, Trèves, Vissec.

Departement Hérault:

Obce Les Aires, Avène, Bédarieux, Le Bousquet-d'Orb, Brenas, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Le Caylar, Ceilhes-et-Rocozels, Colombières-sur-Orb, Combes, Courniou, Le Cros, Dio-et-Valquières, Ferrals-les-Montagnes, Fraisse-sur-Agout, Graissessac, Hérépian, Joncels, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Liausson, Lodève, Lunas, Mérifons, Mons, Mourèze, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pégaïrolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Les Plans, Le Poujol-sur-Orb, Le Pradal, Prémian, Le Puech, Riols, Les Rives, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Étienne-d'Albagnan, Saint-Étienne-Estréchoux, Saint-Félix-de-l'Héras, Saint-Geniès-de-Varensal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Vincent-d'Olargues, Salasc, La Salvétat-sur-Agout, Sorbs, Le Soulié, Taussac-la-Billière, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Valmasclè, Verreries-de-Moussans, Vioussan, Villemagne-l'Argentière.

Departement Lozère:

Kanton Chirac.

Obce Allenc, Badaroux, Banassac-Canilhac, Les Bondons, Brenoux, La Canourgue, Cans et Cévennes (část), Chadenet, Chanac, Florac Trois Rivières (část), Fraissinet-de-Fourques, Gatuzières, Gorges du Tarn Causses, Les Hermaux, Hures-la-Parade, Ispagnac, Lachamp, Lanuéjols, Laval-du-Tarn, La Malène, Marvejols, Mas-Saint-Chély, Masegros Causses Gorges, Mende, Meyrueis, Le Rozier, Saint-Bauzile, Saint-Étienne-du-Valdonnez, Saint-Pierre-de-Nogaret, Saint-Pierre-des-Tripiers, Saint-Saturnin, Sainte-Hélène, Servières, La Tieule, Trélans, Vebron.

Departement Tarn:

Kantony Carmaux-1 Le Ségala, Les Hautes Terres d'Oc, Mazamet-1, Mazamet-2 Vallée du Thoré, La Montagne noire.

Obce Alban, Amarens (část), Ambialet, Arifat, Arthès (část), Bellegarde-Marsal (část), Bernac (část), Brousse, Burlats, Cagnac-les-Mines, Carmaux, Castanet, Castelnau-de-Lévis (část), Castres, Cestayrols (část), Cordes-sur-Ciel (část), Curvalle, Dénat (část), Fauch, Le Fraysse, Le Garric, Graulhet (část), Labessière-Candeil, Lacapelle-Ségalar, Laparrouquial, Lasgraises (část), Lautrec, Lempaut (část), Lescure-d'Albigeois, Lombers, Mailhoc (část), Massals, Mazamet, Miolles, Monestiés, Montfa, Montirat, Montredon-Labessonnié, Mont-Roc, Mouzens (část), Mouzieys-Panens (část), Navès (část), Paulinet, Peyregoux (část), Poulan-Pouzols, Pratviel (část), Puéchoursi (část), Puylaurens (část), Rayssac, Réalmont, Ronel, Roquecourbe, Rouffiac, Roumégoux, Saint-André, Saint-Antonin-de-Lacalm, Saint-Christophe, Saint-Jean-de-Vals, Saint-Julien-du-Puy, Saint-Lieux-Lafenasse, Saint-Marcel-Campes, Saint-Martin-Laguépie, Saint-Salvy-de-la-Balme, Sainte-Croix, Salles, Le Ségur, Sieurac, Soual, Souel (část), Técou (část), Teillet, Terre-Clapier, Le Travet, Trévien, Vénès, Villefranche-d'Albigeois, Viviers-lès-Montagnes.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Zeměpisná oblast odpovídá jižním částem pohoří Massif Central, jeho úpatí a horským údolím. Podnebí je ovlivněno nadmořskou výškou nad 400 m a zároveň středomořskými a atlantickými vlivy. To přináší dlouhé zimy, které zpomalují nástup vegetace na jaře, a letní sucha, často zhoršená nízkou zásobou půdní vody. V důsledku geologického podloží, které vzniklo hercynským vrásněním nebo vápencových usazenin z druhohor v kombinaci s erozí, je povrch členitý a půda je kamenitá. Zeměpisná oblast zahrnuje pastviny, výběhy a travnaté plochy. Půdy vhodné k pěstování plodin je velmi málo a je využívána pro dočasné travní porosty a obiloviny pro vlastní spotřebu.

Jeskyně pro dozrávání sýru „Roquefort“ se nacházejí ve vesnici Roquefort-sur-Soulzon a jsou celé vyhloubené v sutinách na úpatí vápencových svahů v Combalou, jež po staletí podléhaly zlomům a sesuvům půdy. Trhlinami v těchto sutinách, které fungují jako skutečné přírodní komíny nazývané „fleurines“, proudí s větší či menší intenzitou čerstvý a vlhký vzduch. Tyto trhliny fungují podle změny vnější teploty a atmosférického tlaku jako obrovský generátor vlhkého a studeného vzduchu: vzduch, který vstupuje do půdy, se ochladí studenými skalními stěnami orientovanými na severovýchod; poté klesne na dno sutin a zvlhne kontaktem s hladinou podzemní vody. Tímto způsobem přírodní komíny vytvářejí, ponechávají v rovnováze a udržují zvláštní přírodní mikroklima v jeskyních, v nichž vznikla plíseň *Penicillium roqueforti*.

Původ sýra „Roquefort“ je velmi starý. Zmínku o něm nacházíme v roce 1070 v kopiáři opatství v Conques v Aveyronu. Rozhodnutí toulouského parlamentu z roku 1666 potvrzuje všechna královská privilegia přiznaná od vlády Karla VI. na ochranu sýra „Roquefort“ a dává obyvatelům Roquefort-sur-Soulzon výhradní právo na zrání sýra „Roquefort“. V 18. století je „Roquefort“ Diderotem a d'Alembertem prohlášen „králem sýrů“. Následně řada rozsudků vymezuje oblast sutin Combalou jako jediné místo pro zrání sýra „Roquefort“. Dne 26. července 1925 schvaluje parlament zákon, díky kterému se „Roquefort“ stává prvním sýrem s uznaným označením původu.

Způsob chovu v zeměpisné oblasti je typický pro sýr „Roquefort“. Je založený na chovu ovcí plemene Lacaune a na využití krmných zdrojů blízkých podnikům a vylučuje sezónní přesuny zvířat na jiné pastviny. Ovce plemene Lacaune jsou zvláště dobře uzpůsobené svému prostředí. Vlna, která pokrývá hřbet ovcí, jim během léta zajišťuje ochranu před slunečními paprsky a zároveň jim umožňuje snášet horko. Kopyta jsou uzpůsobena kamenitému terénu. V období pastvy spásají ovce většinu vegetace v zeměpisné oblasti, která má mnohdy velmi nízkou nutriční kvalitu. Díky genetickému výběru probíhajícímu v zeměpisné oblasti po desetiletí je dnes plemeno ovcí Lacaune uznávaným mléčným plemenem. Ovce se chovají tradičním způsobem a pasou se ve výběžích a na dočasných i stálých travních porostech zeměpisné oblasti, které jsou zdrojem pastvy i zásob píce. Nákupy krmiva mimo zemědělský podnik jsou omezeny.

Výroba sýra „Roquefort“ vyžaduje specifické dovednosti. Využívá se při ní syrové plnotučné mléko. Prášek a kultury *Penicillium roqueforti* určené k očkovaní syrové hmoty se připravují z tradičních druhů vyskytujících se v mikroklimatu přírodních jeskyní v obci Roquefort-sur-Soulzon. K oddělení syrovátky se nepoužívá lisování. Sýrová hmota se za účelem provzdušnění propichuje. Sýr „Roquefort“ následně zraje v jeskyních situovaných v oblasti sutin hory Combalou, které jsou přirozeně provětrávány proudy čerstvého a studeného vzduchu, a to po dobu potřebnou k řádnému rozvoji *Penicillium roqueforti*. Následně je sýr zabalen do ochranného obalu, aby se růst *Penicillium roqueforti* zpomalil, a dále prochází procesem pomalého dozrávání.

„Roquefort“ je sýr s modrou plísní vyráběný výlučně ze syrového plnotučného ovčího mléka, který se nechává zrát a dozrávat po dobu nejméně 90 dní od data jeho výroby.

Hmota sýru je jemná s rovnoměrným modrozeleným žilkováním, s velmi zvláštním aromatem, mírnou plísňovou vůní a jemnou a výraznou chutí.

Využití plemene Lacaune spojené s tradičním způsobem chovu a potravou založenou na zdrojích zeměpisné oblasti ovlivňují složení ovčího mléka, a to zejména pokud jde o mastné kyseliny, které podporují aroma. Toto mléko se používá v syrovém stavu a přispívá ke zvláštnímu aromatu sýru „Roquefort“, které se projeví během zrání a dozrávání díky plísni *Penicillium roqueforti*.

Výroba sýru „Roquefort“ ze syrového plnotučného mléka od sýraře vyžaduje neustálé přizpůsobování výroby. Znalosti a dovednosti aplikované při výrobě, jako je oddělení syrovátky bez lisování, díky kterému vznikají pravidelné otvory v syrové hmotě, a propichování, které umožňuje přístup vzduchu do sýra, jsou nezbytné pro rozvoj *Penicillium roqueforti* během zrání, což umožní získat rovnoměrně žilkovanou hmotu.

Jeskyně pro dozrávání vyhloubené v sutinách hory Combalou, které jsou odvětrávány díky přírodním průduchům zvaným „fleurines“, poskytují přirozené fyzikální a biologické podmínky zvláště příznivé pro zrání sýru „Roquefort“. Plíseň *Penicillium roqueforti* má v tomto zvláštním klimatu vynikající podmínky pro rozvoj. V sýru se množí, hmotu přeměňuje, dává jí modrozelenou barvu a chuť.

Pomalým dozráváním, které následuje po zrání, se rozvíjí jemná textura hmoty sýru „Roquefort“ a na konci období trvajícího minimálně 90 dní se plně projeví velmi zvláštní aroma a mírně plísňová vůně.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-95e2de1b-420c-40c5-8fcd-3e1e0df9d711
