

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

(2014/C 103/09)

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

ŽÁDOST O ZMĚNU

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽²⁾

ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9

„CROTTIN DE CHAVIGNOL“ / „CHAVIGNOL“

č. ES: FR-PDO-0217-01004-15.06.2012

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
- Jiné [uveďte]

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):

Popis produktu

Díky podaným upřesněním lze zachovat vlastnosti produktu a vyhnout se odchylkám:

- Upřesňuje se smíšený charakter sýřeniny, jež je převážně mléčná.

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

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006. Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

- Upřesňuje se tvar produktu „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ (zaoblené hrany, příčný průměr je větší než průměr v horní a dolní části). Tento tvar vzniká v důsledku povinného otáčení sýra ve formě.
- Sušina a obsah tuku jsou pro organoleptické vlastnosti produktu mimořádně významné. Proto je stanoven celkový obsah sušiny (37 až 45 g na sýr).
- Bylo nutné stanovit maximální hmotnost sýrů (90 g), protože hmotnost má rovněž vliv na proces zrání (a tedy na organoleptické vlastnosti) prostřednictvím poměru plocha / objem.

Zavádí se druh přezrálého sýru (tzv. repassé) s cílem zohlednit postupy některých provozoven, v nichž probíhá zrání sýra, a statkářských producentů, kteří se rozhodli prodloužit dobu zrání některých sýrů, jež není specifikací omezena, přičemž využívají tradičních znalostí a zkušeností týkajících se zrání v uzavřeném prostředí. Ačkoli se to týká pouze malého množství sýrů „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ uváděných na trh, seskupení vyjádřilo přání upřesnit tuto možnost ve specifikaci, aby se zachoval tento postup, který příznivě ovlivňuje chuť sýrů. Získaný sýr má tyto vlastnosti: barva může ztmavnout, a to až zhnědnout, struktura hmoty se zjemňuje.

Důkaz původu

Položka „Důkaz, že produkt pochází z vymezené zeměpisné oblasti“ byla s ohledem na legislativní vývoj v oblasti vnitrostátních právních předpisů konsolidována a obsahuje zejména oznamovací povinnosti a vedení rejstříků týkajících se dohledatelnosti produktu a sledování podmínek produkce. Kontrola specifikace označení původu probíhá podle plánu kontroly vypracovaného kontrolním subjektem.

Metoda produkce

Stádo, plemeno, reprodukce, výživa

Upřesňuje se, že stádo se nejpozději k 1. lednu 2017 musí skládat výhradně z koz plemene Alpine. S kozou domácí z oblasti Sancerrois, která byla historicky velmi rozšířená, se dnes již nesetkáme. Plemeno Alpine je jí nejvíce podobné, ať už z hlediska stavby, nízké produktivity nebo z hlediska přizpůsobivosti zvlněné krajině tvořené oblastmi s křovinatými porosty. Jiná plemena koz větší stavby a s vyšší produktivitou jsou přizpůsobena chovu na rovině a nejsou vhodná pro chov na více zvlněném terénu, který se v oblasti původu nachází. Využívání tohoto plemene je v souladu se zvyklostí, jež v zeměpisné oblasti existovala již v době uznání chráněného označení původu v roce 1976, ale která se tehdy nekodifikovala.

S cílem zajistit udržení ekosystému příznivého rozvoji přírodní mikroflóry v mléce a v zájmu dobrých životních podmínek zvířat byl stanoven minimální prostor vystlaný slámou a minimální prostor pro výběh zvířete. Od 1. ledna 2017 tak kozy, které jsou trvale umístěny ve chlévě, budou mít k dispozici prostor vystlaný slámou o rozloze nejméně 2 m² na zvíře, kozy, které jsou vyváděny na pastvu, budou mít k dispozici prostor vystlaný slámou o rozloze nejméně 1,5 m² na zvíře a kozy, které mají k dispozici plochu k výběhu, budou mít k dispozici prostor vystlaný slámou o rozloze nejméně 1,5 m² a prostor k výběhu s rozlohou nejméně 1,5 m².

Upřesnila se pravidla o výživě stáda:

- Aby se posílila souvislost se zeměpisnou oblastí prostřednictvím krmiv pocházejících z daného území, získalo objemové krmivo ve výživě stáda výsadní postavení. Pícniny představují minimálně 50 % sušiny v denní dávce a tvoří je nejméně 70 % trávy, sena a balené píče. Silážované pícniny jsou pro výživu koz zakázány. S cílem zajistit dostatek zásob pícniny v zemědělských podnicích, zejména pokud je vlhké jaro, jsou povoleny balené pícniny, které jsou však omezeny na maximálně 50 % sušiny v pícninách, které koza denně zkonzumuje. Pícniny se musí v plném rozsahu produkovat v zeměpisné oblasti výroby sýra „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ nejpozději do 1. ledna 2017.

- Doplnkové krmivo k píceinám složené z koncentrovaného a / nebo sušeného krmiva představuje nejvýše 50 % sušiny v denní dávce a tvoří je suroviny, které lze přidat a jež jsou definovány na základě taxativního seznamu. Nejméně polovina se musí produkovat v zeměpisné oblasti.
- Tak se k 1. lednu 2017 musí celkově v zeměpisné oblasti produkovat nejméně 75 % sušiny celkové denní krmné dávky, která se podává dojnícím.
- Dále se zavedlo ustanovení týkající se plochy, na které se pěstují pícniny a jež je v zemědělském podniku k dispozici: nejpozději k 1. lednu 2017 minimální plocha, na které se pěstují pícniny a jež se skutečně každoročně využívá k zajišťování krmiva pro stádo koz, musí mít rozlohu 1 hektar na 12 koz a musí se nacházet v zeměpisné oblasti. Plocha pastvin patřící zemědělskému podniku musí být nejméně 1 ha na 24 koz. Pro splnění tohoto požadavku se však povoluje nákup pícnin pocházejících ze zeměpisné oblasti. V takovém případě se odpovídající plocha určí na základě výpočtu 4 tuny sušiny = 1 hektar plochy, na které se pícniny pěstují. Tento ekvivalent se omezuje na polovinu roční spotřeby stáda.

Používané mléko

Upřesňuje se, že používané mléko je syrové kozí nehomogenizované mléko, které neprošlo žádným tepelným zpracováním. Tímto způsobem se zachovává přirozená mikroflóra mléka. Doba skladování je omezena, protože mléko se musí zpracovat do 24 hodin od posledního dojení.

Výroba

Sýření je přísně regulováno a je zachován smíšený charakter sýřeniny s převažující mléčnou složkou. Cílem předběžného zrání je rozmnožit acidofilní flóru mléka. Tato technika sýření vyžaduje určitou přesnost, a proto se ukázalo jako nezbytné stanovit teplotu a čas.

Zásadní etapu výroby sýra „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ představuje překapávání na plátně, po němž následuje odkapávání ve formě tvaru komolého kužele a nejméně jedno otočení. Ovlivňuje strukturu a tvar sýru.

Zmrazení sýřeniny se povoluje a využívá se doplnkově v rámci úsilí rozložit produkci a vyhovět poptávce v zimním období, když jsou na konci roku svátky. Překapávání na plátně je kompatibilní se zmrazením sýřeniny. V různých studiích se prokázalo, že zmrazení sýřeniny nemá vliv na organoleptické vlastnosti sýra, pokud se opětovně zpracování zmrazené sraženiny omezí na 50 %. Doba skladování zmrazené sýřeniny se omezuje na 15 měsíců s cílem předejít jakémukoli riziku denaturace zmrazené sýřeniny během skladování. Sýr, který se vyrobí ze zmrazené sýřeniny, se nemůže označovat přívlástkem „farmářský“ ani žádným označením, které by naznačovalo „farmářský“ původ (sýr z hospodářství). Uvedené zpřesnění odpovídá stávajícím zvyklostem.

Zpřesnily se podmínky solení: k solení se používá suchá sůl, která se vsype do hmoty nebo nanese na povrch. Tento postup umožňuje vhodné přizpůsobení množství soli, která se má použít, v závislosti na vývoji a vlastnostech sýřeniny.

Zrání, balení

Povoluje se očkování povrchu komplexními flórami (kvasinky a plísně). Jde o flóry napomáhající zrání nebo povrchové flóry, které jsou tvořeny přirozenými flórami přítomnými v syrovém mléce, flórami rozmnoženými v syrovátce a komerčními flórami čeledi plísní rodu *Geotrichum*, *Penicillium* a čeledi kvasinek.

V předchozí poskytnuté specifikaci je chyba, protože se v ní uvádí, že doba zrání začíná od vyjmutí sýra z formy, avšak v příslušném vnitrostátním znění se uvádí den výroby (který v případě výrobců odpovídá dni vložení sýra do formy). S cílem ozřejmit toto ustanovení se navrhuje upřesnit, že doba zrání se počítá od data vložení sýra do formy. V žádném případě nejde o zkrácení této doby.

Zrání hraje významnou úlohu při rozvoji organoleptických vlastností produktu. Rychlost a podmínky sušení (teplota nad 10° C a relativní vlhkost nad 70 %) umožňují regulovat růst povrchové flóry, která bude určující pro další zrání. Parametry druhé fáze, které si – kromě povinnosti použít kladnou teplotu – upraví výrobce sýra sám, umožňují orientovat zrání směrem k přezrálým sýrům typu „repassé“. V tomto případě po fázi klasického zrání, díky níž sýry získají namodralou kůrku, následuje zrání sýrů v uzavřeném prostředí.

Během maximálně 72 hodin se povoluje skladování při teplotě pod 10° C (která však musí být kladná) s cílem umožnit pracovníkům starajícím se o zrání sýra nedozrálé sýry sesbírat.

Označování

Ke každému sýru nebo šarži sýrů musí být přiložena etiketa se závazně předepsanými údaji.

Uvedení symbolu CHOP Evropské unie na etiketě je povinné a odstraňuje se logo INAO.

Přidávají se upřesnění o používání označení a povolených přívlastků na etiketách, v reklamě, na fakturách a obchodních dokumentech.

Vnitrostátní požadavky

Přidává se tabulka s hlavními kontrolovanými prvky.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽³⁾

„CROTTIN DE CHAVIGNOL“ / „CHAVIGNOL“

č. ES: FR-PDO-0217-01004-15.06.2012

CHZO () CHOP (X)

1. Název

„Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“

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

Sýr s chráněným označením původu „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ se vyrábí mléčným srážením syrového plnotučného kozího mléka, do něhož se přidává malé množství syřidla. Sýřenina se překapává na plátno. Minimální doba zrání je 10 dnů od data vložení do formy. Má tenkou kůrku slonovinové barvy, jež může případně obsahovat plísňě bílé nebo modré barvy a která v případě přezrálých sýrů typu „repassé“ nabývá tmavšího, dokonce až hnědého odstínu – přezrálý sýr typu „repassé“ je sýr pokrytý modrými plísněmi rodu *Penicillium* dozrávající v uzavřeném prostředí, díky nemuž má měkkou hmotu. Sýr „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ má tvar plochého válce s mírně vypouklými okraji. Hrany jsou zaoblené. Průměr středové části je větší než průměr v horní a dolní části.

Sýry „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ mají tyto analytické vlastnosti:

— celkový obsah sušiny činí 37 až 45 g na sýr,

⁽³⁾ Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

— obsah tuků představuje nejméně 45 % sušiny,

— hmotnost hotového výrobku je 60 až 90 g.

3.3. Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Používané mléko musí nejpozději k 1. lednu 2017 pocházet od stáda, které tvoří výlučně kozy plemene Alpine.

3.4. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

Pícniny představují minimálně 50 % sušiny v denní dávce a tvoří je nejméně 70 % trávy, sena a balené píce.

Balená píce je omezena na nejvýše 50 % sušiny v pícninách, které denně koza zkonsumuje. Zakázány jsou silážované pícniny.

Pícniny se musí v plném rozsahu produkovat v zeměpisné oblasti od 1. ledna 2017.

Doplňkové krmivo k pícninám složené z koncentrovaného a/nebo sušeného krmiva představuje nejvýše 50 % sušiny v denní dávce a tvoří je suroviny, které lze přidat a jež jsou definovány na základě taxativního seznamu.

Nejméně polovina se musí produkovat v zeměpisné oblasti.

Nejpozději k 1. lednu 2017 se tedy musí v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4 produkovat nejméně 75 % sušiny celkové denní krmné dávky, která se podává dojnícím.

Nejpozději k 1. lednu 2017 musí mít minimální plocha, na které se pěstují pícniny a jež se skutečně každoročně využívá k zajišťování krmiva pro stádo koz, rozlohu 1 hektar na 12 koz a musí se nacházet v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4. Plocha pastvin patřící zemědělskému podniku musí být nejméně 1 ha na 24 koz. Pro splnění tohoto požadavku se však povoluje nákup pícnin pocházejících ze zeměpisné oblasti. V takovém případě se odpovídající plocha určí na základě výpočtu 4 tuny sušiny = 1 hektar plochy, na které se pěstují pícniny. Tento ekvivalent se omezuje na polovinu roční spotřeby stáda.

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

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

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

Žádná

3.7. Zvláštní pravidla pro označování

Na etiketě každého sýra nebo šarže sýrů s chráněným označením původu „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ se uvádí:

— název označení původu písmeny o velikosti nejméně dvou třetin největších písmen uvedených na etiketě,

— údaj „appellation d'origine protégée“ (chráněné označení původu),

— logo Evropské unie pro CHOP.

Aniž jsou dotčena platná pravidla týkající se všech sýrů, je na etiketě, v reklamě, na fakturách nebo obchodních dokumentech zakázáno uvádět jakékoli přívlasky nebo k označení připojovat jakákoli slova s výjimkou:

- zvláštních obchodních nebo výrobních značek,
- přívlasky vyjadřující druh zrání.

Všechny sýry, které se prodávají prostřednictvím zprostředkovatelů, musí být označeny samostatnou etiketou.

Název „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ a údaj „chráněné označení původu“ musí být povinně uveden na fakturách a na obchodní dokumentaci.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Produkce mléka, výroba sýra a jeho zrání probíhají v zeměpisné oblasti, která zahrnuje zemědělský region Pays-Fort sancerrois a sousední oblasti, které sestávají z obcí v těchto departementech:

— Cher:

Kantony: Aix-d'Angillon, Baugy, La Chapelle-d'Angillon, Henrichemont, Léré, Levet, Mehun-sur-Yèvre, Nérondes, Saint-Doulchard, Saint-Martin-d'Auxigny, Sancergues, Sancerre, Vailly-sur-Sauldre: všechny obce.

A tyto obce: Argent-sur-Sauldre, Aubigny-sur-Nère, Blancafort, Bourges, Bussy, Cerbois, Civray, Corquoy, Lantan, Lazenay, Limeux, Lunery, Mareuil-sur-Arnon, Morthomiers, Nançay, Neuvy-sur-Barangeon, Oizon, Osmery, Plou, Poisieux, Preuilly, Primelles, Quincy, Raymond, Saint-Denis-de-Palin, Saint-Florent-sur-Cher, Saint-Germain-des-Bois, Saint-Laurent, Serruelles, Le Subdray, Villeneuve-sur-Cher, Vouzeron.

— Loiret:

Všechny obce v kantonu Châtillon-sur-Loire.

A tyto obce: Bonny-sur-Loire, Cerdon, Coullons, Faverelles, Ousson-sur-Loire, Poilly-lès-Gien, Saint-Brisson-sur-Loire, Saint-Martin-sur-Ocre, Thou.

— Nièvre:

Kantony: Cosne-Cours sur Loire Nord a Cosne-Cours sur Loire Sud: všechny obce.

A tyto obce: Arquian, Bulcy, Donzy, Garchy, La Charité-sur-Loire, Mesves-sur-Loire, Narcy, Pouilly-sur-Loire, Raveau, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Saint-Quentin-sur-Nohain, Suilly-la-Tour, Saint-Vérain, Tracy-sur-Loire, Varennes-lès-Narcy.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast se soustřeďuje v zemědělském regionu Pays-Fort sancerrois a zasahuje i do sousedních oblastí: Champagne berrichonne, Coteaux de la Loire a Sologne, jež se vyznačují loukami na jílovitých a jílovito-vápencových půdách a které jsou vhodným zdrojem krmiva pro kozy.

Tato oblast byla v minulosti chudým zemědělským regionem, v němž se na pozadí náročného pěstování množství různých plodin, píce, vinné révy, ovoce a chovu malých odolných přežvýkavců rozvinul chov koz určený k obživě. Chov koz a zpracování sýrů v těchto zemědělských podnicích zajišťovaly ženy. Díky překapávání nemusela žena z oblasti Berry vkládat sýr do formy a tento úkol si odložila, aby si co nejlépe zorganizovala ostatní priority v domácnosti nebo pracovní priority, kterých bylo v těchto zemědělských podnicích zaměřených na pěstování různých plodin a chov různého dobytka velmi mnoho.

Pojem „crottin“ vychází z pojmu regionu Berry „crot“, který znamená díru a jímž se označovaly zejména břehy řeky, na které ženy přicházely prát prádlo. Venkované využívali jílovitou půdu v okolí těchto „crot“ pro výrobu keramiky a nejdříve z ní dělali malé olejové lampy a později formy na sýr malých rozměrů.

Chov koz a zhodnocování výroby sýrů tedy nejméně od 16. století představovaly pro zemědělce v zeměpisné oblasti doplněk k příjmům. V zemědělské a vinařské oblasti regionu Berry sýry malých rozměrů často tvořily obživu dělníků nebo nádeníků při práci na poli nebo na vinici. V závislosti na ročním období a na tom, zda byl mléka dostatek, vykazoval sýr „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ případně bílé nebo modré plísně a uprostřed zimy dokonce nabýval podobu „repassé“.

Dnešní technologie výroby vycházejí z technologií používaných dříve. Sýr se vyrábí mléčným srážením syrového plnotučného kozího mléka a přidáním malého množství syřidla. Během výroby sýřenina povinně překapává na plátno. Sýřenina se následně vkládá do formy tvaru komolého kužele stanovených rozměrů a alespoň jednou se ve formě obrací. Zrání trvá nejméně 10 dní a probíhá při kontrolované teplotě a vlhkosti. Fáze zrání v uzavřeném prostředí je v případě výroby přezrálého sýra (tzv. „repassé“) k minimální době zrání doplňková.

5.2. Specifičnost produktu

„Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ je sýr malého rozměru ze syrového plnotučného kozího mléka; má tvar plochého válce s mírně vypouklými okraji na úrovni středového průměru. Má jemnou kůrku, která může být případně pokryta bílými nebo modrými plísněmi.

Přezrálý sýr typu „repassé“ je pokryt modrými plísněmi rodu *Penicillium* a má měkkou hmotu.

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

Díky používání formy ve tvaru komolého kužele stanovených rozměrů má sýr „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ svůj typický tvar, který se zvyrazňuje obracením ve fázi částečného odkapání ve formě. Tvar sýra „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ dále souvisí s postupem výroby, ve kterém je zastoupena fáze překapávání sýřeniny.

Fáze překapávání, v níž čerstvý sýr získává vlhkost očekávanou při vyjímání z formy, a tvar (poměr mezi hmotností a povrchem) ovlivňují flóry napomáhající zrání, jež sýru „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ dodávají jeho charakteristické vlastnosti. Tvar rovněž souvisí s používáním formy, jež je prokazatelně místního původu.

Sýr „Crottin de Chavignol“ / „Chavignol“ se vyznačuje i různorodostí svého vzhledu (jemná kůrka s případnými bílými nebo modrými plísněmi, s hnědým nádechem a modrými plísněmi v případě přezrálého typu „repassé“).

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

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

⁽⁴⁾ Viz poznámka pod čarou 3.