

## 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**

(2015/C 156/07)

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 SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU/CHRÁNĚNÉHO ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU

**Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012**

**„LAGUIOLE“**

**EU č.: FR-PDO-0317-01271 – 30.10.2014**

**CHOP ( X ) CHZO ( )**

**1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem**

Syndicat de défense et de gestion du Fromage de Laguiole  
Route de Chaudes-Aigues  
12210 Laguiole  
FRANCIE

Tel. +33 565444751  
Fax +33 565444757

E-mail: contact@fromagedelaguiole.fr

Seskupení se skládá z výrobců a zpracovatelů sýra „Laguiole“, a je tak oprávněno podat žádost o změnu.

**2. Členský stát nebo třetí země**

Francie

**3. Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)**

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Jiná: kontroly

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

#### 4. Druh změny (změn)

- Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012
- Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, pro nějž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent), která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

#### 5. Změna (změny)

##### *Položka „Popis produktu“*

- Na základě vnitrostátního předpisu připojeného k předchozí zaregistrované specifikaci se upřesňuje, že „Laguiole“ je sýr se „suchou kůrkou“. V zájmu lepší srozumitelnosti je minimální obsah tuku a sušiny vyjádřen v gramech na 100 gramů sýra místo podílu v procentech.

- Údaj, že sýr „Laguiole“ má tvar „přibližně 40 centimetrového“ válce o „výšce 30 až 40 centimetrů“, se nahrazuje regulační průměru na 30 až 40 centimetrů, což je v souladu s kapitolou „Popis“ zveřejněného přehledu. Stanoví se dále poměr mezi výškou a průměrem na 0,8 až 1, čímž se nahrazuje ustanovení uvádějící, že výška mírně přesahuje nebo se rovná průměru. Tato změna zohledňuje rozměry sýra na konci zrání, zatímco předchozí specifikace byla vypracována na základě rozměru sýrů před jejich umístěním do sklepa. Výška sýrů má totiž tendenci se s postupujícím zráním mírně snižovat (jev zvaný „sesedání“). Tento jev lze rovněž vysvětlit prodloužením průměrné doby zrání sýrů a rozvojem výroby v zemědělských hospodářstvích, při níž jsou formáty proměnlivější než při výrobě v mlékárnách.

Snížení minimální hmotnosti sýra z 25 na 20 kg více odpovídá minimálnímu průměru formy 28 cm při dodržení poměru mezi výškou a průměrem. Dalším prvkem vysvětlení je rozvoj výroby v zemědělských hospodářstvích, při níž se formáty více mění v závislosti na množství mléka, které výrobci použijí.

- Upřesňuje se barva hmoty: „od slonovinové po slámově žlutou“. Tyto odstíny jsou spojeny s proměnlivostí složení produktu podle sezóny. Zrušuje se údaj o minimální tloušťce kůrky, protože se nejedná o rozlišující prvek produktu. Dále se mění popis barvy kůrky (zavádí se barva „světle šedá“ místo „světle oranžová“ a „žulová šed“ jako doplněk k „jantarově hnědá“), aby se zohlednily sýry z hospodářství, u nichž kůrka vzniká přirozeně ve sklepích. Tato upřesnění jsou užitečná během organoleptické zkoušky v rámci kontroly.

- Přidává se organoleptický popis produktu. Je užitečný během organoleptické zkoušky v rámci kontroly.

- U prodávaných předbalených porcí sýru „Laguiole“ do 70 gramů se zavádí výjimka z povinnosti zachovat část s kůrkou, protože na malých porcích určených ke kuchařskému použití je obtížné kůrku uchovat.

##### *Položka „Důkaz původu“*

- Upřesňují se oznamovací povinnosti příslušných subjektů. 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.

- Jsou podrobně uvedena zaregistrování, jež subjekty musí provést. Tyto informace jsou užitečné pro kontrolu dodržování specifikace a zpětné dohledatelnosti produktů.

- Upřesňují se způsoby kontroly produktu. Následně jsou podrobně rozvedeny v kontrolním plánu označení původu, který vypracovává kontrolní subjekt.

- Povinná identifikace produktu je vyjádřena tak, aby se usnadnila jeho zpětná dohledatelnost. Podrobně jsou popsány způsoby identifikace sýra pomocí identifikační značky a otisku se zobrazením „laguiolského“ býka a slovem „Laguiole“. Kvůli zajištění jejich řádné správy jsou upřesněna pravidla pro rozdělování a odstraňování identifikačních značek a razítek.

#### *Položka „Metoda produkce“*

##### *Podpoložka V.1. „Produkce mléka“*

- Kromě krav plemen Simmental française a Aubrac se přidává možnost zahrnout do stád, která produkují mléko používané pro výrobu sýra „Laguiole“, křížence těchto dvou plemen s ověřeným původem. Seskupení totiž provádí v současné době zkušební program zahájený v roce 1990, jehož cílem je znovu zavést do stád dojnic plemeno Aubrac. Tento postup je založen na rozmnožování pomocí přenosu embryí a zjišťování jejich pohlaví, jež pokračuje kontrolou vlastností potomků. Zároveň si seskupení přeje umožnit křížení plemen Aubrac a Simmental française z důvodu zlepšení vlastností plemene Aubrac při produkci mléka uvážlivým vstřebáním krve plemena Simmental při současném rozvoji větve dojnic čistého plemena Aubrac.

- Pro účely snazší kontroly se upřesňuje složení stáda dojnic. Jedná se o „produktivní dojnice, zaprahlé krávy a jalovice ve více než osmém měsíci březosti“. Stádo se rovněž týká všech dospělých dojnic hospodářství a jalovic, které se před zahrnutím do stáda nacházejí těsně před otelením.

- Základní krmná dávka se stanoví pro stádo dojnic místo pouze pro dojnice, což usnadňuje kontrolu a zaručuje, že zvířata od osmého měsíce březosti dostávají pouze píci povolenou specifikací. Zákaz silážované a balené trávy a každé píce uchovávané ve vlhkém stavu doplňuje zákaz silážované kukuřice. Cílem je omezit tuk v mléce a snížit zdravotní rizika u lisované sraženiny mléka a sýra vyráběných z plnotučného syrového mléka. Jediná objemná píce povolená pro krmení dojnic se tak skládá z místních rostlin rostoucích na lukách a přírodních nebo trvalých pastvinách a travin a krmných luskovin pěstovaných na dočasných loukách.

Hospodářství, která chovají další stádo zcela odděleně od stáda dojnic, mají přesto možnost posekat a podávat tomuto dalšímu stádu píci uchovávanou ve vlhkém stavu za podmínky, že přijmou veškerá nutná opatření, aby zabránila křížové kontaminaci s píci určenou pro stádo dojnic. Toto upřesnění umožňuje regulovat silážování nebo balení píce pro stádo mimo stáda dojnic, které je vymezeno výše.

- Zrušuje se možnost dočasné odchylky od ustanovení ohledně základní krmné dávky v případě „mimořádných klimatických podmínek“, protože toto ustanovení není nadále přiměřené.

- Kvůli usnadnění kontroly se upřesňují způsoby pasení. Pokud jde o období pastvy, nahrazuje se pojem „léto“ obdobím „dostupnosti trávy s výjimkou případů, kdy to klimatické podmínky nedovolují“. Rovněž se upřesňuje, že u minimální délky pasení se jedná o „kumulovanou roční“ délku a že se jedná o základní krmnou dávku „stáda dojnic“. Uvádí se tak, že „v období dostupnosti trávy se základní krmná dávka stáda dojnic skládá převážně z trávy spasené během minimální kumulované roční doby v délce 120 dnů s výjimkou případů, kdy to klimatické podmínky nedovolují“. Přidává se, že „během tohoto období nesmí doplňování spasené základní krmné dávky pícinami přesáhnout v průměru na stádo a za období pastvy 3 kg sušiny na dojnici a den“, aby se zaručilo, že spasená čerstvá tráva představuje hlavní krmivo zvířat během tohoto období.

- Vkládá se omezení doplňkových krmiv přidávaných k základní krmné dávce na 6 kg na produktivní dojnici a den, aby se upřednostnilo krmení zvířat píci vyprodukovanou v zeměpisné oblasti.

- Vkládá se pozitivní seznam surovin a přídatných látek, které jsou povoleny v doplňkovém krmivu pro stádo dojnic, aby se jejich krmení lépe spravovalo, zaručilo a kontrolovalo.

- Upřesňuje se, že doplňkové krmivo může být částečně původem ze zemědělského hospodářství, a tento případ se definuje jako směs složek vyprodukovaných v hospodářství a složek nakoupených mimo něj. Tato upřesnění jsou přidána kvůli usnadnění kontroly.
- Přidává se ustanovení, kterým se zakazují GMO v krmivu zvířat a mezi plodinami pěstovanými v hospodářství, aby se zachovala tradiční povaha krmení.
- Kvůli usnadnění kontroly se upřesňuje, že ustanovení, podle nějž průměrná produkce mléka na krávu v hospodářství nesmí přesáhnout 6 000 litrů, platí pro dojnice přítomné v hospodářství a týká se množství mléka uváděného na trh nebo zpracovávaného v hospodářství.
- Z důvodů kvality mléka se přidává zákaz jediného dojení krav za den při produkci mléka. Studie („Institut de l'élevage“) prokazují, že jedině dojení za den má za následek výrazné zvýšení počtu buněk v mléce. Koncentračním účinkem se navíc zvyšuje obsah bílkovin z 1,2 na 2 g/l a obsah tuku ze 3 na 4 g/l, což výrazně zhoršuje poměr obsahů, a má tak značně nepříznivý dopad na výrobu z plnotučného mléka, jako je výroba sýra „Laguiole“.
- Doplnují se ustanovení ohledně výroby v zemědělských hospodářstvích a výroby v auvergneských salaších, která existují ve vnitrostátním předpisu připojenému k předchozí zaregistrované specifikaci, aby se specifikovaly zvláštnosti těchto dvou způsobů výroby a umožnila kontrola. V případě výroby v zemědělském hospodářství je sýr vyráběn z mléka, které pochází z maximálně dvou po sobě následujících dojení, přičemž nezchlazené mléko z ranního dojení představuje více než 50 % celkového objemu. V případě výroby v salaši je sýr vyráběn v budově vyhrazené výrobě sýrů, která je postavena v oblasti luk s nadmořskou výškou přesahující 1 000 metrů, z mléka jediného stáda, které se pase na těchto vysoce položených loukách, dojeného během období sezónního přesunu zvířat (od 25. května do 13. října).

#### Podpoložka V.2. „Zpracování“

- Na základě vnitrostátního předpisu připojeného k předchozí zaregistrované specifikaci se upřesňuje, že se sýr „Laguiole“ vyrábí z mléka „bez úpravy obsahu bílkovin a tuku“ a že „jsou zakázány jakékoliv fyzické úpravy“.
- Upřesňují se parametry výrobní nádrže: ploché dno a poměr plochy k výšce přesahující 10 (kromě výroby v hospodářství). Uvedené usnadňuje zpracování sraženého mléka v nádrži a umožňuje v ní řádné odkapávání díky zmáčknutí před zavedením sýrové sraženiny do lisu.
- Na základě vnitrostátního předpisu připojeného k předchozí zaregistrované specifikaci je uveden seznam jednotlivých úkonů nutných k výrobě sýra po sýření: oddělení sýrové sraženiny a zmáčknutí ve výrobní nádrži, první lisování v lisu sýrové sraženiny, zrání, rozměňování, solení sýrové sraženiny, zrání sýrové sraženiny v soli, vytvoření jednotlivého kusu, druhé lisování. Tyto úkony jsou dále upřesněny v následujících odstavcích.
- Odkaz na „lámání“ sýrové sraženiny je nahrazen odkazem na krájení sýřeniny po sýření, který přesněji označuje prováděný úkon.
- Odkaz na lisování sýrové sraženiny kvůli prvnímu zrání se nahrazuje podrobnějším popisem prováděných úkonů: lisování v lisu sýrové sraženiny po nejméně jednu hodinu při minimálně pěti otočeních s následným zráním v místnosti, v níž se během prvních osmi hodin pohybuje teplota od 18 do 26 °C a poté od 14 do 26 °C. Regulace těchto fází je důležitá pro dobré odkapávání a okyselování sýra, aby se zaručila jeho schopnost stárnout.
- Dále jsou upřesněny úkony rozměňování a solení sýrové sraženiny, které následují po jejím uzrání: sýrová sraženina, jejíž teplota v jádru musí přesahovat nebo se rovnat 18 °C, je rozmělněna na hrudky (malé kousky) o velikosti lískového oříšku, a poté se její hmota solí 18 až 24 g soli na 1 kg sraženiny. Upřesnění těchto fází reguluje výrobní postup, aby se zaručilo stejnorodé nasolení sýra a předešlo se příliš výraznému zchlazení na konci zrání.
- Uvádí se, že k zavedení do forem dochází „po odpočinku v minimální délce jedné hodiny“, aby se umožnilo řádné rozptýlení soli v sýrové sraženině. Dále se upřesňuje válcovitý tvar forem a jejich průměr: 28 až 38 cm, což je v souladu s popisem produktu. Je popsána metoda zavedení do forem: rozložení rozmělněné sýrové sýřeniny se provádí v postupných vrstvách pokaždé s jejím krátkým mechanickým nebo ručním zmáčknutím. Tato tradiční technika zaručuje stejnorodé rozložení sýrové sýřeniny ve formě a její soudržnost, aby se předešlo vzniku otvorů ve hmotě konečného produktu.

- Odkaz na „dlouhé a postupné“ lisování se kvůli usnadnění kontroly nahrazuje přesnějším popisem lisování: lisy působí na sýry svisle po minimálně 40 hodin. Uvádí se, že sýry se během lisování minimálně čtyřikrát otáčejí, což umožňuje sjednotit odkapávání sýra po celém jeho objemu.

#### Podpoložka V.3. „Zrání“

- Kvůli usnadnění kontroly se odkaz na „vlhké“ sklepy nahrazuje přesným udáním relativní vlhkosti, která musí přesahovat 90 %.
- Na základě vnitrostátního předpisu připojeného k předchozí zaregistrované specifikaci se upřesňuje, že kvůli usnadnění kontroly se doba zrání počítá ode dne sýření. Zrušuje se informace, podle níž zrání „dosahuje často šesti až devíti měsíců“, protože je pouze orientační.
- Upřesňuje se, že pravidelné tření a otáčení sýrů umožňují vytvoření a udržování kůrky.

#### Položka „Označování“

- Kvůli uvedení do souladu kapitoly „Zvláštní pravidla pro označování“ specifikace s kapitolou zveřejněného přehledu se upřesňuje velikost písma tvořícího název označení původu: musí odpovídat přinejmenším dvou třetinám velikosti největšího písma použitého na označení.
- Povinnost připojit 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.
- Následkem vývoje vnitrostátních předpisů se zrušuje povinnost umístit logo INAO.
- Kvůli uvedení do souladu kapitoly „Zvláštní pravidla pro označování“ specifikace s kapitolou zveřejněného přehledu se připomíná, že se použití označení „ze salaše“ („buron“) povoluje na etiketě, v reklamě, na fakturách nebo obchodních dokumentech při dodržení podmínek upřesněných v kapitole „Popis metody produkce“.
- Kvůli uvedení do souladu kapitoly „Zvláštní pravidla pro označování“ specifikace s kapitolou zveřejněného přehledu se připomíná možnost nahradit etiketu přímým tiskem na kůrku sýra. Kromě této možnosti se upřesňuje, že etiketu lze také nahradit „předtištěnou etiketou z látky umístěnou přímo na kůrku“, protože tento podklad je odolnější a vhodnější než běžná etiketa pro manipulaci s produktem během jeho dodávky na místa prodeje.

#### Jiná

- V položce „Odkazy týkající se kontrolních struktur“ byl aktualizován název a kontaktní údaje oficiálních kontrolních struktur, zejména kvůli zohlednění změn, ke kterým došlo ve způsobech kontroly.
- 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.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„LAGUIOLE“

EU č.: FR-PDO-0317-01271 – 30.10.2014

CHOP ( X ) CHZO ( )

#### 1. Název

„Laguiole“

## 2. Členský stát nebo třetí země

Francie

## 3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

### 3.1. Druh produktu

Třída 1.3 Sýry

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

„Laguiole“ je sýr z kravského mléka se suchou kůrkou, z lisované, tepelně neošetřené sýřeniny, válcovitého tvaru, s obsahem minimálně 45 gramů tuku na 100 gramů sýra po úplném vysušení a u nějž obsah sušiny nesmí klesnout pod 58 gramů na 100 gramů sýra.

Sýr „Laguiole“ má tvar válce o průměru 30 až 40 centimetrů, s poměrem mezi výškou a průměrem od 0,8 do 1 a s hmotností od 20 do 50 kilogramů.

Zrání trvá ode dne sýření minimálně čtyři měsíce.

Jeho hmota má slonovinovou až slámově žlutou barvu a jeho kůrka bělavou až jasně šedou, která se během zrání může změnit na jantarově hnědou až žulovitě šedou.

Podle stupně uzrání je jeho mléčná chuť středně výrazná až výrazná, vyvážená a příznačná, což se projevuje v příchutích od čerstvého sena až po suchý lískový oříšek, chuť v ústech přetrvává, což je typické pro výrobky ze syrového mléka.

### 3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Základní krmnou dávku stáda dojnic zajišťuje píce pocházející ze zeměpisné oblasti. Jediná povolená objemná píce se skládá z místních rostlin rostoucích na lukách a přírodních nebo trvalých pastvinách a travin a krmných lusko-  
vin pěstovaných na dočasných loukách. Je zakázáno používat silážovanou kukuřici, silážovanou nebo balenou trávu a každou jinou píci uchovávanou ve vlhkém stavu.

V období dostupnosti trávy se základní krmná dávka stáda dojnic skládá převážně z trávy spasené během minimální kumulované roční doby v délce 120 dnů, s výjimkou případů, kdy to klimatické podmínky nedovolují. Během tohoto období nesmí doplňování spasené základní krmné dávky pícinami přesáhnout v průměru na stádo a za období pastvy 3 kg sušiny na dojnici a den.

Přidávání doplňkového krmiva k základní krmné dávce je omezeno na 6 kg na produktivní dojnici a den v průměru u všech produktivních dojnic ročně. Neukládá se povinnost, aby doplňková krmiva pocházela ze zeměpisné oblasti, protože tato oblast nemá dostatečné zemědělské zdroje.

Ke krmení zvířat se smí používat pouze rostliny, druhotné produkty a doplňková krmiva pocházející z produktů netransgenního původu.

V doplňkovém krmení stáda dojnic se smí používat pouze suroviny a přídatné látky uvedené na pozitivním seznamu.

Sýr „Laguiole“ se vyrábí výlučně z plnotučného syrového kravského mléka bez úpravy obsahu bílkovin a tuku. Jsou zakázány jakékoliv fyzické úpravy.

Mléko používané pro výrobu sýra „Laguiole“ musí pocházet výlučně od stád dojnic složených z krav plemene Simmental française (kód plemene 35) nebo Aubrac (kód plemene 14) nebo kříženců těchto dvou plemen s ověřeným původem. U kříženců nad první generaci smí být součástí stáda dojnic pouze kráva vzniklá křížením se samcem plemene Aubrac (kód plemene 14).

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

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

#### 3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, na něž označení odkazuje

Uvádět na trh strouhaný sýr „Laguiole“ je zakázáno.

Sýr „Laguiole“ může být prodáván v porcích. Pokud se sýr prodává předbalený, musí prodávané kusy obsahovat kůrku, která je pro označení typická, s výjimkou individuálních porcí do 70 gramů.

#### 3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, na něž označení odkazuje

Etiketa sýrů obsahuje:

- název označení původu uvedený písmem o velikosti, která odpovídá přinejmenším dvou třetinám velikosti největšího písma použitého na označení,
- logo Evropské unie pro CHOP.

Použití označení „buron“ („ze salaše“) se povoluje na etiketě, v reklamě, na fakturách nebo obchodních dokumentech při dodržení těchto podmínek: označení „buron“ („ze salaše“) je vyhrazeno sýrům vyrobeným z mléka jediného stáda dojeného během přesunu zvířat (od 25. května do 13. října) a pasoucího se během tohoto období na lukách v nadmořské výšce přesahující 1 000 metrů. Aby mohly využívat tohoto označení, musí být sýry vyráběny v budovách vyhrazených výrobě sýrů a postavených v této oblasti vysoce položených luk a na každou výrobní směs připadat jediné stádo. Nejsou povoleny pojízdné výrobní nebo lehké stavby, jako jsou prkenné přístřešky.

Etiketu lze nahradit přímým tiskem na kůrku sýra nebo předtištěnou etiketou z látky umístěnou přímo na kůrku.

Identifikace produktu je též zajištěna pomocí plastického otisku se znázorněním laguioleského býka a slovem „Laguiole“ a identifikační značky umístěnými na sýru.

### 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast je vymezena těmito kantony a obcemi nebo částmi obcí:

#### *Departement Aveyron:*

Kantony Laguiole, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Sainte-Geneviève-sur-Argence.

Obce Aurelle-Verlac, Castelnau-de-Mandailles, Le Cayrol, Coubisou, Entraygues-sur-Truyère (pravý břeh řeky Lot a levý břeh řeky Truyère před jejich soutokem), Espalion (pravý břeh řeky Lot), Estaing, Le Nayrac, Pomayrols, Prades-d'Aubrac, Saint-Côme-d'Olt (pravý břeh řeky Lot), Saint-Geniez-d'Olt (pravý břeh řeky Lot), Saint-Laurent-d'Olt (pravý břeh řeky Lot), Sainte-Eulalie-d'Olt (pravý břeh řeky Lot).

#### *Departement Cantal:*

kanton Chaudes-Aigues.

#### *Departement Lozère:*

Kanton Nasbinals.

Obce Aumont-Aubrac, Banassac (pravý břeh řeky Lot), Les Bessons, Brion, Canilhac (pravý břeh řeky Lot), Chaudailles, La Chaze-de-Peyre, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fournels, Les Hermaux, Noalhac, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Pierre-de-Nogaret, Sainte-Colombe-de-Peyre, Les Salces, Termes, Trélans.

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

### 5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

#### Přírodní faktory

Zeměpisná oblast vykazuje zvláštnosti spojené s vlastnostmi její půdy, jejím podnebím, její nadmořskou výškou a jejím přirozeným vymezením reliéfem. Půda je čedičová nebo žulovitá. Kontrastní a drsné podnebí je výsledkem střetu mezi horským a kontinentálním vlivem oblasti Auvergne, který přináší dlouhé, mrazivé a větrné zimy s častou sněhovou pokrývkou, a jižním vlivem, který přináší teplo a hojně a bouřlivě srážky. Uprostřed oblasti tvoří pohoří Aubrac sourodý celek s průměrnou nadmořskou výškou 1 000 m. Na západě a na jihu je zeměpisná oblast přirozeně vymezena řekami Truyère a Lot. Kombinace půdy, podnebí a nadmořské výšky poskytuje pastvinám mimořádné vlastnosti, a to zejména hojnou, vonnou a rozmanitou květenou. Více než v jiných oblastech zde nacházíme typické rostliny s vysokým počtem aromatických molekul (terpenů) čeledí *Apiaceae* (miříkovitých), jako je koprník štětolistý (*Meum athamanticum*), kakostovitých (*Geranium sylvaticum*), složnokvětých (*Achillea*, *Centaurea*) a pyskatých (*Prunella grandiflora*, *Thymus*).

#### Lidské faktory

Výroba sýrů je v této oblasti velmi dávná. Od 12. století určovali mniši opatství Aubrac a Bonneval pravidla výroby sýra „Laguiole“ tak, aby přenesli letní produkci mléka na zimní stravování poutníků, a okolní hospodáři je napodobili. V roce 1897 se zemědělci z této horské oblasti seskupili v prodejní sdružení, které se roku 1939 přeměnilo ve sdružení na ochranu a nakonec roku 1961 dosáhlo uznání označení původu.

Sýr „Laguiole“ je dodnes vyráběn z plnotučného syrového mléka vyprodukovaného krávy plemen Simmental française a Aubrac, které jsou přizpůsobeny podmínkám prostředí zeměpisné oblasti (středohoří) a krmí se převážně na pastvě nebo senem ze zeměpisné oblasti, omezenou dávkou doplňkových krmiv a bez pícnin uchovávaných ve vlhkém stavu. Genetický výběr u těchto plemen umožnil zvýšit obsah bílkovin v mléce na úkor tuku, a získat tak mléko s potenciálem pro výrobu sýrů. K tomu přispívá rovněž krmivo, v němž je zakázáno používat jako pícninu kukuřici, čímž se udržuje nízký obsah tuku v mléce.

Sýr „Laguiole“ je výsledkem dlouhého zrání ve vlhkých a studených sklepech (6 až 12 °C), jehož úspěšné provedení závisí zejména na zvláštní výrobní technologii (jako je dvojí odkapávání v lisu syrové sraženiny a zavedení do forem, které posiluje suchý výtažek) a na pravidelné péči (tření a otáčení), které zaručuje know-how, jež v zeměpisné oblasti přetrvalo.

### 5.2. Specifičnost produktu

Sýr „Laguiole“ je sýr z plnotučného a syrového mléka velkého formátu (20 až 50 kg). Jeho lisovaná, tepelně neošetřená hmota vykazuje vysoký obsah sušiny, a to minimálně 58 %. Sýr zraje po dobu minimálně čtyř měsíců.

Podle stupně uzrání je jeho mléčná chuť středně výrazná až výrazná, vyvážená a příznačná, což se projevuje v příchutích od čerstvého sena až po suchý lískový oříšek, a v ústech přetrvává.

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

Produkce mléka v zeměpisné oblasti sýra „Laguiole“ měla původně velmi sezónní povahu. Odebírat mléko krávy, která jím zároveň krmila své tele, bylo možno pouze v době, kdy díky přirozené úrodnosti půdy zeměpisné oblasti vyrostla hojná květena a umožnila pokrýt potřeby zvířat. Aby uchovali a mohli přenést toto mléko do jiných období, vypracovali chovatelé zeměpisné oblasti trvanlivý sýr velkého formátu s názvem „Laguiole“.

Protože je tento sýr vyráběn z plnotučného mléka, je jeho schopnost uchování vázána na podmínky produkce mléka a výroby, které upřednostňují mléko s potenciálem pro výrobu sýrů, s vysokým obsahem bílkovin a zároveň omezeným obsahem tuků, které se hodí k intenzivnímu odkapávání jak v lisu syrové sraženiny, tak v lisovnách po zavedení do forem a umožňují získat lisovanou, tepelně neošetřenou sýřeninu s vysokým obsahem sušiny.

Dojnice plemen Simmental française a Aubrac jsou mimořádně dobře přizpůsobeny podmínkám prostředí zeměpisné oblasti. Díky své odolnosti mohou plně využít možnosti zeměpisné oblasti v oblasti píce a přitom snášet omezení daná dlouhou a drsnou zimou. Píce, již zkrmují, má vysoký obsah aromatických rostlin, které provoňují mléko, a tím také sýr „Laguiole“, který je z něj vyráběn.



Výroba ze syrového mléka a dlouhé zrání za nízké teploty vedou k typickým vlastnostem sýra „Laguiole“, které jsou spojeny s mléčnou flórou plnotučného a syrového mléka.

**Odkaz na zveřejnění specifikace**

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení <sup>(?)</sup>)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-b80edb90-e691-4605-8645-79027fbd424b/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b80edb90-e691-4605-8645-79027fbd424b/telechargement)

---

---

<sup>(?)</sup> Viz poznámka pod čarou 1.