

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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 319/10)

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

„OSSAU-IRATY“

č. ES: FR-PDO-0417-01096 – 15.2.2013

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 [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)**

1. „Popis produktu“

Byla přidána upřesnění týkající se popisu sýru: sýr se vyrábí výhradně z ovčího nehomogenizovaného mléka, soli se a dozrává; má tvar válce.

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

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

Byly objasněny různé formáty (velikost forem, hmotnost).

Vkládá se nové ustanovení, které zní:

„Sýr ‚Ossau-Iraty‘ lze uvádět na trh v podobě balených naporcovaných kusů, pokud každá porce obsahuje kůrku, jež je pro označení typická, a označení zahrnující údaje uvedené v bodě 8.“

Díky tomu lze sýr „Ossau-Iraty“ lépe odlišit od ostatních sýrů s lisovanou hmotou, jež se v oblasti vyrábějí a které lze prodávat bez označení.

2. „Důkazy o tom, že výrobek pochází ze zeměpisné oblasti“

Jsou přidány odstavce týkající se vedení rejstříků a identifikace, jakož i oznamovací povinnosti hospodářských subjektů. Tato ustanovení upřesňují, které produkty mají být zapsány do rejstříku, a povinnosti hospodářských subjektů nakládajících s CHOP, aby se umožnila dohledatelnost.

Přidává se odstavec týkající se identifikace produktu:

„Identifikace každého sýra je povinná. Zajišťuje se vyražením značky během vkládání do forem. U nevyhovujících sýrů se tato značka seškrábáním odstraní.“

Pomocí identifikace se produkt, jemuž má být uděleno CHOP, odlišuje od ostatních co možná nejdříve při výrobě sýra ještě před opatřením etiketou.

3. „Metoda produkce“

— Upřesňují se způsoby údržby pastvin: „Povolenými organickými hnojivy jsou: kompost, hnůj, kejda, močůvka zemědělského původu, kompost z rostlinného odpadu, kal z čistíren či odpad po výrobě mlékárenských produktů. Na pastvinách využívaných v létě je povoleno pouze rozmetání výkalů zvířat vyprodukovaných během léta v oplocených prostorech. Kal z čistíren se může rozmetat, pouze pokud dojde k okamžitému zahrabání, doba latence po rozmetání je alespoň osm týdnů a každá část pozemku je analyticky sledována. Rozprašování minerálních hnojiv je během roku na loukách v průměru omezeno na 100 jednotek dusíku, 60 jednotek fosforu a 100 jednotek draslíku na hektar.“

Těmito opatřeními se má omezit intenzifikace hnojení a zamezit jeho nadužívání, jež by mohlo vést k nerovnováze v zastoupení přirozené flóry na loukách a v létě využívaných pastvinách a ke znečištění vodních toků. Rozmetání kalu z čistíren se toleruje při splnění určitých podmínek, neboť tyto produkty mohou do půdy zavléct nežádoucí látky, které by se pak mohly dostat do píce.

— Upřesňují se definice stáda (všechny ovce v zemědělském podniku určené k produkci mléka) a ovce (samice starší šesti měsíců ke dni 1. listopadu).

— Aby si plemena zachovala svůj místní charakter, vkládá se nové ustanovení, které zní: „Jsou zakázána zvířata, v jejichž případě byly použity manipulace s genem.“

— Přidává se „V případě celého stáda nemůže být období dojení delší než 265 dní za rok. V září a říjnu je dojení zakázáno“.

Tímto opatřením se potvrzuje, že produkce mléka je sezónní povahy, aby se zamezilo případné produkci mimo sezónu, a stanoví se jím období, kdy je povinně zastavena produkce mléka, jež ovce potřebují ke svému dobrému zdravotnímu stavu před tím, než vrhnou jehňata.

— Přidává se „V rámci jednoho hospodářského roku produkce mléka (od 1. listopadu do 31. října následujícího roku) nepřesahuje průměrná dojivost ve stádu 300 litrů na ovci a průměrná hodnota užitečné sušiny je vyšší než 110 gramů na litr mléka“.

Jelikož se sýr „Ossau-Iraty“ z podstaty věci získává extenzivním způsobem produkce, je produkce mléka na ovci omezena, aby se zamezilo příliš intenzivním způsobům získávání sýru. Na základě minimální úrovně užitečné sušiny vybírají chovatelé taková zvířata, jež produkují kvalitní mléko, na úkor zvířat, jež dávají velké množství mléka.

— Přidává se „Zákaz pěstovat geneticky modifikované organismy platí pro každý rostlinný druh, který by mohl být zvířatům v zemědělském podniku podán v krmivu, a pro každý druh plodin, který by je mohl kontaminovat“.

Jedná se o omezení rizik kontaminace píce, poněvadž krmiva získávaná za pomoci transgenních odrůd jsou v případě přežvýkavců v zemědělském podniku zakázána. Činí se tak z důvodu zachování tradiční povahy krmiv využívaných v souvislosti výrobou tohoto sýra, jenž se jakožto horský produkt těší výborné pověsti.

- Ustanovení týkající se výživy zvířat „krmivo pochází především z pastvin, na nichž se zvířata pasou během letního období a období dojivosti, a dále pak z druhotných píceň a obilovin“ se nahrazuje tímto:
 - „Krmivo pro stádo odpovídá těmto ustanovením:
 - krmivo pochází především z vymezené zeměpisné oblasti. Množství krmiva (kromě krmiva z pastvy) nepocházejícího z dané oblasti je pro hospodářský rok v průměru omezeno na 280 kg sušiny na ovci a rok,
 - ovce se pasou minimálně 240 dní za hospodářský rok,
 - v období dojení ve dnech, kdy se ovce nepasou, jim je podávána denní dávka obsahující nejméně 600 gramů sušiny pocházející ze zeměpisné oblasti vymezené v bodě 3“.

Aby se upevnila vazba se zeměpisným prostředím, pochází většina krmiva pro ovce z dané zeměpisné oblasti. Bez opatření stanovujícího minimální denní dávku by bylo možné nepodávat krmiva z dané zeměpisné oblasti po dobu čtyř měsíců, a to navíc v době, kdy je produkce nejvyšší.

Zavedením minimální doby pastvy se upevňuje vazba produktu na danou zeměpisnou oblast a je díky němu v regionu dodržen tradiční způsob chovu. Místní plemena jsou totiž zvláště přizpůsobena na celosezónní pastvu, jež je pro jejich dobrý zdravotní stav nezbytná. Zvolená doba trvání, jež odpovídá osmi měsícům z dvanácti, je slučitelná s podmínkami hor.

- přidávají se věty „— základní dávku tvoří krmivo z pastvy, čerstvé, suché a dehydratované píceňiny s dlouhými stébly, sláma a fermentované píceňiny. Při zpracování slámy se nepoužívá čpavek. Do ovčince lze ve formě čerstvých píceňin dodávat: krmnou řepu, vodnici, řepu, krmnou kapustu, krmnou řepku a travu. Patříčně sklizená zelená píče musí být do zemědělského podniku dopravena v čerstvém stavu. Zvířatům se nesmí podávat spařená. Krmné žlaby se před uložením každé nové dávky zelené píče vyčistí od zbytků“.

Pomocí těchto opatření se ve výživě ponechávají krmiva, jež ovčím umožňují, aby si zachovaly povahu přežvýkavců. Výživa se v první řadě opírá o složení základní dávky, pak přicházejí v úvahu doplňky a koncentráty.

- přidávají se věty „— fermentované píceňiny ve výživě stáda v období dojení: do 31. ledna 2018 nesmí v průměru na den a ovci množství podávaných fermentovaných píceňin překračovat 1,5 kg hrubé hmotnosti silážované kukuřice a 1 kg hrubé hmotnosti balíkové nebo silážované trávy; balíková tráva musí obsahovat nejméně 70 % sušiny. Od 1. února 2018 nelze podávat silážovaná krmiva; balíková tráva je povolena v průměru do 1 kg hrubé hmotnosti na den a ovci, pokud obsahuje alespoň 70 % sušiny“.

Cílem je zachovat vlastnosti mléka. Fermentované píceňiny, jež mohou přispívat ke kontaminacím určitými mikroby, lze tedy podávat v omezeném množství. Balíkování je alternativou pro sklizeň trávy k senu, k níž dochází v případě deštivého počasí. Pro provedení tohoto ustanovení je třeba určité lhůty, aby někteří producenti mléka zavedli takový systém výživy, jenž umožní vyloučení silážovaných krmiv v období dojení.

přidává se ustanovení: „— krmiva může producent v zemědělském podniku smísit pouze za určitých podmínek:

- směs krmiv ze seznamu uvedeného v bodě 5.2.6,
- směs krmiv pro základní dávku s krmivy ze seznamu uvedeného v bodě 5.2.6, pokud se krmiva smíchají v den jejich podávání,
- je zakázáno zásobit se směsí krmiv složené z krmiv pro základní dávku a z krmiv ze seznamu surovin povolených jakožto doplněk základní dávky podle bodu 5.2.6“.

Na základě tohoto opatření se mají zakázat nakupované celkové dávky, na jejichž původ a často i složení nemá chovatel vliv a jejichž využíváním by se napomáhalo chovu mimo oblast, u něhož by chyběla vazba na zeměpisné prostředí.

- přidávají se věty „V denní dávce nemůže množství koncentrátů překračovat průměrně 800 gramů sušiny na ovci. Během hospodářského roku je použití koncentrátů omezeno v průměru na 150 kg sušiny na ovci“.

Cílem tohoto omezení je zachovat specifickou ovcí jakožto přežvýkavců. Spolu s opatřeními minimální roční délky pastvy a minimálního množství krmiv pocházejících z dané oblasti přispívá zmíněné omezení k upevnění vazby s územím, přičemž se tato vazba do značné míry projevuje ve výživě zvířat. U obou časových ohraničení (ročním a denním) se zohledňují značné sezónní výkyvy týkající se zdrojů píce a životního cyklu ovce.

Přidává se rovněž seznam povolených krmiv, a to s cílem využít předností produktů vzešlých z know-how chovatelů. Jeho prostřednictvím lze rovněž získat přesné informace o surovinách, jež jsou součástí krmné směsi.

— přidává se tento odstavec s cílem přispět k zachování tradičního charakteru výživy:

„Jako krmivo jsou pro malé přežvýkavce v zemědělském podniku povoleny rostliny, vedlejší produkty a doplňková krmiva pocházející z netransgenických produktů.“

— aby se upřesnil způsob krmení mladých zvířat, jako je tomu u zvířat dospělých, přidává se taxativní seznam povolených krmiv:

„Krmiva povolená pro jehňata před odstavením jsou: mléčné produkty, kvasinky, konzervační látky a lusky sva-tojánského chleba. Je povolena pouze taková medikamentózní léčba, jež má za cíl vyléčit.“

— Vkládá se nové ustanovení, které zní:

„V září a říjnu je výroba sýru zakázána.“

Touto skutečností se potvrzuje sezónní povaha produkce sýra „Ossau-Iraty“, jež nastává po produkci mléka, ke které dochází v měsících listopadu/prosinci až červnu/červenci (někdy srpnu),

— věta „v případě selského sýra se zpracovává v syrovém stavu“ se nahrazuje větami:

„Zahušťování mléka částečným odstraněním vodnaté složky před srážením je zakázáno. Tepelné zpracování mléka je povoleno v případě nefarmářské výroby.“

Toto ustanovení potvrzuje, že se mléko musí zpracovávat v surovém stavu, přičemž je přípustné pouze tepelné zpracování, jež je v případě farmářského sýru nadále zakázáno, což odpovídá současnému úzu,

— ustanovení „Zrna sýřeniny se míchají a zahřívají v kádi při teplotě mezi 36 a 44 °C,“ se nahrazuje tímto:

„Výroba zahrnuje výhradně tyto fáze:

- v případě farmářské výroby je povolena filtrace přes kopřivy,
- do mléka lze přidávat pouze: syřidlo, chlorid vápenatý (maximálně 3 cm³ na 10 litrů mléka), vodu, neškodné kultury bakterií, kvasinek a plísní, jež nejsou geneticky modifikovány,
- k sýření dochází během 40 hodin po prvním dojení v případě farmářské výroby a během 48 hodin po prvním dojení v případě výroby nefarmářské. Probíhá při teplotě 28 až 35 °C, přičemž se přidají maximálně 3cm³ syřidla na 10 litrů mléka, přičemž jako referenční syřidlo slouží koncentrace 520 mg chymozinu na litr. Je povoleno přidat pitnou vodu, aby se syřidlo rozředilo,
- sýření, krájení, míchání, ohřev a zahřívání se provádějí za teploty nejvýše 44 °C. Míchání nesmí trvat déle než hodinu. Rozměr získaných zrn je maximálně 1 cm³,
- laktózu lze odstraňovat v případě nefarmářské výroby: množství odebrané syrovátky činí nejvýše 25 % objemu zpracovaného mléka, objem pitné vody přidané do sýřeniny nesmí být vyšší než 25 % objemu zpracovaného mléka, teplota vody musí být mezi 25 a 60 °C,
- hmota se vkládá do děrovaných forem s plátnem nebo do forem opatřených malými dírkami (formy mají v průměru 25,5 až 26 cm a jsou 9 až 12 cm vysoké; formy v menším provedení mají průměr 18 až 20 cm a jsou vysoké 7 až 10 cm. Farmářský sýr lze vyrábět s použitím forem o průměru 24 až 28 cm a výšce 9 až 15 cm),
- lisování, během něhož se farmářský sýr alespoň jednou obrací,
- sýr se vyjímá z formy, jakmile je pH nižší nebo rovno 5,5,
- solení se provádí suchou solí nebo formou slaného nálevu. Solení suchou solí probíhá při teplotě prostředí nepřevyšující 15 °C a doba jeho trvání nemůže být delší než 24 hodin na kg sýra. Slaný nálev se skládá z vody a soli (v množství maximálně 330 g na litr). Může obsahovat kyselinu octovou a/nebo mléčnou. Hodnota jeho pH je maximálně 5,5. Solení formou slaného nálevu nemůže trvat déle než 12 hodin na kg sýra. Teplota při něm nepřekračuje 15 °C. Slaný nálev lze filtrovat“.

Jelikož se popis pouze fáze míchání a ohřevu zrn sýřeniny v kádi jevil jako neúplný, byla v popisu metody produkce upřesněna definice každé fáze výroby sýra od zpracování mléka po solení. Cílové hodnoty týkající se zejména lhůt a teplot, jež je třeba dodržovat, jsou stanoveny v souladu se zvyklostmi, jichž se v současné době výrobní sýra drží. Jelikož navíc v současnosti platná specifikace neupřesňuje podmínky týkající se způsobu odstranění laktózy, byly pro tuto techniku, jež se využívá pouze při výrobě v mlékárenských zařízeních, neboť je upravena pro směsi různých druhů mléka, stanoveny maximální množství odebírané syrovátky, maximální množství přidávané vody a teplota.

- úprava sýrů a používání přísad je předmětem všeobecných právních předpisů. Objevily se nové techniky, z nichž se některé používají při úpravách sýrů a přísad a které mohly mít dopady na vlastnosti sýru „Ossau-Iraty“.

Ukázalo se tedy, že je ve specifikaci nezbytné upřesnit, jaké se v současnosti používají přísady do mléka a postupy při zpracování mléka a výrobě sýru „Ossau-Iraty“. Zabrání se tak tomu, aby neregulované postupy v budoucnu ovlivňovaly jeho vlastnosti.

Přidávají se tato ustanovení:

„Uchovávání surovin, polotovarů, sýřeniny nebo čerstvého sýra při záporné teplotě (v stupních Celsia) je zakázáno.

Povoluje se technika vakuového balení, pokud jsou dodrženy tyto podmínky:

- čerstvé sýry je třeba vakuově zabalit do deseti dnů, jež následují po vyjmutí ze solného nálevu nebo po nasolení,
- během celého vakuového balení musí být teplota uchovávání 0 až 4 °C,
- produkt se může tímto způsobem zabalit nejvýše na dobu deseti měsíců a všechny sýry vyprodukované během roku musí být z vakuového balení vyňaty nejpozději 20. prosince téhož roku,
- doba zrání se v případě vakuového balení počítá ode dne vynětí z vakuového balení“.

Je zakázáno sýr podrobovat zmrazení, jež mění jeho organoleptické vlastnosti. Vakuové balení umožňuje, aby sýr zrál a uváděl se na trh po celý rok, i když produkce mléka, a tedy i výroba sýra, je sezónní záležitost. Jedná se o dobu, během níž se vakuově balený sýr nechává před zráním „odstát“, protože vakuové uchovávání se nepočítá k době zrání.

- ustanovení „Zrání probíhá v oblasti, na niž se vztahuje CHOP, po dobu 90 dnů, jež může být v případě malého sýru ‚Ossau-Iraty‘ zkrácena na 60 dnů“, se nahrazuje tímto:
„Minimální doba zrání v oblasti, na niž se vztahuje CHOP, trvá 120 dnů v případě sýrů o hmotnosti 4 až 7 kg a 80 dnů v případě sýrů o hmotnosti 2 až 3 kg. Teplota, při níž produkt zraje, je 6 až 15 °C. Vlhkost vzduchu v místnosti pro zrání je vyšší než 75 %.“

Prodloužení doby zrání zvýrazňuje povahu produktů. Ukázalo se, že je přínosné upřesnit způsoby zrání.

- přidává se toto ustanovení, jež popisuje tradiční způsob péče o sýry:

„Během zrání se sýry otáčejí a kartáčují. Při kartáčování se může používat voda, sůl, kvasné kultury pro zušlechťení povrchu a pasta z červené papriky.“

- aby se tyto tradiční způsoby upevnily, je zakázáno na povrch aplikovat barviva na kůrku a natamycin (E235). V souvislosti se zákazem polyvinylacetátu je třeba všem hospodářským subjektům poskytnout do 1. listopadu 2014 lhůtu pro provedení, aby mohly zavést alternativní řešení.

4. „Zvláštní prvky v označování“

Nové znění si vyžaduje, aby povinné označení produktu a velikost písmen byly zřejmější.

Ruší se povinnost opatřit produkt logem „INAO“ a místo toho se požaduje uvádět symbol Evropské unie pro CHOP. Může být rovněž uveden výraz „chráněné označení původu“.

Ruší se možnost uvádět výrazy „farmářský“ a „horský“, jakož i podmínky, za nichž je lze používat, neboť tato ustanovení již nejsou odpovídající.

5. „Vnitrostátní požadavky“

Přidávají se hlavní kontrolované prvky specifikace.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

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

„OSSAU-IRATY“

č. ES: FR-PDO-0417-01096 — 15.2.2013

CHZO () CHOP (X)

1. Název

„Ossau-Iraty“

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

Produkt „Ossau-Iraty“ je sýr, jenž se vyrábí výhradně ze syrového ovčího mléka, které se nehomogenizuje a sýří se. Solí se a zraje, má válcový tvar, jeho hmota se mírně lisuje, nevaří se, podstava je plochá či lehce vypouklá. Musí obsahovat nejméně 50 % tuku v celkové sušině a obsah sušiny nesmí být menší než 58 gramů na 100 gramů sýra. Farmářský sýr „Ossau-Iraty“ se vyrábí výhradně ze syrového mléka.

Rozměry forem a hmotnosti sýrů:

— formy s průměrem 25,5 až 26 cm a výškou 9 až 12 cm pro zralé sýry o hmotnosti 4 až 5 kg,

— formy s průměrem 18 až 20 cm a výškou 7 až 10 cm pro zralé sýry o hmotnosti 2 až 3 kg.

Farmářský sýr „Ossau-Iraty“ se může vyrábět ve formách, jež byly popsány výše, nebo v případě větší velikosti ve formách o průměru 24 až 28 cm a výšce 9 až 15 cm a může mít hmotnost až 7 kg.

Barva hmoty je v závislosti na zrání slonovinově bílá až jantarově krémová. Hmota je hladká, pevná až mazlavá. Mohou v ní být malá oka.

Kůrka má oranžově žlutou až šedou barvu.

Zrání trvá u sýrů o hmotnosti 2 až 3 kg nejméně 80 dnů, v případě sýrů o hmotnosti 4 až 7 kg nejméně 120 dnů.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Sýr „Ossau-Iraty“ se vyrábí výhradně z mléka ovcí plemene Basco-béarnaise nebo Manech s černou hlavou či Manech se zrzavou hlavou.

Během hospodářského roku produkce mléka (od 1. listopadu do 31. října následujícího roku) nepřekračuje průměrně nadojené množství mléka ve stádu 300 litrů na ovci. Produkce mléka je sezónní záležitostí: počet dní, kdy se ovce ve stádu dojí, nemůže překročit 265; dojení je zakázáno v září a říjnu.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

Krmivo pro stádo pochází především z vymezené zeměpisné oblasti. Množství krmiva (kromě krmiva z pastvy) nepocházejícího z dané oblasti je pro hospodářský rok v průměru omezeno na 280 kg sušiny na ovci.

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

Základní dávku tvoří krmivo z pastvy, čerstvé, suché a dehydratované pícniny, sláma a fermentované pícniny. Krmivo pro stádo musí být složeno ze surovin uvedených v taxativním seznamu, a to jak pro základní dávku, tak pro doplňková krmiva. Krmivo pro stádo pochází z netransgenních produktů.

Ovce se pasou minimálně 240 dní ročně. V období dojení ve dnech, kdy se ovce nepasou, jim je podávána denní dávka obsahující nejméně 600 gramů sušiny pocházející ze zeměpisné oblasti.

Pokud jde o krmivo pro stádo v období dojení:

- do 31. ledna 2018 nesmí v průměru na den a ovci množství podávaných fermentovaných pícnin překračovat 1,5 kg hrubé hmotnosti silážované kukuřice a 1 kg hrubé hmotnosti balíkové nebo silážované trávy,
- od 1. února 2018 nelze podávat silážovaná krmiva, balíková tráva je povolena v průměru do 1 kg hrubé hmotnosti na den a ovci.

Tato dvě ustanovení se použijí za podmínky, že balíková tráva obsahuje nejméně 70 % sušiny.

V denní dávce nemůže množství koncentrátů překračovat průměrně 800 gramů sušiny na ovci. Během hospodářského roku je použití koncentrátů omezeno v průměru na 150 kg sušiny na ovci.

Výsadba transgenních rostlin je zakázána na všech pozemcích zemědělského podniku, který produkuje mléko určené na výrobu sýra s CHOP. Tento zákaz výsadby platí pro každý rostlinný druh, který by mohl být zvířatům v zemědělském podniku podán v krmivu, a pro každý druh plodin, který by je mohl kontaminovat.

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

Produkce ovčího mléka, výroba i zrání probíhají v zeměpisné oblasti.

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

Sýr „Ossau-Iraty“ lze uvádět na trh v podobě balených naporcovaných kusů, pokud každá porce obsahuje kůrku, jež je pro označení typická, a etiketu zahrnující údaje uvedené v bodě 3.7.

3.7 *Zvláštní pravidla pro označování*

Nezávisle na údajích předepsaných pro všechny sýry musí být na etiketě každého sýra uveden název označení původu ztvárněný písmeny o velikosti nejméně dvou třetin největších písmen uvedených na etiketě.

Uvedení symbolu Evropské unie pro CHOP je na etiketě sýrů povinné.

Výraz „chráněné označení původu“ může etiketu doplňovat.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisnou oblast tvoří obce nebo části obcí

— departementu Pyrénées-Atlantiques:

- všechny obce kantonů Accous, Anglet, Aramits, Arudy, Biarritz, Bidache, Espelette, Hasparren, Hendaye, Iholdy, Laruns, Lasseube, Mauléon-Licharre, Navarrenx, Nay, Oloron, Saint-Etienne-de-Baïgorry, Saint-Jean-de-Luz, Saint-Jean-Pied-de-Port, Saint-Palais, Sauveterre-de-Béarn, Tardets-Sorholus a Ustaritz,
- obce Aressy, Assat, Auterive, Ayherre, Bellocq, Bérenx, Bosdarros, Briscous, Carresse-Cassaber, Castagnède, Castetner, Cuqueron, Escos, Gan, Gelos, Hours, Isturits, Jurançon, Laà-Mondrans, La-Bastide-Clairence, Labastide-Villefranche, Labatmale, Lahonce, Lahourcade, Lanneplaa, Léren, Loubieng, Lucgarier, Lucq-de-Béarn, Mazères-Lezons, Meillon, Monein, Mouguerre, Mourenx, Narcastet, Noguères, Ozenx-Montestrucq, Parbayse, Rontignon, Saint-Dos, Saint-Faust, Saint-Pé-de-Léren, Saint-Pierre-d'Irube, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sarpourenx, Sauvelade, Uzons, Vielleségure a Villefranque,
- části obcí Abos, Abidos, Arbus, Argagnon, Artigueloutan, Artiguelouve, Barzun, Bayonne, Bésingrand, Biron, Bizanos, Castétis, Denguin, Espoey, Gomer, Idron, Lacq, Labastide-Cézeracq, Lagor, Lahontan, Laroin, Lée, Lescar, Livron, Lons, Maslacq, Mont, Nousty, Orthez, Os-Marsillon, Ousse, Pardies, Pau, Pontacq, Siros, Soumoulou, Tarsacq, Urcuit a Urt.

V případě těchto obcí jsou plány uloženy na radnici.

Tyto obce se rozkládají na levém břehu toku řek Ousse, Gave de Pau, Gaves réunis a Adour v místech, která leží za soutokem všech zmíněných toků, a na části obce Lons, která leží na pravém břehu řeky Gave de Pau.

— v departementu Hautes-Pyrénées obce hraničící s departementem Pyrénées-Atlantiques: Arbéost, Arrens-Marsous, Ferrières.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Oblast, na niž se označení vztahuje, zahrnuje baskické a bearské hory a podhůří.

Přírodní podmínky v zeměpisné oblasti, její oceánské podnebí s pravidelnými a značnými srážkami (od 1 200 do 1 800 mm za rok) a poměrně malé teplotní výkyvy jsou příznivé pro travní porosty, a tím i pro chov ovcí na mléko. Rovněž reliéf, přítomnost kopců, nízké a středně vysoké hory zapříčinily, že zemědělství se věnovalo především extenzivnímu chovu.

Pro produkci mléka se využívají tradiční plemena ovcí. Jedná se o místní plemena Manech s černou hlavou, Manech se zrzavou hlavou a Basco-béarnaise, jež jsou obzvláště přizpůsobena podmínkám v zeměpisné oblasti. Základem jejich krmiva je tráva a seno. V oblasti je velmi deštivé podnebí, s kterým se tato plemena vypořádávají díky husté „nepropustné“ vlně. Na pastvě jsou každý den, dokonce i v zimě, kromě případů, kdy je sníh, nebo panují extrémní podmínky. Přizpůsobila se sezónnímu přesunu na jiné pastviny, jenž je realizován u tří čtvrtin stád. Tato místní plemena produkují mléko pouze v zimě, na jaře a začátkem léta.

Metoda, jíž se sýr získává, se přizpůsobila této sezónní produkci. Při jejím uplatňování je zakázáno dojení a výroba v září a říjnu.

Ovcí mléko z dané zeměpisné oblasti je mimořádně kvalitní, jelikož metoda produkce zaručuje, že průměrný obsah užitečné sušiny (tuk + bílkoviny) je vyšší než 110 g na litr mléka.

Způsoby a parametry výroby jsou uzpůsobeny zmíněné kvalitě mléka. Hmota sýra je při ukládání do sklepa připravená ke zpracování, lipolýze a proteolýze, jež během zrání po sobě následují.

Způsoby uplatňované hospodářskými subjekty při zrání (otáčení, kartáčování, zákaz veškerých přípravků proti plísním) přispívají k tomu, že se na povrchu tvoří rozličná užitečná flóra, jež zajišťuje rozvoj aromatu.

5.2 Specifičnost produktu

Produkt „Ossau-Iraty“ je sýr z ovčího mléka s mírně lisovanou hmotou, ve tvaru tzv. „tomme“ s plochou či lehce vypouklou podstavou. Jeho kůrka je tvrdá, několik milimetrů silná a má oranžově žlutou až šedou barvu. Hmotnost sýru „Ossau-Iraty“ je nejméně 2 kg, což umožňuje dlouhou dobu zrání (nejméně 80 až 120 dní podle formátu sýru).

Barva hmoty je v závislosti na zrání slonovinově bílá až jantarově krémová. Její struktura je hladká, pevná, rozplývající se a krémová až tvrdá. Může vykazovat malá oka (díry).

Má jemnou vůni, která někdy připomíná vůni květin či ovoce. Chuť je vyvážená a lze v ní vnímat kyselé tóny až chuť tuku. Je intenzivní, přiměřeně slaná, často v ní ucítíme vůni lískového ořechu a ovoce.

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

Zeměpisnou oblast tvoří baskické a bearské hory a podhůří, které jsou z většiny pokryty přírodními nebo dočasnými loukami, ať už se jedná o letní pastviny, na něž se většina stád každé léto přesouvá, nebo plochu zemědělských podniků, na niž chovatelé dávají přednost produkci píce pro pastvu a sušení sena.

Takový porost umožňuje produkci krmných píce pocházejících z dané zeměpisné oblasti a většinou sestávajících ze sena, otavy a různých druhů travin.

Tyto zdroje píce získávají na významu díky chovu ovcí výhradně místních plemen (Manech s černou hlavou, Manech se zrzavou hlavou a Basco-béarnaise).

Díky využívání místních plemen, krmení založeném na pastvě a spotřebě sena i podmínkám chovu omezujícím intenzifikaci lze zaručit, že mléko se pro výrobu sýra dobře hodí.

Ovčí sýry se v západní části Pyrenejí produkují již od středověku. Smlouvy o podílnickém hospodaření ze 14. století a ověřené dokumenty ze začátku 15. století jsou svědectvím o výrobě ovčího sýra v dané oblasti.

Obtížné podmínky pro přepravu mezi vysoko položenými pastvinami a pastvinami využívanými v létě ve vysokých horách a údolích přiměli pastevce velmi rychle k tomu, aby mléko na místě zpracovávali na sýr, jenž mohl být za účelem prodeje dopravován do údolí.

Produkt „Ossau-Iraty“ patří do kategorie sýrů „s lisovanou, tepelně neupravenou hmotou“. Vyšší hmotnost, lisovaná hmota, tvar a dlouhé zrání dodávají sýru poměrně tvrdou kůrku, což z něj činí produkt odpovídající záměru, aby se dal snadno přepravovat. Skutečnost, že se sýr dobře uchovává, zajišťovala pastevci a jeho rodině výživu bohatou na bílkoviny po celý rok.

I když je dnes přeprava snazší, tradice týkající se dlouhého zrání se zachovala. Vlastnosti sýra s různými vůněmi prostřednictvím souhry adaptovaných výrobních způsobů, přičemž je třeba zmínit zejména dlouhé zrání sýrů.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCOssau-Iraty.pdf>

^(*) Viz poznámka pod čarou 3.