

Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2012/C 352/05)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

ŽÁDOST O ZMĚNU

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9

„EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL“

č. ES: FR-PGI-0117-0180-28.06.2011

CHZO (X) CHOP ()

1. **Položka specifikace, jíž se změna týká:**

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Vnitrostátní požadavky
- Jiná (aktualizace kontaktních údajů sdružení, kontrolních struktur a příslušného útvaru členského státu).

2. **Druh změny (změn):**

- Změna jednotného dokumentu nebo přehledu
- Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled
- Změna specifikace, která nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006)
- Dočasná změna specifikace vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl. 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006).

3. **Změna (změny):**

3.1 *Popis výrobku:*

3.1.1 *Zrání*

Doba zrání se mění z původních 10 týdnů na 12 týdnů – díky delší době zrání se lépe rozvinou typické rysy sýra.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.1.2 Hmotnost

Je stanovena hmotnost v rozpětí 60 kg až 130 kg, kontroluje se snadněji než „průměrná hmotnost 70 kg“.

3.1.3 Tuk

Jedná se o minimální obsah tuku, ne o přesnou hodnotu. Upřesňuje se tedy, že minimální obsah tuku činí nejméně 45 % místo původního „45 %“.

3.1.4 Velikost bochníku

Pro upřesnění popisu bochníku se doplňuje, že jeho průměr činí „0,70 až 1 m“ a výška na okraji „nejméně 14 cm“.

3.1.5 Těsto

Z důvodu upřesnění se doplňuje, že těsto sýru je „pružné a měkké“.

3.1.6 Obchodní úprava

Uvádějí se konkrétní formy obchodní úpravy: místo původního „Sýr ve tvaru bochníků“ se uvádí: sýr ve tvaru celých bochníků (...) nebo trojúhelníkové výseče, bločky nebo cihly, porce, kousky, malé porce nebo strouhaný sýr. Tyto druhy obchodní úpravy byly součástí specifikace *Label rouge* n° 04-79.

3.2 Důkaz původu:

Upřesňuje se povinná vysledovatelnost a výrobní postupy.

3.3 Způsob produkce:

3.3.1 Krmivo dojnic

Ve specifikaci se upřesňují povolená a zakázaná krmiva a povinnost pastvy, čímž se posiluje souvislost s původem sýrů.

3.3.2 Četnost svozu mléka

Pokusy ukázaly, že frekvence svozu mléka nemá na specifičnost produktu vliv, mění se tedy takto: „Mléko se sváží nejméně obden“.

3.3.3 Produkce sýrů

U jednotlivých produkčních fázích se doplňují podrobnosti (jejich délka, teplota atd.) a použitelné složky (kvas, syřidlo). Díky tomu se zlepší dohled nad jednotlivými fázemi výroby a nad tradičními metodami.

3.3.4 Kritéria organoleptického hodnocení

Doplňují se organoleptická kritéria různých typů obchodní úpravy sýra s cílem ověřovat zvláštní vlastnosti produktu.

3.4 Souvislost:

Část „Souvislost se zeměpisným původem“ byla přepracována a dělí se na tři části: specifičnost regionu „est-central“, specifičnost produktu „Emmental français est-central“ a příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a specifičností produktu.

3.5 Označování:

Část „Zvláštní pravidla pro označování“ byla zjednodušena. Na sýrech určených k prodeji konečnému spotřebiteli se povinně uvádí označení „Emmental français est-central“ a evropské logo IGP (CHZO).

3.6 Vnitrostátní požadavky:

Ve specifikaci se upřesnily hlavní body, jež je třeba kontrolovat, a metody jejich hodnocení. V jednotném dokumentu se neuvádějí.

JEDNOTNÝ DOKUMENT
NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006
„EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL“
č. ES: FR-PGI-0117-0180-28.06.2011
CHZO (X) CHOP ()

1. **Název:**

„Emmental français est-central“

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:*

Sýr ze syrového kravského mléka, lisovaný, tepelně upravený, solený, s děrováním od velikosti třešně po velikost ořechu, s minimálním obsahem tuku v sušině 45 %, obsah sušiny na 100 g sýra je nejméně 62 g. Sýrové těsto je pružné a měkké. Sýr má tvrdou a suchou kůrku zlatožluté až světle hnědé barvy. Zraje po dobu nejméně 12 týdnů ode dne výroby až do dne, kdy se vyndává ze sklepů.

Sýr se na trh uvádí jako:

— celé bochníky (hmotnost 60 až 130 kg – průměr 0,70 až 1 m – minimální výška na okraji 14 cm) nebo jako trojúhelníkové výseče (1/4 bochníku; 1/8 bochníku; ...), bločky a cihly nebo

— porce a kousky nebo

— malé porce nebo

— jako strouhaný sýr.

3.3 *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):*

Mléko musí pocházet z vymezené zeměpisné oblasti, protože vlastnosti luk a místní mléčné mikroflóry se významně podílejí na zvláštní chuti sýra. Musí se používat syrové mléko, aby se zachovala jeho původní přirozená flóra.

3.4 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):*

Stádo se krmí trávou a senem a musí se pást nejméně po dobu 5 měsíců, aby se zachovala souvislost s pastvinami vymezené zeměpisné oblasti. Aby se zabránilo kontaminaci máslovými bakteriemi, které mohou poškodit kvalitu sýra, je zakázáno používat fermentované produkty.

3.5 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:*

Ve vymezené zeměpisné oblasti se musí produkovat mléko, zpracovávat na sýr a sýry zde musí zrát – tím se zaručí, že místní mikroflóry ovlivní chuť sýru. Díky dlouhému zrání sýr získá jemnější texturu a výraznou „ovocnou“ chuť.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:

—

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Na sýrech určených k prodeji konečnému spotřebiteli se povinně uvádí označení „Emmental français est-central“ a evropské logo IGP (CHZO).

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Do zeměpisné oblasti spadají tyto departementy: l'Ain, la Côte d'Or, le Doubs, la Haute-Marne, la Haute-Saône, la Haute-Savoie, l'Isère, le Jura, le Rhône, la Saône-et-Loire, la Savoie, le Territoire de Belfort, les Vosges.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Francouzský region „est-central“ tvoří tři horské masivy (Vogézy – Jura – Severní Alpy). Místní louky a pastviny jsou kvůli náročným zeměpisným a klimatickým podmínkám předurčené pro chov dojníc, a tedy i pro produkci sýrů ve tvaru velkých bochníků z lisovaného, tepelně upraveného těsta.

Ve středověku byla výroba velkých bochníků sýra možností, jak uchovávat velké množství mléka z letního období na zimu.

Na výrobu sýra bylo postupně potřeba většího množství mléka (až 900 litrů mléka na jeden bochník ementálu), a tak se jeho producenti začali sdružovat do družstev, v nichž své mléko shromažďovali. Oblast „est-central“ je krajem sýrařských družstev „fruitières“.

Faktory využití: vzhledem k tomu, že jsou místa produkce izolovaná a zimy drsné, a vzhledem k historickému hledisku, jsou okruhy pro sběr mléka krátké – díky tomu se v celé oblasti zachovala řada sýráren. Sýrárny představují nedílnou součást regionálního dědictví, a to jednak díky svému úzkému napojení na danou oblast, jednak díky tomu, že přispívají k zachování hospodářské i společenské činnosti vesnic na středovýchodě Francie.

Klimatické podmínky: pro horské oblasti regionu „Est-Central“ jsou typické dlouhé a tuhé zimy, teplá a relativně suchá léta, dále dostatek srážek a vysoký počet deštivých dní. Toto podnebí je velmi vhodné k produkci velkého množství trávy a sena (množství bílkovin a mastných kyselin). Pro mléko z těchto pastvin je typické, že obsahuje více bílkovin než mléko z jiných částí Francie. Obsah bílkovin je přitom pro výrobu sýra zásadní.

Botanické a agronomické podmínky: louky na středovýchodě Francie se vyznačují velkou botanickou a mikrobiologickou rozmanitostí, která se zachová díky agronomickým postupům. Tradičním střídáním pastvy a sekání sena se zachovává nejen biodiverzita luk, ale i mikrobiologická biodiverzita mléka.

5.2 Specifičnost produktu:

Sýr „Emmental Français est-central“ se od jiných francouzských tepelně upravovaných ementálů liší propionovým kvasným profilem, zredukovanou lipolýzou a intenzivnější proteolýzou.

Protože je používané mléko kvalitní a protože je díky podmínkám konzervace sbíraného mléka zredukována lipolýza, nedochází k mléčnému kvašení a sýr může déle dozrávat a je lépe skladovatelný.

Oproti běžnému tepelně upravovanému ementálu z jiných oblastí Francie se chuť místního ementálu vyznačuje větší intenzitou, především ale výraznější ovocnou chutí.

Za typickou chuť a měkkou texturou ementálu stojí intenzivnější proteolýza způsobená delším zráním, jež je pro tuto oblast typické.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):*

Základem výjimečné kvality „Emmental français est-central“ je krmivo dojného stáda a povinná pastva (nejméně po dobu 5 měsíců). Díky tomu je tento sýr úzce spojen s různorodými typy krajiny v regionu „est-central“. Z produkční oblasti pochází podstatná část základní potravy dojnic. Během léta se jedná o trávu, v zimě pak podniky používají vlastní seno, které se seče a sbírá tradičním způsobem. Souvislost s vymezenou oblastí navíc posiluje zákaz používání fermentovaných krmiv (siláž, převázané balíky sena) a doplňkových krmiv na základě vonných bylin (z čeledi křížatých apod.), protože by způsobovaly mléčné kvašení a kysnutí mléka, následně tedy i sýrů. Zároveň by mohly být zdrojem aroma a vůní, jež nejsou spotřebiteli příjemné. Uvedená opatření jsou nezbytná pro tradiční dlouhodobé zrání sýrů ve sklepích (nejméně po dobu 12 týdnů, běžný francouzský ementál přitom zraje pouze 6 týdnů).

Tento ementál se vyrábí pouze ze syrového mléka; jeho organoleptické vlastnosti ovlivňuje flóra z pastvin, zejména však mléčná mikroflóra.

Specifické znalosti a dovednosti pro výrobu „Emmental français est-central“ vycházejí z dlouhodobého zrání (nejméně 12 týdnů), jak tomu chce místní tradice. Délka dozrávání a přirozené vlastnosti používaného mléka představují hlavní faktor, který ovlivňuje profil tohoto sýra: bochník s přirozenou čistou kůrkou, které je pevná, hladká, suchá, bez vad a bez skvrn, bez plísně, světle žluté barvy, více či méně vypouklého tvaru (v závislosti na obchodním místě určení), s těstem jednolitě barvy, jemným a vláčným a s výraznou a ovocnou chutí.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPEmmentalFrancaisEstCentralV2.pdf>
