

## V

(Oznámení)

## 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 468/02)

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

ŽÁDOST O ZMĚN

**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****„CHEVROTIN“****č. ES: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012****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: balení

**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. Popis výrobku

Upřesňuje se popis hmoty sýru, aby se lépe vystihly vlastnosti produktu.

Snižuje se obsah tuku v sušině: 40 % místo 45 %. Toto snížení je odůvodněno zjištěnou proměnlivostí obsahu tuku v mléce podle podmínek pastvy koz. Obsahy látek v sýru se mohou značně lišit, protože mléko je zpracovááno každý den. Tato proměnná nebyla předtím řádně zohledněna.

#### 3.2. Zeměpisná oblast

Do zeměpisné oblasti se přiřazuje část území obce Annecy-le-Vieux. Po žádosti o přiřazení do oblasti podané jedním subjektem se použila tabulka kritérií vymezení, jež byla vypracována pro původní vymezení zeměpisné oblasti. Komise znalců pověřená přezkoumáním vymezení vybrala část území obce Annecy-le-Vieux, která splňovala kritéria.

Vlastnosti, jež popisují zeměpisnou oblast, se přemísťují do kapitoly „Prvky dokládající souvislost se zeměpisnou oblastí“ a jejich znění je přepracováno.

#### 3.3. Důkaz původu

Upřesňují se oznamovací povinnosti příslušných subjektů. Tyto změny souvisí s reformou systému kontroly označení původu, kterou zavedlo nařízení č. 2006-1547 ze dne 7. prosince 2006 o zhodnocení zemědělských produktů, produktů lesního hospodářství, potravin a mořských produktů. Stanoví se zejména identifikace subjektů s cílem vydání osvědčení, kterým se uznává jejich schopnost uspokojit požadavky specifikace označení, jehož použití si nárokují, jakož i prohlášení nutná ke znalosti a kontrole produktů určených k prodeji jako chráněné označení a prohlášení spojená s krmením zvířat.

Vkládá se ustanovení o kontrole produktů, aby se ověřila jejich jakost na konci výrobního řetězce.

Upřesňuje se, že identifikační značka umístovaná na sýry je kulatého tvaru.

#### 3.4. Způsob produkce

Produkce mléka

Na základě vnitrostátního předpisu připojeného k předchozí zaregistrované specifikaci se upřesňuje definice stáda: „Ve smyslu této specifikace se stádem rozumí všechny kusy kozího stáda složeného z koz produkujících mléko, koz bez produkce mléka (zaprahých koz), mladých koz a kozlů.“

Opravuje se chyba vzniklá při přepisu tohoto vnitrostátního předpisu, a míra 80 % zvířat plemena Alpine se tak netýká pouze koz, ale celého stáda.

Dochází k upřesnění ohledně plemena používaných koz. Plemeno Alpine totiž tvoří řada fenotypů od kozy kamzičí až po kozu strakatou či tmavou, a smyslem změny je tak upřesnit subjektům, které fenotypy mohou používat. V běžné mluvě se tyto fenotypy, kromě kozy kamzičí, označují souhrnným výrazem „savojské nebo švýcarské kozy“.

Kvůli usnadnění kontroly se na základě vnitrostátního předpisu připojeného k předchozí zaregistrované specifikaci upřesňuje způsob výpočtu stropu průměrné produkce na produktivní kozu.

Pokud jde o krmení:

- Za účelem regulace povahy krmiva a usnadnění kontroly byl vypracován pozitivní seznam povolených píceňin, surovin a přídatných látek, jež lze použít ve složení doplňkových krmiv.
- Došlo zejména k upřesnění ohledně krmiv z kategorie píceňin, do které byly zahrnuty dehydratované píceňiny. Typy krmiva podávaného kozám jsou tak lépe vymezeny.
- U doplňkových krmiv a dehydratovaných píceňin se také upřesňují jejich maximální dávky, aby se zejména zabránilo jejich používání v krmivu koz místo trávy. Dávka doplňkových krmiv u produktivních koz se tak omezuje na 300 gramů na jeden litr vyprodukovaného mléka a v případě dehydratovaných píceňin se dávka doplňkových krmiv a dehydratované píče omezuje na 500 gramů na jeden litr vyprodukovaného mléka.

- Upřesňuje se možnost používat dehydratované pícniny, které nepocházejí ze zeměpisné oblasti, aby se usnadnila kontrola původu krmiva jako celku.
- Za účelem zachování vazby s územím se doplňují ustanovení o zákazu používání geneticky modifikovaných krmiv a zákazu výsadby transgenních plodin na všech pozemcích hospodářství.
- Kvůli zaručení jakosti krmiva koz se upřesňuje, že veškeré krmivo se uchovává za podmínek, jež umožňují zachovat jeho neporušenost.

Upřesňují se způsoby rozstříkávání chlévské mrvy na pozemcích určených k produkci krmiva pro kozy, protože přidávání organických látek může změnit složení travnaté flóry, a jeho regulace tak umožňuje zachovat rozmanitost přírodní květeny a vazbu se zeměpisnou oblastí.

„Jediná povolená organická hnojiva pocházejí z oblasti označení chráněného původu Chevrotin a jedná se o kompost, hnůj, kejdu, močůvku (zemědělského původu) a organická hnojiva nezemědělského původu typu splaškových kalů (nebo vedlejší produkty) a rostlinné odpady.

Každé rozstříkávání organických hnojiv nezemědělského původu musí provázet analytická kontrola každé šarže (kamion, cisterna atd.) na patogenní zárodky, těžké kovy a stopové organické sloučeniny uvedené v předpisech.

Rozstříkávání organických hnojiv nezemědělského původu je povoleno na pozemcích zemědělského hospodářství, ale za podmínky jejich okamžitého zaorání a při dodržení platných předpisů ohledně zvláštních omezení (doba, chráněné plochy atd.) a množství,....“

#### Výroba

Upřesňují se úkony, které je nutno provádět v zemědělském hospodářství (producent mléka), a jsou přemístěny do rubriky „Výroba“ kapitoly specifikace s názvem „Popis metody produkce“.

Ustanovení ohledně výroby sýru „Chevrotin“ se mění tak, aby se vyjasnilo fungování výroben, které používají pro jinou produkci mléko jiných druhů zvířat.

Zrušuje se věta „Toto prosté osvěžení mléka tak podporuje vývoj přírodních kvasinek a brání rozvoji psychotrofní flóry“, protože se jedná o informaci, a nikoliv o kontrolní bod.

Kvůli snazší kontrole se upřesňuje, že hospodářství, jehož produkce mléka je celá nebo zčásti určena na výrobu sýru „Chevrotin“, dodržuje všechny podmínky produkce mléka stanovené specifikací.

Opravuje se chyba, k níž došlo při přepisu vnitrostátního předpisu, a to na základě vnitrostátního předpisu připojeného k předchozí zaregistrované specifikaci:

mění se rozmezí teplot sýření (30 až 38 °C místo od 32 do 36 °C během sýření, přičemž je toto rozmezí zachováno během etapy srážení mléka).

Uvádí se složení mléčných kvasinek, aby se zajistilo, že vybrané kultury mléčných kvasinek jsou šetrné ke specifickým flórám a umožňují sýru „Chevrotin“ vyjádřit jeho typičnost.

Mění se definice formovací plátěné tkaniny. Tkanina tak může být z bavlny, a ne pouze ze lnu. Jedná se o doplnění původního znění, které se omezovalo na len, zatímco používání bavlny se u tohoto typu výrobního postupu také rozšířilo.

#### Zrání

Ukládání sýrů pro zrání není nadále omezeno výlučně na smrková prkna. Seskupení totiž zjistilo, že po konci fáze sušení, která musí povinně probíhat na smrkových prknech, lze použít i jiné podklady než dřevo. Během této fáze hraje totiž dřevo úlohu vodního regulátoru a podporuje mikroflóru patiny. Praxe ukázala, že jiné podklady, které lze používat snadněji, neovlivňují v této fázi vlastnosti sýru. Pokusy prováděné různými subjekty s jinými podklady (líska) dokládají zachování jakosti (žádné potíže s nadbytkem vody nebo s rozvojem mikroflóry). Tyto netečnější podklady se ukazují jako užitečné při řešení otázky nežádoucích zárodků v případě kolektivních místností pro zrání, protože je lze snadněji čistit.

### 3.5. Označování

Povinnost připojit na etiketu označení „appellation d'origine contrôlée“ se zrušuje a nahrazuje povinností připojit symbol Evropské unie pro chráněné označení původu, a to za účelem srozumitelnosti a synergie při informování o produktech s CHOP. Na etiketu lze rovněž umístit označení „appellation d'origine protégée“ („chráněné označení původu“).

Následkem vývoje vnitrostátních předpisů se zrušuje povinnost umístit logo INAO.

### 3.6. Vnitrostátní požadavky

V souladu s vnitrostátní reformou systému kontroly výše uvedeného označení původu se připojuje tabulka s hlavními body, jež je třeba kontrolovat, a způsobem jejich hodnocení.

### 3.7. Další změny

#### Úprava

U způsobů úpravy nedochází k žádné změně (celý sýr balený v individuálním balení, jež zahrnuje zejména falešné dno ze smrkového dřeva). Změna se týká okamžiku, kdy lze přistoupit k balení sýrů (15. dnem zrání, a ne „na konci zrání“, jak se uvádí v kapitole 2 zaregistrované specifikace).

Tento postup umožňuje zaručit integritu produktu na konci zrání. Jeho vliv na strukturu sýru je pozitivní, protože obal působí jako „mikrosklep“, a podílí se tak na vzniku vláčnější struktury tím, že zabraňuje vysušení sýru a podporuje proteolýzu. Tento postup umožňuje rovněž zvládat vznik vnějších vad (např. černých skvrn, které se mohou objevit na konci zrání na nechráněných sýrech položených na prknech ze dřeva nebo na lísce) nebo zhoršení vzhledu kůrky (praskliny, deformace).

#### JEDNOTNÝ DOKUMEN

#### NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

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

#### „CHEVROTIN“

č. ES: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

CHZO ( ) CHOP ( X )

#### 1. Název

„Chevrotin“

#### 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 „Chevrotin“ je vyráběn výlučně z plnotučného, syrového kozího mléka, má tvar válečku o průměru 9 až 12 centimetrů a výšce 3 až 4,5 centimetru a jeho hmotnost se pohybuje od 250 do 350 gramů.

Jedná se o sýr z lisované, tepelně neošetřené syřeniny, s omývanou kůrkou, pokrytý po uzrání zcela nebo částečně jemným bílým povlakem tvořeným převážně plísní rodu *Geotrichum*, s obsahem minimálně 40 gramů tuku na 100 gramů sýru po úplném vysušení a u nějž obsah sušiny nesmí klesnout pod 45 gramů na 100 gramů sýru.

Sýr „Chevrotin“ se balí do individuálního balení, které zahrnuje zejména falešné dno z tenkého plátku smrkového dřeva.

Sýr „Chevrotin“ se balí v celku.

Jeho hmota je vláčná a mazlavá s případně tvrdším jádrem a malými dírkami. Má smetanovou barvu a je lehce slaná s kozí příchutí.

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

### 3.3. Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Mléko používané pro výrobu sýru „Chevrotin“ pochází ze stád tvořených minimálně 80 % koz plemena Alpine, do kterého se zahrnují zvířata patřící k tzv. „savojským neboli švýcarským kozám“ a zanesená na seznamu Institut de l'élevage v rámci programu evidence zachovalých plemen koz.

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

Krmivo z pícein zajišťuje spasená tráva a seno.

Základem tohoto krmiva z pícein jsou po nejméně pět měsíců rostliny spasené kozami v oblasti produkce.

Chovatel koz má nejméně 1 000 metrů čtverečných pastvin na jednu kozu.

Jedinými povolenými krmivy pro krmení celého stáda jsou krmiva uvedená níže:

- jediným povoleným objemným krmivem je vegetace zkrmovaná pasením a seno z přírodních luk a z uměle vysetých luk s polní trávou a luskovinami, které je skladováno za řádných podmínek;
- dehydratované pícniny: dehydratovaná dužina řepy a dehydratovaná vojtěška;
- tyto suroviny používané ve skladbě doplňkových krmiv: všechny obiloviny a jejich vedlejší produkty, melasa jako pojivo, celá nebo drcená zrna hrachu, bob, vlní bob, sója, pokrutiny slunečnice, kopra, len, výhonky palmy, řepka, sója, bavlna, brambory, tuky rostlinného původu, všechny minerály, makroprvky a syrovátka ze zemědělského hospodářství uskladněná za řádných podmínek, aby nedošlo k nakažení patogenními zárodky. Jedinými povolenými přídatnými látkami jsou stopové prvky a vitamíny.

Pícniny vyprodukované v zeměpisné oblasti představují, vyjádřeno v sušině, nejméně 70 % celkového krmiva v pícninách podávaného stádu. Dávka doplňkového krmiva u produktivních koz je omezena na 300 gramů na jeden litr vyprodukovaného mléka.

V případě dehydratovaných pícnin je dávka doplňkového krmiva a dehydratovaných pícnin omezena na 500 gramů na jeden litr vyprodukovaného mléka.

Ke krmení zvířat se smějí používat pouze rostliny, druhotné produkty a doplňková krmiva netransgenního původu.

Výsadba transgenních plodin je zakázána na všech pozemcích hospodářství, které produkuje mléko určené k výrobě sýru s chráněným označením původu „Chevrotin“. Tento zákaz výsadby platí pro každý rostlinný druh, který by mohl být zvířatům v hospodářství podán v krmivu, a pro každý druh plodin, který by je mohl kontaminovat. Tolerovaná prahová hodnota je v souladu s platnými předpisy a platí pro každou součást krmiva.

### 3.5. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti

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

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

Aby se zajistila ochrana sýru a zachovaly jeho zásadní vlastnosti, pokud jde o kůrku, strukturu hmoty a výraznou vůni, balí se sýr „Chevrotin“ v celku. Toto balení prováděné do odpovídajícího obalu zahrnuje falešné dno ze smrkového dřeva alespoň na jedné straně sýru. K balení dochází v zeměpisné oblasti.

### 3.7. Zvláštní pravidla pro označování

Každý sýr s chráněným označením původu „Chevrotin“ je uváděn na trh s individuálním označením, jež obsahuje název označení původu.

Název označení původu je uveden písmeny o velikosti nejméně 120 % ve srovnání s každým jiným písmenem uvedeným na etiketě.

Kulatý a průhledný kaseinový štítek obsahuje název označení původu a identifikační číslo výrobce. Umisťuje se na jednu ze stran sýru při jeho výrobě.

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

#### 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Departement Haute-Savoie

Obce, které do dané zeměpisné oblasti spadají celé:

Abondance, Alex, Allèves, Arâches, Aviernoz, Bellevaux, Bernex, Boège, Bogève, Bluffy, Bonnevaux, Brizon, Burdignin, Chamonix-Mont-Blanc, Châtel, Chevenoz, Chevaline, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Cordon, Demi-Quartier, Dingy-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Faverges, Giez, Habère-Lullin, Habère-Poche, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Rivière-Enverse, La Tour, La Vernaz, Lathuile, Le Biot, Le Bouchet, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-les-Glières, Le Reposoir, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Villards-sur-Thônes, Leschaux, Lullin, Magland, Manigod, Marzens, Megève, Mégevette, Mieussy, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Passy, Praz-sur-Arly, Reyvroz, Salanches, Samoëns, Saxel, Serraval, Servoz, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Saint-André-de-Boège, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Laurent, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Vacheresse, Vailly, Vallorcine, Verchaix, Villard-sur-Boège, Villaz, Ville-en-Sallaz, Viuz-en-Sallaz.

Obce, které do dané zeměpisné oblasti spadají částečně:

Annecy-le-Vieux, Ayze, Duingt, Gruffy, La Roche-sur-Foron, Lugrin, Marignier, Marnaz, Perrignier, Scionzier, Saint-Jorioz, Viuz-la-Chiésaz.

Departement Savoie

Obce, které do dané zeměpisné oblasti spadají celé:

Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Cléry, Cohennoz, Crest-Volland, Doucy-en-Bauges, Ecole-en-Bauges, Flumet, Jarsy, La Compôte, La Giétaz, La Motte-en-Bauges, La Thuile, Le Châtelard, Le Noyer, Les Déserts, Lescheraines, Notre-Dame-de-Bellecombe, Puygros, Saint-François-de-Sales, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Sainte-Reine, Thoiry, Ugine.

Obce, které do dané zeměpisné oblasti spadají částečně:

Hauteluce, Le Montcel, Marthod, Mercury, Montaille, Plancherine, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Offenge-Dessus, Thénésol, Verrens-Arvey, Villard-sur-Doron.

#### 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

##### 5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Přírodní faktory

Území zeměpisné oblasti zahrnuje hornatou část departementu Haute-Savoie, již tvoří tři pohoří, a to masívy Chablais, Mont-Blanc a Aravis, a pohoří Bauges v departementu Savoie. Má tyto charakteristické vlastnosti:

- vlhké a chladné podnebí (roční dešťové srážky přesahují 1 200 milimetrů a v letní sezóně 60 milimetrů);
- vysokohorské bioklimatické pásmo v celé oblasti;
- tvrdé vápencové nánosy v krajině, které jsou určující pro vápennou povahu půdy na lukách;
- luční porost, v němž převažují druhy přizpůsobené podmínkám tohoto vysokohorského pásma.

Zeměpisná oblast chráněného označení se vyznačuje selektivními klimatickými podmínkami a rozmanitostí biotopů. Květena a vegetace jsou proto specifické a rozmanité.

Specifičnost flóry se projevuje silným zastoupením (v nižší nadmořské výšce od začátku vysokohorského pásma) a následně převahou (nad 1 500 metrů nadmořské výšky) zvláštních druhů (mezi častými lučními travinami najdeme: *Poa alpina*, *Festuca violacea*), či rodů a čeledí rostlin, které jsou na sousedních pláních málo zastoupeny (např. hořcovité).

Horské louky v oblasti výroby sýru „Chevrotin“ se vyznačují z hlediska květeny vzácností některých travin, které převažují v intenzivních podmínkách v nížině, a to zejména *Lolium perenne* (důsledek nadmořské výšky), a souběžnou hojností některých specifických dvouděložných rostlin, *Gerania silvaticum* (kakos lesní) a *Chaerophyllia hirsutum* (krabilice chlupatá).

Největší rozmanitost lze pozorovat na vysokohorských pastvinách, a to zejména kvůli rozdílným pokryvům půdy. Půda se mění podle délky zasněžení, místních podkladových hornin, svahu a toku vody na úbočích, sklonu horniny a jednotlivých úbočí stejné hory.

Stáda proto nacházejí často ve stejné oblasti pastvy celou řadu prostředí a vegetačních uskupení, od vápnomilných rostlin po kyselomilné, od suchomilných po vlhkomilné.

#### Lidské faktory

Podnebí ve spojení s geologickým prostředím poskytuje vybrané oblasti značné pastvinářské možnosti, které určovaly regionální ekonomiku, jež je převážně postavena na zemědělských systémech zaměřených na využívání trávy, chovatelství a především produkci mléka.

V průběhu století lidé vytvořili zemědělsko-pastvinářský systém založený na období pastvy (nejméně po dobu 5 měsíců), z níž část probíhá na vysokohorských loukách, a na zimním období, kdy jsou zvířata krmena zejména senem.

Toto horské prostředí je oblíbeným místem plemena Alpine, jehož podskupina zvaná „savojské nebo švýcarské kozy“ je svou odolností a produkcí mléka mimořádně přizpůsobena pro zhodnocení obtížného prostředí a zpracování mléka na sýr.

V těchto souvislostech představoval chov ovcí dlouhá leta pro rodiny regionu příjem, který doplňoval příjem z chovu dobytka. Produkty, které z něj pocházely (mléko, sýr, maso), byly určeny pro rodinnou spotřebu.

Některé dokumenty uvádějí již od XVIII. století, že v regionu existuje sýr zvaný „Chevrotin“.

Nejdůležitějšími svědectvími zůstávají smlouvy o pachtu (druh pronájmu), podle kterých rolník (jednalo se o tzv. „alpagistu“) musel hradit poplatek v podobě sýrů. Mezi nimi se pravidelně objevuje „Chevrotin“.

Know-how výrobců sýru se předávalo z generace na generaci (výroba s teplým mlékem okamžitě po podojení nebo s maximálním odkladem 14 hodin a při minimální teplotě 10 °C, málo tepelného ošetření v nádrži, počáteční zrání a zrání pod mazem).

#### 5.2. Specifičnost produktu

Mezi kozími sýry představuje sýr „Chevrotin“ zvláštnost v tom, že byl vyroben pomocí technologie rychlého srážení mléka a s omývanou kůrkou.

Sýr „Chevrotin“ je sýr vyráběný z lisované, tepelně neošetřené sýřeniny, ze syrového a plnotučného kozího mléka a pochází výlučně z produkce zemědělského hospodářství („ze statku“).

Kůrka sýru „Chevrotin“ je tenká, lehce narůžovělá a celkově nebo částečně pokrytá jemným bílým povlakem. Jeho hmota je vláčná a mazlavá s případně tvrdším jádrem a malými dírkami. Má smetanovou barvu a je lehce slaná s kozí příchutí.

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

Zeměpisná oblast se nachází ve vápencovém severním Předalpí a kvůli svému přímému vystavení západnímu proudění vykazuje výrazné dešťové srážky. Tato vlhkost ve spojení s poměrně mírnou nadmořskou výškou podporuje růst travin a lesních porostů.

Techniky vedení kozích stád zaměřené na extenzivní využívání přírodních zdrojů podporují rozmanitost této alpské flóry, která se projevuje v aromatických vlastnostech tohoto sýru.

Vzájemnou blízkostí chovů (dobytka a koz) v zeměpisné oblasti lze vysvětlit skutečnost, že technologie používaná pro výrobu sýru „Chevrotin“ se blíží technologii používané pro výrobu sýrů z kravského mléka v regionu.

Výroba sýru „Chevrotin“, výlučně „na statku“, ze syrového mléka, které před sýřením neprošlo žádnou úpravou, umožňuje zachovat původní mikroflóru mléka, a to zejména mléčnou a povrchovou flóru.

Know-how každého výrobce v každé klíčové fázi výroby (výroba s teplým mlékem okamžitě po podojení nebo s maximálním odkladem 14 hodin a při minimální teplotě 10 °C, málo tepelného ošetření v nádrži, počáteční zrání a zrání pod mazem) se poté podílí na vyjádření fyzikálních a chemických vlastností mléka (minerální vyváženost, zachování tuků) a na vyjádření mléčné flóry přítomné v mléku.

Mikroflóra, a zejména plíseň *Geotrichum candidum*, poskytuje sýru „Chevrotin“ nejenom jeho specifický vzhled, ale podílí se také v široké míře na vývoji jeho hmoty. Má tak silný vliv na kvalitu sýrů jak po stránce vnějšího vzhledu, tak po stránce jejich struktury (vláčná a mazlavá) a jejich vůně a chuti. Je jedinou stálou flórou na povrchu sýru „Chevrotin“ a může za jemný bílý povlak, který je pro něj příznačný. Malá hmotnost a velikost sýru se projevují krátkodobým zráním a tenkou kůrkou.

Po sobě jdoucí generace výrobců vybraly, někdy empiricky, specifickou mikroflóru, která je přizpůsobena jak mikroklimatickým podmínkám přírodního prostředí, tak technologii výroby sýru.

**Odkaz na zveřejnění specifikace**

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

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

---

---

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