

## 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 356/11)

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

## „COMTE“

č. ES: FR-PDO-0217-0116-30.6.2009

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)

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

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

### 3. Změna (změny)

#### 3.1. Změna bodu 2 „Popis produktu“

Byla upřesněna fáze odpovídající popisu produktu. Výraz „sýřený“ se zrušil (přidání syřidla je popsáno v bodě „Metoda produkce“), jakož i výraz „tuhý“, jenž není dostatečně přesný.

Byl stanoven maximální podíl tuku v produktu s cílem zabránit nadměrnému množství netradičního tuku.

Byly zpřísněny normy pro rozměry a hmotnost, aby více vynikly vlastnosti produktu.

Do specifikace bylo zařazeno nové balení (nastrouhaný produkt).

Se záměrem produkt lépe popsat byly přidány organoleptické vlastnosti.

V této kapitole je připomenuta minimální doba zrání.

#### 3.2. Změna bodu 5 „Metoda produkce“

##### 5.1. Produkce mléka

Díky přidání plemenných typů (46 a 35) lze usnadnit kontrolu. Nahrazením starého názvu plemene „Pie-Rouge de l'Est“ novým názvem „Simmental française“ se nemění seznam uznaných tradičních plemen. Povolení ke křížení obou plemen (Montbéliarde a Simmental française), jež bylo dříve implicitní, je nyní explicitní.

Bylo upřesněno osévání luk s cílem podpořit rozmanitost flóry: „Louky oseté méně než pět let pouze jednou luskovinou, buď samotnou, nebo v kombinaci s jedním druhem travin, se povolují na nejvýše 15 % plochy, na níž se v rámci zemědělského podniku pěstují pícniny. Pro opětovné osetí ostatních luk se povinně použijí trvanlivé směsi s nejméně třemi typy doplňkových druhů: travinami k posečení, travinami k pastvě a luskovinami.“

Díky upřesnění podmínek hnojení lze posílit vazbu na danou oblast, a to zachováním rozmanité přirozené flóry a zamezením používání denaturujících složek.

„Množství minerálních dusíkatých hnojiv nesmí v rámci zemědělského podniku překračovat průměrnou dávku 50 jednotek na hektar plochy s pícninami. Využívání plochy s pícninami (jak k pastvě, tak k posečení) je zakázáno nejméně jeden měsíc po rozmetení organických hnojiv a tři týdny po aplikaci jakéhokoli minerálního hnojiva. Jedinými organickými hnojivy, jež se mohou v rámci zemědělského podniku používat na plochách s pícninami, jsou kompost, hnůj, kejda a močůvka. Tato hnojiva musí pocházet z dané zeměpisné oblasti. Musí splňovat určité podmínky.

##### 3.2.1.

Je zakázáno používat organická hnojiva pocházející ze zvířat krmných silážovaným krmivem, jestliže nebylo předtím kompostováno s cílem zajistit zničení máselných spór, kompost z rostlinného odpadu, pokud nepochází ze zemědělského podniku, kompost pocházející ze společného kompostování rostlinného odpadu kromě zemědělského společného kompostování hnoje a rostlinného odpadu.

Na plochy zemědělského podniku je povoleno rozmetání organického hnojiva nezemědělského původu. Musí však být okamžitě zakryto zeminou.

V rámci zemědělského podniku mohou být na plochy s pícninami aplikovány pouze komposty pocházející ze společného kompostování a tvořené nejméně z jedné třetiny hnojem pocházejícím ze zemědělského podniku.“

S cílem zachovat tradici pastvy se přidávají ustanovení týkající se krmení („Systémy krmení založené na naprosté absenci pastvy jsou zakázány. Příkrmování zelenou pící je ve vegetačním období omezeno na jedno podání krmiva denně, aby krmivo z pastvy představovalo nejméně polovinu denní dávky objemového krmiva.“). Přidává se rovněž povinnost vyvádět zvířata na pastvu, jakmile půdy přestanou být příliš podmáčené. Na pastvě zůstávají, dokud to klimatické podmínky, stálost půdy a množství trávy dovolí.

Díky ustanovením vztahujícím se na zákaz geneticky modifikovaných organismů lze zachovat vazbu k dané oblasti.

Přidávají se ustanovení týkající se produktivity mléčného skotu na hektar plochy s pícninami. Tato plocha je omezena, aby v sýru zůstala nadále zřejmá jeho spjatost s oblastí. „Z důvodů souvisejících se zachováním kvality a osobitosti sýru ‚Comté‘ je omezena maximální mléčná užitkovost travnatých ploch s pícninami a ploch, na nichž lze pícniny pěstovat, vyhrazených pro krmení dojníc na každý zemědělský podnik na úroveň, které dosahovala v nejlepších hospodářských letech 2008/09 až 2012/13, a je navýšena o 10 %. V každém případě nemůže tato užitkovost přesáhnout 4 600 litrů mléka ročně na hektar plochy s pícninami a plochy, na níž lze pícniny pěstovat.“ Výtěžnost stáda dojníc v zemědělském podniku je omezena na 1,3 VDJ/ha s cílem zachovat vazbu na danou oblast.

Ustanovení týkající se fermentovaných krmiv (zemědělský podnik, který se přeorientoval na výrobu sýru ‚Comté‘, musel nejméně jeden rok předtím přestat krmit dojnice fermentovanými produkty) umožňuje omezit rizika kontaminace máslovými bakteriemi. Podmínky soužití stád (dojnice určená k produkci mléka na sýr ‚Comté‘ musí být oddělena od ostatních zvířat) jsou z důvodu usnadnění kontroly upřesněny.

Je zakázáno dojnícím podávat směsi koncentrátů se sekaným objemovým krmivem, a tak se omezuje riziko kontaminace máslovými bakteriemi.

Z různých ustanovení týkajících se krmiva vyplývá, že nejméně 70 % výživy stáda musí pocházet ze zeměpisné oblasti. Přidávají se rámcové údaje týkající se kvality podávaných pícnin: seznam zakázaných pícnin, podmínky příkrmování zelenou pící a podmínky podávání řepy, a to z důvodu neblahého vlivu na vůni či chuť mléka, nebo kvůli rizikům kontaminace máslovými bakteriemi.

Na základě daných upřesnění se nepoužijí doplňková krmiva, jež by mohla poškodit či pozměnit vlastnosti mléka, a tudíž i sýru.

Aby se usnadnily kontroly, byly upřesněny podmínky podávání doplňkových krmiv. „Podíl doplňkových krmiv (semena, moučka, pokrutiny, sušené rostliny vyprodukované mimo zemědělský podnik atd.) je v průměru na stádo omezen na 1 800 kg na dojnici ročně. Roční spotřeba doplňkových krmiv u jalovic je vypočítána paušálně na 500 kg na jalovici.“ Byly upřesněny podmínky dojení, které mají vliv na mléčnou flóru. „Při dojení je zakázáno používat tuk, struky předem omývat hadříkem s impregnovaným dezinfekčním přípravkem, struky postříkávat či využívat jiné postupy. První kapky nadojeného mléka (první „odstříknutí“ ze struků) se nepoužijí. Mléko se pro výrobu nesmí dodávat nejméně osm dní po telení.“ Dojičku, zařízení pro chlazení a osvěžování mléka musí pravidelně kontrolovat kvalifikovaný technický pracovník. „Dezinfekční prostředky je pro čištění, dezinfekci nebo propláchnutí povoleno používat jen v nutných případech.“

## 5.2. Přeprava mléka

Došlo k upřesnění podmínek skladování mléka, neboť ovlivňují mléčnou flóru. „Mléko se skladuje v zemědělském podniku, ve výrobním závodě, nebo v místě svozu mléka, tj. v místě, kam je mléko sváženo přímo producenty. Jiné místo na přechodné skladování není přípustné.“ Jsou upřesněny teploty, při kterých se mléko skladuje. „Mléko se musí skladovat při teplotě 10 až 18 °C.“ Ze zkušenosti vyplývá, že mléko, jež nikdy nebylo ochlazené pod 10 °C, umožňuje, aby v sýru více vynikly specifické organoleptické vlastnosti.

Sýr ‚Comté‘ se může vyrábět pouze ze směsi mléka dodávaného více zemědělskými podniky, aby zůstala dodržena tradice, že se jedná o „společný“ produkt. Upřesňují se podmínky oddělení mléka určeného pro výrobu sýru ‚Comté‘ od mléka pro jiné účely.

## 5.3. Zpracování na sýr

Výrobní závod a jeho vybavení jsou přesně definovány. Lhůta pro sýření byla z důvodu zjednodušení kontroly znovu definována. Místo věty „K sýření dochází nejpozději do 24 hodin po prvním dojení“ se navrhuje znění „K sýření dochází nejpozději: – před polednem, pokud k prvnímu dojení došlo předchozího dne ráno, – před půlnocí, pokud k prvnímu dojení došlo předchozího dne večer.“ Bylo upřesněno ustanovení týkající se zařízení na zahřívání mléka a bylo doplněno, že zařízení na zahřívání nesmí být vybaveno oddělenou komorou, díky čemuž se snáze provádí kontrola.

Aby se zachovaly specifčnosti produktu, přidává se přesnější definice povolených kvasnic a druhu použitelného syřidla.

„Jedinými fázemi výroby, u nichž je povolen předběžný časový plán, jsou zahřívání a lisování“ a „Je zakázána výroba v uzavřených kádích“. Sýr se i nadále musí vyrábět ručně, díky čemuž si syřaři udrží své dovednosti.

Aby byla zachována jakost sýrů, „je kapacita kádí omezena na maximálně 12 kusů sýru na kád“.

„Během 24 hodin lze v téže kádí opakovat výrobní proces pouze třikrát. Mezi jednotlivými výrobními procesy je nutné kád' vyčistit kartáčem, umýt a vypláchnout,“ aby se mohly dostatečně uvolňovat měďnaté ionty, což je nezbytné pro šlechtění mikroflóry sýru. Tlak při lisování se snižuje z hodnoty „150 g/cm<sup>2</sup>“ na hodnotu „100 g/cm<sup>2</sup>“. Opravuje se tak chyba v předchozí specifikaci.

#### 5.4. Zrání

Ruší se četnost otáčení během počátečního zrání, neboť se nehodí pro všechny šarže. Vlastnosti bochníků sýru se především v závislosti na ročním období velmi mění. Provozovna, kde sýr zraje, musí na základě svých zkušeností přizpůsobit četnost péče o sýr možnostem jeho sušení. Tato povětšinou přizpůsobená péče není dostatečná v případě nejvlhčích bochníků sýru, a to zejména těch, jež jsou na kraji. Za takové situace má péče škodlivý dopad na kvalitu (nebezpečí poškození kůrky). V takovém případě je vhodné péči oddálit do doby, kdy již bochníky sýru nejsou tak vlhké. Dvě tradiční metody solení, tj. suchou solí nebo formou slaného nálevu, mají přesná pravidla, neboť jsou pro typické vlastnosti sýru „Comté“ zásadní. „Solení suchou solí lze nahradit slaným nálevem v případě, že k solení slaným nálevem musí dojít do 24 hodin po vyjmutí sýru z formy a o sýr se musí začít pečovat maximálně do 48 hodin po vyjmutí ze slaného nálevu.“ Upřesňuje se použití mezinárodní metody pro měření indexu zralosti. „Rozklad bílkovin se měří podle indexu minimální zralosti, přičemž nevítkovinný dusík tvoří alespoň 15,5 % celkového obsahu dusíku (měřeno metodou podle Kjeldahla). U sýrů s obsahem tuku v sušině vyšším než 52 % musí být tento poměr nejméně 17,5 %.“ Díky tomu, že byla přidána nutnost měřit a zaznamenávat vlhkost, je kontrola snazší.

#### 5.5. Krájení a balení

Definuje se výraz spotřebitelské balení.

Regulují se podmínky pro strouhání. Balením malých porcí sýru „Comté“ (a především sýru strouhaného) se může zhoršit jeho kvalita, proto je nezbytné při balení uplatňovat specifické dovednosti. Určení provozovatelů s těmito dovednostmi jako balíren umožňuje, aby byly v zájmu ochrany spotřebitele podrobovány náležitým kontrolám a byla zajištěna spolehlivá dohledatelnost. „Porce s jednotkovou hmotností nižší než 40 gramů nebo porce určené ke strouhání mohou být zbaveny kůrky. Je-li kůrka příliš vlhká či poškozená, musí jí být sýr zbaven neprodleně po nakrájení. Pokud je kůrka v odpovídajícím stavu, musí jí být sýr zbaven do 8 hodin po prvním nakrájení. Kusy sýru bez kůrky se mohou na vzduchu skladovat nejvýše 72 hodin. Poté se musí vakuově zabalit. Doba, po kterou může být sýr ve vakuovém balení, nesmí překročit 15 dní.“

#### 5.6. Technologické inovace

Přidáním odstavce lze technologické inovace regulovat.

### 3.3. Změna bodu 6 „Faktory zdůvodňující souvislost se zeměpisným prostředím“

Položka „Souvislost se zeměpisným původem“ byla z důvodu souladu s jednotným dokumentem rozdělena na tři části: „specifčnost zeměpisné oblasti“, „specifčnost produktu“ a „příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu“. Tato kapitola byla z důvodu lepší jasnosti přepsána.

### 3.4. Změna bodu 8 „Zvláštní pravidla pro označování“

— Logo „INAO“ bylo nahrazeno symbolem „CHOP“ Evropské unie.

— V zájmu lepšího informování spotřebitele se zavádí povinnost na obalu produktu zřetelně uvádět název a adresu výrobce a provozovny, kde sýr zrál či byl balen.

— Název „Comté“ musí být ztvárněn písmeny o velikosti alespoň 2/3 ostatních písmen. Je zakázáno uvádět další údaje a jsou popsána identifikační označení.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

## NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

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

## „COMTE“

č. ES: FR-PDO-0217-0116-30.6.2009

CHZO ( ) CHOP ( X )

1. **Název**

„Comté“

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 „Comté“ se vyrábí výhradně ze syrového kravského mléka. Jedná se o sýr, jenž se tepelně upravuje, lisuje a solí na povrchu či vložením do slaného nálevu. Po zrání trvajícím nejméně 120 dní, kdy se uvádí na trh, je hmota sýru slonovinové až žluté barvy a obvykle v ní je „otvor“, jehož rozměr může dosáhnout velikosti malé třešně.

Sýr „Comté“ po úplném vysušení obsahuje nejméně 45 a nejvýše 54 g tuku na 100 g sýru a jeho obsah sušiny nesmí být nižší než 62 g na 100 g sýru. Obsah soli nesmí být nižší než 0,6 g chloridu sodného na 100 g sýru. Obsah vody v odtučněném sýru může být nejvýše 54 %.

Sýr „Comté“ se spotřebiteli nabízí v podobě bochníku o hmotnosti 32 až 45 kg, o průměru 55 až 75 cm. Má plochou či lehce vypouklou podstavu. Výška bochníku je 8 až 13 cm, má okartáčovanou, pevnou a zrnitou kůrku a zlatavě žlutou až hnědou barvu. Tloušťka uprostřed bochníku odpovídá jeho výšce od podstavy, vynásobené koeficientem 1,4.

Sýr „Comté“ lze spotřebiteli rovněž nabízet balený, a to naporcovaný či nastrouhaný.

Chuť sýru „Comté“ je komplexní. I když jsou obecně všechny bochníky smyslově vnímány stejně, lze říci, že neexistují dva naprosto totožné bochníky sýru „Comté“. V sýru „Comté“ se lze setkat s šesti velkými skupinami aromat (ovocným, mléčným, praženým, rostlinným, živočišným a kořeněným) a tato aromata zahrnují více než 90 odstínů.

3.3. *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Mléko používané k výrobě sýru „Comté“ musí pocházet výlučně od dojnic plemene Montbéliarde (skupiny 46) nebo plemene Simmental française (skupiny 35) nebo z kříženců těchto dvou plemen s ověřeným původem.

Mléko se sváží z okruhu maximálně 25 km. Toto ustanovení omezením doby přepravy chrání mléko před poškozením jeho struktury, k němuž může během přepravy dojít. Umožňuje tak, aby se mléko zpracovávalo za podmínek stanovených ve specifikaci (syrové mléko), tj. za podmínek, jež podporují růst endogenní mléčné flóry.

Pro zachování kvality a specifčnosti produktu je mléčná užitkovost omezena na hektar plochy, na níž lze pěstovat krmivo.

Při zpracovávání mléka je pro zaručení jakosti produktu kapacita kádí omezena na maximálně 12 kusů sýru na kádě. Během 24 hodin lze v téže kádě opakovat výrobní proces pouze třikrát.

(<sup>3</sup>) Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

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

Specifické krmivo z vymezené zeměpisné oblasti zajišťuje úzkou vazbu mezi zeměpisnou oblastí a produktem, a proto jsou doplňková krmiva omezena na 1 800 kg na dojnici a rok. V každém zemědělském podniku musí mít skutečně využívané pastviny rozlohu minimálně 1 hektar na dojnici. Zvířata se musí vyvádět na pastvu tak dlouho, dokud to klimatické podmínky, stálost půdy a množství trávy dovolí. Ze všech těchto ustanovení vyplývá, že nejméně 70 % krmiva stáda pochází ze zeměpisné oblasti. Základní krmná dávka dojnic pochází v plné míře ze zeměpisné oblasti.

Ve snaze zachovat tradiční metodu pastvy se zakazují zemědělské postupy, v nichž se během vegetačního období veškeré krmivo dodává do žlabu. Krmení zvířat musí být zajištěno především formou pastvy.

Po celý rok je zakázáno krmit stádo dojnic fermentovaným krmivem, ať už v podobě siláže či jiné, kvůli technologickým rizikům, která kvůli tomuto typu krmiv vznikají při výrobě a zrání sýrů.

V krmivu stáda dojnic jsou povoleny pouze suroviny a doplňková krmiva, která nejsou geneticky upravená, aby se zachoval tradiční charakter výživy.

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

Produkce mléka, výroba a zrání sýrů probíhají v dané zeměpisné oblasti.

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

K nakrájení a zabalení porcí sýru „Comté“ dochází v návaznosti na zrání. Uvedená operace vyžaduje zvláštní dovednosti a má přímý a významný dopad na jakost produktu. Je tak nutné bochníky třídit, aby se vyřadily kusy, jež budou nabízeny jako balené produkty. Tímto způsobem tak lze co nejlépe dodržet optimální podmínky pro uchovávání sýru v případě, kdy není nabízen v bochnících, a spotřebiteli zaručit fyzickou a organoleptickou celistvost.

Z těchto důvodů musí být produkt balen, krájen a/nebo strouhán v zeměpisné oblasti.

U baleného sýru

— lze bochníky krájet po dobu nejvýše 15 dnů po vynětí ze sklepa, v němž sýr zraje. V tomto období se musí uchovávat při teplotě 4 až 8 °C a vlhkosti nejméně 85 %,

— porce s jednotkovou hmotností nižší než 40 gramů nebo porce určené ke strouhání mohou být zbaveny kůrky. Je-li kůrka příliš vlhká či poškozená, musí jí být sýr zbaven neprodleně po nakrájení. Pokud je kůrka v odpovídajícím stavu, musí jí být sýr zbaven do 8 hodin po prvním nakrájení. Kusy sýru bez kůrky se mohou na vzduchu skladovat nejvýše 72 hodin. Poté se musí vakuově zabalit. Doba, po kterou může být sýr ve vakuovém balení, nesmí překročit 15 dní,

— na krájecí a balicí lince není povolena žádná současně probíhající operace, jež by se týkala jiného produktu než sýru s označením „Comté“.

Sýr lze mimo zeměpisnou oblast krájet a strouhat pouze před spotřebitelem.

#### 3.7. Zvláštní pravidla pro označování

Označování každého sýru s chráněným označením původu „Comté“ musí obsahovat název označení původu uvedený písmeny, jejichž velikost je alespoň dvě třetiny největších písmen na označení.

Na etiketě musí být uveden symbol „CHOP“ Evropské unie. Může na ní být rovněž uveden výraz „chráněné označení původu“.

Výrobce, provozovna, kde sýr zrál či byl balen, jsou povinni zřetelně uvádět název a adresu, jež se musí nacházet v dané oblasti.

Na etiketě, v reklamě, na fakturách nebo obchodních dokumentech je zakázáno uvádět jakékoli přívlastky nebo k označení připojovat jakákoli slova s výjimkou zvláštních obchodních nebo výrobních značek.

Sýry prodávané pod označením původu „Comté“ musí být opatřeny danými identifikačními značkami. Každý bochník musí být před vynětím ze sklepa, v němž sýr zraje, označen na podstavě páskou zelené nebo cihlově hnědé barvy. Každá zabalená porce musí být opatřena logem „Comté clochettes vertes“. Na porcích prodávaných spotřebitelům musí být na přední straně uvedeny logo „Comté clochette verte“ a název „Comté“ písmeny, jejichž velikost činí alespoň dvě třetiny největších písmen, s kódem zelené barvy Pantone 349C.

Je-li bochník prodáván vcelku, musí být na podstavě pod označující pásku umístěn zelený kaseinový štítek elipsovitého tvaru, na němž jsou černou barvou vytištěny tyto údaje: „France, Comté“, číslo výroby a měsíc výroby. Den výroby musí být uveden na kaseinovém štítku umístěném v blízkosti zeleného kaseinového štítku.

#### 4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast se rozkládá na území těchto obcí:

Departement Ain:

kantony Bellegarde-sur-Valsérine, Brénod, Ceyzériat, Champagne-en-Valromey, Hauteville-Lompnes, Izernore, Lhuis, Nantua, Oyonnax, Poncin, Saint-Rambert-en-Bugey, Seyssel a Treffort-Cuisiat: všechny obce,

kanton Ambérieu-en-Bugey: obce Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambronay, Bettant a Douvres,

kanton Coligny: obce Bény, Coligny, Domsure, Pirajoux, Salavre, Verjon a Villemotier,

kanton Collonges: obce Chézery-Forens, Collonges, Confort, Farges, Lancrans, Léaz, Péron a Saint-Jean-de-Gonville,

kanton Ferney-Voltaire: obce Sergy et Thoiry,

kanton Gex: obce Cessy, Crozet, Divonne-les-Bains, Echenevex, Gex, Grilly, Lélex, Mijoux a Vesancy,

kanton Lagnieu: obce Ambutrix, Lagnieu, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Souclin, Vaux-en-Bugey a Villebois,

kanton Pont-d'Ain: obce Druillat, Journans, Neuville-sur-Ain, Pont-d'Ain, Saint-Martin-du-Mont a Tossiat.

Departement Doubs:

kantony Amancey, Audeux, Baume-les-Dames, Besançon, Boussières, Clerval, Levier, Maiche, Marchaux, Montbenoît, Morteau, Mouthe, Ornans, Pierrefontaine-les-Varans, Pontarlier, Quingey, Roulans, Le Russey, Saint-Hippolyte a Vercel-Villedieu-le-Camp: všechny obce,

kanton Hérimoncourt: obce Autechaux-Roide, Blamont, Dannemarie, Ecurcey, Glay, Pierrefontaine-lès-Blamont, Roches-lès-Blamont a Villars-lès-Blamont,

kanton Isle-sur-le-Doubs: obce Hyémondans a Lanthenans,

kanton Pont-de-Roide: obce Dambelin, Feule, Goux-lès-Dambelin, Neuchâtel-Urtière, Noirefontaine, Péseux, Pont-de-Roide, Remondans-Vaivre, Rosière-sur-Barbèche, Solemont, Valonne, Villars-sous-Dampjoux a Vernois-lès-Belvoir,

kanton Rougemont: obec Rillans.

Departement Jura:

Všechny obce, s výjimkou obcí kantonu Chemin.

Departement Saône-et-Loire:

kanton Beaurepaire-en-Bresse: obce Beaurepaire-en-Bresse, Sagy, Saillenard a Savigny-en-Revermont,

kanton Cuiseaux: obce Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse a Joudes,

kanton Pierre-de-Bresse: obce Beauvernois, Bellevesvre, Fretterans, Mouthiers-en-Bresse a Torpes.

Departement Haute-Savoie:

kanton Seyssel: obce Challonges, pouze pozemky č. 562 a) a 563 a) oddílu A, šestý list.

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

### 5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

#### 5.1.1. Přírodní faktory

Zeměpisnou oblast tvoří pohoří Jura s vápencovými náhorními plošinami a část nížiny, která na toto pohoří navazuje.

Dané zeměpisné oblasti se odlišují úrodností půdy a výrazností reliéfu, jakož i vápencovým a molasovým charakterem geologického podkladu.

Pro celou oblast je typické podnebí jak kontinentálního, tak severského typu s velkými teplotními výkyvy v zimě a v létě, se srážkami, jež jsou i přes rozloženost do celého roku v létě značné, s nízkou průměrnou roční teplotou (přestože letní teploty jsou velmi vysoké) a vysokým počtem mrazivých dnů.

Jedná se o horskou nebo podhorskou oblast s bohatými srážkami, které jsou každý rok vyšší než 900 mm, obvykle však vyšší než 1 000 mm. Srážky jsou hojné už v nižších nadmořských polohách a v horách jsou ještě výraznější. Při střídání ročních období neexistuje žádné období sucha.

Tento prostor zaujímají lesy, jež z poloviny tvoří smrky, a pastviny. Jedinečné geoklimatické podmínky v zeměpisné oblasti (vydatné srážky, neexistující letní sucha, vápencový podklad) jsou pro produkci kvalitních trav velmi příznivé. Díky nim totiž na přírodních lukách roste velké množství květeny (zejména dvouděložné) a zvláštní, především vápnomilná, flóra.

#### 5.1.2. Lidské faktory

V této oblasti, jež je vhodná pro pastvu, se dojnice ponechávají na pastvě pokud možno tak dlouho, dokud to klimatické podmínky, stálost půdy a množství trávy dovolí. Chovatelé vyšlechtili plemeno Montbéliarde, jež je přizpůsobeno podmínkám prostředí a ze kterého jsou složena téměř všechna stáda dojnic v zeměpisné oblasti. Zachovává se extenzivní využívání luk (omezený počet zvířat na ploše, omezené používání dusíku, koncentrátů...). Zemědělská oblast se rovněž pyšní osobitou „sýrařskou kulturou“. Tato kultura je založena na společném využívání mléka pro výrobu sýru velké velikosti, vyžaduje značnou solidaritu a jistá pravidla společného života.

Už v 11. století se totiž chovatelé v této oblasti sdružovali, aby každý den slévali mléko od dojnic z různých stád za účelem výroby bochníku velkých rozměrů. Producenti mléka jsou ještě dnes z velké většiny organizováni v družstvech a svázejí mléko do sýrárny, jíž se říká „fruitière“.

Tradiční postupy při výrobě tohoto sýru se udržely až do našich dnů. Jedná se o chov zvířat, hospodaření s pastvinami, sušení posečené trávy, ale i výrobu, pokud jde o vystižení správného okamžiku pro krájení sýreniny, její míchání a zahřívání, jakož i pro stáčení, lisování a solení, počáteční zrání a zrání.

### 5.2. Specifičnost produktu

Produkt „Comté“ je sýr ze syrového kravského mléka s tepelně upravenou lisovanou hmotou, jenž má podobu velkého bochníku o průměru 55 až 75 cm. Doba jeho zrání je dlouhá, což z něj činí trvanlivý sýr.

Sýr „Comté“ obsahuje omezené množství tuku, jež ho odlišuje od jiných sýrů s tepelně upravenou lisovanou hmotou.

Obsah sušiny je nejméně 62 g na 100 g sýru a obsah vody v odtučněném sýru je nejvýše 54 %.

Obsah soli nesmí být nižší než 0,6 g chloridu sodného na 100 g sýru.

Chuť sýru „Comté“ je komplexní. I když jsou obecně všechny bochníky smyslově vnímány stejně, lze říci, že neexistují dva naprosto totožné bochníky sýru „Comté“. V sýru je šest velkých skupin aromat (ovocné, mléčné, pražené, rostlinné, živočišné a kořeněné) a tato aromata zahrnují více než 90 odstínů.



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

V tomto náročném prostředí, v němž krajinu pokrývá les a pastviny a v němž nebylo možné využívat jiné zdroje, se prosadily velké sýry s tvrdou hmotou. Pro lidi žijící na tomto území byla výroba trvanlivého sýru jediný způsob, jak z mléka, jež je v létě k dispozici ve velkém množství, vyrobit potravinu k uskladnění, která vydrží dlouhou zimu. Místní chovatelé tak vyšlechtili plemeno krav, jež je mimořádně přizpůsobeno podmínkám prostředí a produkci jedinečného sýru. Mléko se v tzv. „fruitières“ zpracovávalo společně, a získával se tak sýr velké velikosti a s dlouhou dobou trvanlivosti, díky čemuž se bohatství tohoto prostředí zhodnocovalo i mimo zeměpisnou oblast. Volba tepelně upraveného sýru byla usnadněna tím, že se v okolí hojně vyskytuje palivové dřevo.

V chuti sýrů se odrážejí vlastnosti luk, a to i za přispění specifických dovedností, které se uplatňují ve všech fázích výroby sýru.

V prvé řadě má velmi bohatá flóra spjatá s přírodním prostředím zeměpisné oblasti velmi příznivý vliv na rozvoj aromatického složení sýrů. Tato rozmanitost je zachována díky extenzivnímu obhospodařování luk chovateli. Tento těsný vztah mezi rozmanitostí flóry a bohatým aromatem sýru „Comté“ byl prokázán ve dvou vědeckých studiích v roce 1994. Z hlediska výroby snížený obsah tuku umožňuje zamezit pronikání chuti lipolýzy a zintenzivnit specifické aroma sýru „Comté“. Minimální obsah sušiny a maximální obsah vody v odtučněné hmotě sýru umožňuje omezit nadbytek vody v sýru a napomáhá tomu, aby se aromata projevila. K lepšímu vyniknutí aromatu přispívá rovněž minimální obsah soli. Díky požadavku týkajícímu se používání otevřených kádí lze i nadále uplatňovat sýrařské dovednosti, jako je vystižení správného okamžiku pro krájení sýřeniny nebo okamžiku pro stáčení. Provozovna, kde sýr zrál, využívá své odborné znalosti a citlivě přizpůsobuje podmínky zrání každé šarže. Aromatický výraz sýru podněcovaný přírodními faktory prostřednictvím trávy a mikrobiálního ekosystému je úplný až po dlouhém období zrání, které probíhá na smrkových deskách, jež jsou ke zrání sýru „Comté“ zvláště uzpůsobeny a proces zrání příznivě ovlivňují. Výroba sýru „Comté“ umožňuje zachovat tradiční zemědělské činnosti a velkou měrou se podílí na rovnováze místního hospodářství.

**Odkaz na zveřejnění specifikace**

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

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

---

<sup>(4)</sup> Viz poznámka pod čarou 3.