

**Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2013/C 140/11)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ŽÁDOST O ZMĚNU

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**

**o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin <sup>(2)</sup>**

**ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9**

**„CAMEMBERT DE NORMANDIE“**

**č. ES: FR-PDO-0217-01049-12.10.2012**

**CHZO ( ) CHOP ( X )**

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

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Vnitrostátní požadavky
- Jiná (uved'te)

**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)**

Cílem následujících změn je posílit charakteristické vlastnosti a jakost produktu vyplývající z jeho zeměpisného původu a chránit pověst CHOP „Camembert de Normandie“.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

### Popis produktu

V bodě 2 „Popis produktu“ byla opětovně potvrzena výroba sýru „Camembert de Normandie“ ze syrového mléka. Byla také upřesněna definice hmotnosti (čistě hmotnosti při balení) a organoleptické vlastnosti produktu.

### Zeměpisná oblast

Pozměněná zeměpisná oblast sýru „Camembert de Normandie“ zahrnuje nyní 1 557 obcí (oproti předchozí zeměpisné oblasti bylo vyřazeno 1 678 obcí). Zúžení zeměpisné oblasti vyplývá z posílení vazby mezi označením „Camembert de Normandie“ a systémy produkce normandských pastvinářů, definice jádra označení a jeho vlastností (přírodní prostředí/využívání). Toto zúžení oblasti je mimoto spojeno s revizí podmínek výroby, která posiluje vazbu s územím tím, že stanoví povinnost používat pro produkci mléka částečně normandské plemeno a krmení, v němž převládá pastva. Všechny obce spadající do změněné zeměpisné oblasti dokonale splňují nové výrobní podmínky specifikace.

### Důkaz původu

Změny v odstavci 1 jsou spojeny s vývojem vnitrostátních předpisů. Konkrétně by se mělo provozovatelům vydávat osvědčení, že jsou schopni splnit požadavky stanovené ve specifikaci označení, o jehož užívání žádají.

Pro hygienická zařízení se požaduje zvláštní prohlášení.

Ustanovení týkající se prohlášení, jež jsou nutná pro informovanost o objemech a jejich kontrolu, umožňuje seskupení shromažďovat údaje nutné pro řádnou informovanost a kontrolu označení původu „Camembert de Normandie“.

Byly doplněny odstavce týkající se vedení záznamů a kontrol produktu.

### Metoda produkce

Ve specifikaci je upřesněno několik bodů metody produkce, aby byly lépe popsány tradiční podmínky produkce mléka a jeho zpracování na sýr, které přispívají k vlastnostem a dobré pověsti sýru „Camembert de Normandie“.

### podmínky produkce mléka

Jelikož pro normandské území je typické zejména normandské plemeno krav, vyrábí se sýr „Camembert de Normandie“ z části z mléka normandského plemene krav, z něhož musí od 1. května 2017 pocházet nejméně 50 % dojnic v každém hospodářství. Plemeno zvířat bude kontrolováno podle kódu plemene v pase skotu 56x56.

Jsou upřesněny podmínky krmení dojnic, aby se zaručilo, že v něm bude převládat pastva. Krávy se pasou nejméně šest měsíců v roce. Hospodářství má nejméně 0,33 ha travnaté plochy na dojnici, z čehož nejméně 0,25 ha připadá na trávu, již je možno spásat a jež je přístupná z místa dojení, a dále 2 ha luk na jeden hektar silážní kukuřice používané pro krmení stáda.

Kvůli potvrzení vazby s územím pochází krmivo v základní krmné dávce stáda z 80 % z hospodářství (vyjádřeno v sušině). Mimo období pastvy dostávají dojnice každý den seno. Přidávání doplňků krmiva je omezeno na 1 800 kg na krávu ve stádě a kalendářní rok. Specifikace upřesňuje povolená sušená krmiva a doplňky krmiva.

Je upřesněna povaha používaného mléka. Jedná se o kravské mléko s normalizovaným obsahem tuků díky odstředění části používaného mléka a jeho smíchání s plnotučným. Z mléka je také možné

odebrat smetanu, jakmile vystoupí na jeho povrch. Mléko se nesmí skladovat déle než 72 hodin od první nadojené dávky až po začátek zrání. Ve specifikaci jsou upřesněny technické podmínky zrání mléka a technické podmínky a zpětná vysledovatelnost etap zpracování syrového mléka.

#### podmínky výroby sýra

Za účelem lepšího popsání metody produkce jsou upřesněny podmínky sýření, krájení sýřeniny, odlévání do forem a odkapávání. Počet úkonů, při nichž se sýřenina odlévá do forem, je zvýšen ze čtyř na pět.

Úprava sýrů a používání přísad spadaly do rámce všeobecných předpisů.

Ukázalo se ale, že nové techniky, z nichž se určitý počet týká úprav a přídatných látek, jako je mikrofiltrace, částečné zahušťování mléka a enzymy zrání, mohou mít dopad na vlastnosti sýrů s označením původu. Zejména některé enzymatické přísady se jeví jako neslučitelné se zachováním základních vlastností produktů s CHOP.

Ukázalo se tak, že je ve specifikaci označení původu nutno upřesnit, jaké se v současnosti používají postupy u úprav a použití přísad do mléka a při výrobě sýrů, aby budoucí neregulované postupy nemohly negativně ovlivnit vlastnosti sýrů s označením původu.

Sýření mléka probíhá v nádržích s maximálním objemem 330 litrů, jež umožňují srážení takového množství mléka, které odpovídá kapacitě odlévání do forem. Specifikace uvádí přesné podmínky sýření (teplota a maximální dávka).

Před odléváním do forem lze sýřeninu lehce svisle nakrájet pomocí sýrařské harfy. V nádrži jsou povoleny nejvýše dva řezy tímto nástrojem.

Sýr se do forem odlévá ihned po krájení. Odsávání syrovátky je zakázáno. Sýřenina se z nádrže odebírá v rámci automatizovaného postupu pomocí kloubových formovacích hlavic nebo ručně pomocí půlkulovitých naběraček osazených na konci násady.

Sýřenina se odebírá a ukládá do forem na pětkrát, přičemž mezi každým uložením uběhne nejméně 40 minut. Ve formách odkapává přirozeným způsobem nejméně 18 hodin od uložení první vrstvy.

Tradiční technika spočívá v ručním odlévání do forem a odkapávání ve statických jednotlivých formách položených přímo na stůl vybavený odkapávací clonou.

Od 1. května 2017 se sýry obracejí pouze jednou. Po otočení se sýry zakryjí (zatíží) kovovou destičkou, jež sýr lehce stlačuje.

Po nasolení a před začátkem zrání lze sýr otíráním osoušet po dobu, která nepřesáhne 24 hodin.

#### zrání a balení sýra

Sýry zrající v sušárně nesmí být baleny dříve než 13. den po dni sýření. Sýry nesmí opustit podnik před 17. dnem po sýření a zákazníkům nesmí být dodány před 22. dnem po sýření.

#### Souvislost

Tato část specifikace byla přepracována v souladu s osnovou jednotného dokumentu (specifičnost zeměpisné oblasti/specifičnost produktu/příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu) a doplněna s ohledem na upřesnění metody produkce a tradičních podmínek produkce mléka a jeho zpracování na sýr, jež přispívají k vlastnostem a dobré pověsti sýru „Camembert de Normandie“.

### Označování

Za účelem uvedení specifikace do souladu s vnitrostátními předpisy bylo zrušeno ustanovení o povinnosti uvádět logo „INAO“. Ohledně uvedení loga Evropské unie „CHOP“ bylo rozhodnuto upřesnit, že se uvádí nápis „Appellation d'origine protégée“ (Chráněné označení původu) nebo „AOP“ (CHOP).

K tomu byla zrušena možnost uvádět dobrovolné poznámky „odléváno do forem pomocí naběračky“ nebo „vyrobeno za syrového mléka“. Označování sýrů ze syrového mléka totiž podléhá výnosu 2007-628 o sýrech a sýrařských specialitách. K rozhodnutí o zrušení této poznámky ve specifikaci CHOP „Camembert de Normandie“ se dospělo také z toho důvodu, že definice pojmu „naběračka“ je proměnlivá a není vyhrazena pouze pro sýry s CHOP.

### Vnitrostátní požadavky

Byl přidán přehled hlavních kontrolovaných bodů a jejich metoda posuzování u sýru „Camembert de Normandie“.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

### NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

#### o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin <sup>(3)</sup>

#### „CAMEMBERT DE NORMANDIE“

č. ES: FR-PDO-0217-01049-12.10.2012

CHZO ( ) CHOP ( X )

#### 1. Název

„Camembert de Normandie“

#### 2. Členský stát nebo třetí země

Francie

#### 3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

##### 3.1 Druh produktu

Třída 1.3. Sýry

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

„Camembert de Normandie“ je sýr ze syrového mléka s měkkou, lehce slanou hmotou, který po úplném vysušení obsahuje alespoň 45 gramů tuku na 100 gramů sýra a u nějž je celková hmotnost sušiny alespoň 115 gramů na sýr.

Pro sýr „Camember de Normandie“ jsou charakteristické následující vlastnosti:

- tvar plochého válce o průměru 10,5 až 11 cm a čistá hmotnost uvedená na obalu nejméně 250 gramů,
- kůra je pokrytá bílou povrchovou plísní, jež vytváří bílou tkáň, v níž se mohou objevit červené skvrny,
- sýrová hmota může mít odstín slonové kosti až světle žlutou barvu. Prozárává až k jádru sýra, je hladká a vláčná,
- lehce slaná chuť, zpočátku mléčná a jemná, po delším zrání výraznější a pestřejší.

<sup>(3)</sup> Viz poznámka pod čarou 2.

### 3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Mléko, které se používá pro výrobu sýra „Camembert de Normandie“, pochází z hospodářství, v nichž budou od 1. května 2017 nejméně polovinu dojníc tvořit krávy normandského plemene.

### 3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

Pro zajištění provázanosti území a produktu krmivem, které pochází z dané zeměpisné oblasti, se dojnice pasou nejméně 6 měsíců v roce. Hospodářství má nejméně 0,33 ha travnaté plochy na dojnici, z čehož nejméně 0,25 ha připadá na trávu, již je možno spásat a jež je přístupná z místa dojení, a dále 2 ha luk na jeden hektar silážní kukuřice používané pro krmení stáda.

Základní krmnou dávku stáda tvoří krmivo, jež pochází z 80 % z hospodářství (vyjádřeno v sušině). Přidávání doplňků krmiva je omezeno na 1 800 kg na krávu ve stádě a kalendářní rok. Specifikace obsahuje seznam povolených sušených krmiv a doplňků krmiv.

### 3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Produkce mléka, výroba, zrání a balení sýrů probíhají v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4.

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

Zrání a balení sýrů jsou úkony navzájem úzce spojené, a provádí se proto v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4. Zrání zahrnuje umístění sýru do sušírny a případně dodatečné zrání po zabalení.

### 3.7 Zvláštní pravidla pro označování

Každý sýr s CHOP „Camembert de Normandie“ je uváděn na trh s individuálním štítkem, který obsahuje název označení původu a nápis „Appellation d'origine protégée“ (Chráněné označení původu) nebo „AOP“ (CHOP). Uvedení symbolu „AOP“ (CHOP) Evropské unie je povinné.

## 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Produkce mléka, výroba, zrání a balení sýrů probíhají v zeměpisné oblasti, již tvoří území následujících kantonů nebo části kantonů:

### Departement Calvados

Celé kantony Bény-Bocage, Blangy-le-Château, Cambremer, Caumont-l'Éventé, Condé-sur-Noireau, Dozulé, Falaise, Honfleur, Isigny-sur-Mer, Lisieux, Livarot, Mézidon-Canon, Orbec, Pont-l'Évêque, Saint-Pierre-sur-Dives, Saint-Sever-Calvados, Trévières, Trouville-sur-Mer, Vassy a Vire; kanton Aunay-sur-Odon s výjimkou obce Bauquay; kanton Balleroy s výjimkou obcí Bucéels, Chouain a Condé-sur-Seulles; kanton Bayeux s výjimkou obcí Nonant, Saint-Martin-des-Entrées a Saint-Vigor-le-Grand; v kantonu Bourguebus obce Airan, Cesny-aux-Vignes, Moulton a Ouézy; v kantonu Bretteville-sur-Laize obce Grimboisq, Maizières a Les Moutiers-en-Cinglais; kanton Cabourg s výjimkou obcí Colombelles, Hérouvillette a Ranville; v kantonu Évrecy obce La Caine, Curcy-sur-Orne, Goupillières, Hamars, Montigny, Ouffières, Préaux-Bocage, Saint-Martin-de-Sallen a Trois-Monts; kanton Falaise s výjimkou

obcí Bons-Tassilly, Damblainville, Eraines, Fresnes-la-Mère, Pertheville-Ners, Potigny, Saint-Germain-Langot, Saint-Pierre-Canivet, Soumont-Saint-Quentin, Ussy, Versainville a Villy-lez-Falaise; v kantonu Morteaux-Coulboeuf obce Bernières-d'Ailly, Courcy, Crocy, Louvagny, Le Marais-la-Chapelle, Les Moutiers-en-Auge, Norrey-en-Auge, Vicques a Vignats; v kantonu Ouistreham obec Ouistreham; v kantonu Ryes obce Commes, Longues-sur-Mer, Magny-en-Bessin, Le Manoir, Manvieux; v kantonu Tilly-sur-seulles obec Saint-Vaast-sur-Seulles; kanton Thury-Harcourt s výjimkou obcí Acqueville, Cesny-Bois-Halbout, Espins, Martainville, Placy a Tournebu; kanton Troarn s výjimkou obcí Cagny, Cuverville, Démouville, Emiéville, Giberville, Sannerville, Touffréville a Vimont; kanton Villers-Bocage s výjimkou obcí Banneville-sur-Ajon, Courvaudon, Landes-sur-Ajon, Le Locheur, Maisoncelles-sur-Ajon, Le Mesnil-au-Grain, Missy a Saint-Aignan-le-Malherbe.

#### Departement Ain

Celý kanton Beuzeville; kanton Beaumesnil s výjimkou obcí Ajou a Gouttières; v kantonu Bernay obce Caorches-Saint-Nicolas a Saint-Victor de Crétienville; v kantonu Breteuil obce Cintray a Francheville; v kantonu Brionne obce Le Bec Helloin a Brionne; kanton Broglie s výjimkou obcí Broglie a Ferrières-Saint-Hilaire; kanton Cormeilles s výjimkou obce Fresne-Cauverville; v kantonu Montfort-sur-Risle obce Apeville-Annebault, Authou, Condé-sur-Risle, Freneuse-sur-Risle, Glos-sur-Risle, Montfort-sur-Risle a Pont-Authou; kanton Pont-Audemer s výjimkou obcí Colletot, Fourmetot, Manneville-sur-Risle a Saint-Mards-de-Blacarville; v kantonu Quillebeuf-sur-Seine obce Bouquelon, Marais-Vernier, Sainte-Opportune-la-Mare a Saint-Samson-de-la-Roque; kanton Rugles s výjimkou obce Chéronvilliers; v kantonu Saint-Georges-du-Vivère obce Lieurey, Noards, La Noë-Poulain, La Poterie Mathieu a Saint-Christophe-sur-Condé; kanton Thiberville a výjimkou obcí Barville, Bazoques, Boissy-Lamberville, Bournainville-Faverolles, Le Favril, Folleville, Giverville a Heudreville-en-Lieuvin.

#### Departement La Manche

Celé kantony Avranches, Barenton, Barneville-Carteret, Beaumont-Hague, Brécey, Bréhal, Bricquebec, Canisy, Carentan, Cerisy-la-Salle, Cherbourg, Coutances, Equeurdreville-Hainneville, Gavray, Granville, La Haye-du-Puits, La Haye-Pesnel, Isigny-le-Buat, Jullouville, Juvigny-le-Tertre, Lessay, Marigny, Montebourg, Montmartin-sur-Mer, Mortain, Octeville, Percy, Périers, Les Pieux, Saint-Clair-sur-l'Elle, Saint-Hilaire-du-Harcoët, Saint-Jean-de-Daye, Saint-Lô, Saint-Malo-de-la-Lande, Sainte-Mère-Eglise, Saint-Ovin, Saint-Pois, Saint-Sauveur-Lendelin, Saint-Sauveur-le-Vicomte, Sartilly, Sourdeval, Le Teilleul, Tessy-sur-Vire, Torigny-sur-Vire, Tourlaville, Valognes, Vesly, Villedieu-les-Poêles; kanton Ducey s výjimkou obcí Céaux, Courtils, Crollon a Précey; kanton Quettehou s výjimkou obcí Anneville-en-Saire, Barfleur, Montfarville, La Pernelle, Réville, Sainte-Geneviève a Valcanville; v kantonu Saint-James obce Hamelin, Saint-Aubin-de-Terregatte, Saint-Laurent-de-Terregatte a Saint-Senier-de-Beuvron; kanton Saint-Pierre-Eglise s výjimkou obcí Clitourps, Gatteville-le-Phare, Gouberville, Néville-sur-Mer a Tocqueville.

#### Departement Orne

Celé kantony Athis-de-l'Orne, Briouze, Carrouges, Domfront, Écouché, Exmes, La Ferté-Frênel, La Ferté-Macé, Flers, Gacé, Juvigny-sous-Andaine, Le Merlerault, Messei, Mortrée, Passais, Putanges-Pont-Ecrepin, Tinchebray, Vimoutiers; kanton Aigle s výjimkou obcí Aube, Irai, Saint-Martin-d'Ecublai, Rai a Vitraisous-l'Aigle; kanton Alençon s výjimkou obcí Colombiers, Cuissai, Lonrai; kanton Argentan s výjimkou obcí Commeaux, Occagnes, Sévigny; v kantonu Bazoches-sur-Hoëne obce Bure, La Mesnière, Saint-Aubin-de-Courteraie, Saint-Ouen-de-Sécherouvre a Soligné-la-Trappe; v kantonu Courtomer obce Brullemail, Courtomer, Ferrières-la-Verrerie, Godisson, Le Plantis, Saint-Agnan-sur-Sarthe, Saint-Léonard-des-Parcs, Tellières-le-Plessis; v kantonu Longny-au-Perche obce Monceaux-au-Perche a Saint-Victor-de-Réno; kanton Le Mêle-sur-Sarthe s výjimkou obcí Aunay-les-Bois, Boitron, Essay a Menil-Erreux; v kantonu Mortagne-au-Perche obce Feings; kanton Moulins-la-Marche s výjimkou obcí Bonnefoi, Les Genettes a Les Aspres; v kantonu Pervençhères obce Barville, Coulimer, Parfondeval, Pervençhères, Saint-Julien-sur-Sarthe, Saint-Quentin-de-Blavou a Vidai; v kantonu Rémalardobec Boissy-Maugis; kanton Sées s výjimkou obcí Aunou-sur-Orne, Neauphe-sous-Essai a Sées; v kantonu Tourouvre, obce Autheuil, Bivilliers, Bubertre, Champs, Lignerolles a Tourouvre; kanton Trun s výjimkou obcí Bailleul, Brieux, Fontaine-les-Bassets, Guêprei a Villedieu-les-Bailleul.

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

### 5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast sýru „Camembert de Normandie“ se rozprostírá na území tří departementů regionu Basse Normandie (Calvados, Manche a Orne) a západním okraji departementu Eure. Tato oblast se těší oceánskému podnebí a mírně zvlněná krajina s lesíky má hustou síť vodních toků s početnými navazujícími bažinami.

V této tradičně sýrařské oblasti se zrodily tři nejznámější normandské sýry (Livarot, Camembert de Normandie a Pont l'Évêque). Vyvinula se v ní jak dynamická výroba měkkých sýrů, tak specifická produkce mléka. Důvodem zvláštnosti produkce mléka je jak používané kravské plemeno (normandská kráva), tak způsob krmení, v němž převládá v krmných dávkách dobytka píce, kterou krávy spásají na pastvinách nejméně 6 měsíců ročně.

### 5.2 Specifičnost produktu

Název sýru „Camembert de Normandie“ je odvozen od obce Camembert, jež se nachází přibližně třicet kilometrů jižně od města Lisieux. První písemné zmínky pocházejí ze 17. století a hovoří se v nich o vynikajících sýrech, které se tehdy prodávaly „neuzrálé“ osobám pověřeným postarat se o jejich zdraví. Ve druhé polovině 19. století se tento sýr s rozvojem prvních výroben sýra zaměřených na tuto produkci rozšířil díky železnici do měst, a dosáhl tak značného úspěchu u široké veřejnosti.

Skutečný věhlas získal na začátku 20. století a během první světové války, kdy se výrobci sýrů snažili dodávat sýry camembert francouzské armádě a uspokojit rostoucí poptávku na celostátní úrovni. Vzhledem k této poptávce se začaly vyskytovat různé produkty s názvem „camembert“, ale pouze „Camembert de Normandie“ byl nakonec ve Francii uznán jako zapsané označení původu (appellation d'origine contrôlée – AOC), a to kvůli způsobu jeho výroby, který dodržuje spojení s normandským územím, a technickým postupům vycházejícím z tradice: syrové mléko, odlévání do forem po částech, přirozené odkapávání atd.

Sýr „Camembert de Normandie“ je všeobecně znám díky jedinečnému tvaru zploštělého válce, plísni potažené bílé kůrce, hladké a vláčné hmotě slonovinové až světle žluté barvy a lehce slané chuti, jež je zpočátku mléčná a jemná a s postupujícím zráním výraznější a pestřejší.

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

Příčinná souvislost mezi územím sýru „Camembert de Normandie“ a jeho vlastnostmi se projevuje v podmínkách přirozeného prostředí, jež je vhodné pro využívání pastvin, a chovatelskými postupy typickými pro normandské území ve spojení se znalostmi a dovednostmi při výrobě sýrů, která se rozvinula díky prvenství výroby sýru „Camembert de Normandie“.

Produkováno mléko má určitý specifický ráz díky rozsáhlému využívání pastvy, která běžně probíhá od března do listopadu, mírnému podnebí, značné rozloze travnatých ploch a používání normandského plemene chovaného v kraji již více než jedno století pro jeho vlastnosti při výrobě sýrů. Vysoký obsah bílkovin v mléce a jeho mimořádná vhodnost pro výrobu sýrů umožňují získat pevnou sýřeninu, kterou lze odlévat do forem po kusech a jež snadno odkapává.

Sýrařské know-how se rozvinulo na základě přísně dodržovaných postupů (krmení dobytka, hygiena dojení, příprava syrového mléka, částečné odstředění, sýření v nádrži, odlévání do forem po částech, přirozené odkapávání atd.), které umožňují využít příhodných vlastností mléka produkovaného v oblasti.

## Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 <sup>(4)</sup>)

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

<sup>(4)</sup> Viz poznámka pod čarou 2.