

**Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU)
č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2016/C 20/04)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„ALLGÄUER SENNALPKÄSE“

EU č.: DE-PDO-0005-0897-11.10.2011

CHOP (X) CHZO ()

1. Název (názvy)

„Allgäuer Sennalpkäse“

2. Členský stát nebo třetí země

Německo

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

„Allgäuer Sennalpkäse“ (algavský salašnický sýr) je trvanlivý tvrdý sýr vyráběný tradičním řemeslným způsobem přímo na horských salaších Algavska (Allgäu) z přírodního, syrového kravského mléka. Při jeho výrobě se uplatňuje ruční práce. Jedná se o typický produkt algavského horského hospodářství.

Válcovité bochníky tohoto tvrdého sýra váží od 5 do 35 kg a jsou 30 až 70 cm široké a až 15 cm vysoké.

Sýr má zaslou kůrku oranžovo-žlutavé až hnědé barvy. Jeho těsto je při krájení tuhé až vláčné a zpravidla mírně protkané drobnými oky o velikosti hrášku. Barva těsta je slonovinová až žlutavá.

Bochníky o 5 až 15 kg se smějí po tříměsíčním zrání krájet a uvádět na trh jako mladý sýr (junger „Allgäuer Sennalpkäse“). Ten obsahuje nejméně 55 % sušiny s minimálně 45 % podílem tuku a má mírně ořechovou chuť, jemné voňavé aroma a měkkou konzistenci.

Bochníky vážící více než 15 kg zrají alespoň čtyři měsíce. Zralý sýr (gereifter „Allgäuer Sennalpkäse“) nesmí mít méně než 62 % sušiny a sušina musí obsahovat nejméně 45 % tuku. Chuť tohoto sýra je kořenitá, jadrně ořechová a někdy podle okolností i lehce kouřová.

Čím déle algavský salašnický sýr zraje, tím pikantnější a silnější je jeho chuť. Také těsto nabývá na pevnosti a vykazuje výraznější aroma, silnější vůni a sytější barvu.

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

Krmivo

Během sezóny, kdy se produkt „Allgäuer Sennalpkäse“ vyrábí, musí krmivo krav pocházet přinejmenším z 60 % z vymezené zeměpisné oblasti.

Jelikož sýr se vyrábí jen na salaších v době pastvy od května do října (180 dní), je dobytek živěn převážně trávou, kterou spásá po horách. Vysokohorská pastva trvá alespoň 80 dní. Každodenní svádění dobytka zpět do chlévů nebo jeho vyvádění na pastvu v údolních polohách se nepřipouští. Kromě zeleného krmení formou pastvy je možné krávám podávat krmení suché (seno). To je zapotřebí především v době nepředvídaného nedostatku (začne-li třeba sněžit) nebo k zajištění toho, aby byla potrava mléčného dobytka svou skladbou patřičně vyvážená.

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

Píci lze doplnit o energeticky vydatné nebo na bílkoviny bohaté krmné komponenty, například o zrniny, luštěniny (zelené granule, vojtěškové seno), krmné zbytky z obilných mlýnů, pokrutiny, krmiva podporující produkci mléka a jiná krmiva vhodná z hlediska výroby tvrdých sýrů. Doplnková krmiva je možné dobytku podávat samotná nebo namíchaná. Mohou však představovat nejvýše 30 % denní krmné dávky zvířete.

Krmení dojníc siláží nebo senází je obecně zakázáno.

Suroviny

K výrobě algovského salašnického sýra se používá mléko hnědého horského skotu, který je ve vymezené zeměpisné oblasti typickým plemenem, nebo mléko jeho kříženců.

Na sýr může být zpracováno jen syrové mléko z jednoho nebo několika nádojů uskutečněných přímo na horské pastvině, kde se dobytek zrovna nachází. Mléko se podle potřeby chladí. Z večerního mléka se zpravidla sbírá smetana. Mléko se zahušťuje výhradně přírodním syřidlem nebo pomocí kultur bakterií mléčného kvašení. Používání chymosinu získaného z geneticky modifikovaných mikroorganismů je zakázáno. Salašnický sýr neobsahuje žádné chemické přídavné látky nebo konzervanty, při jeho výrobě se uplatňují pouze kuchyňská sůl (povinná přísada) a mazové kultury, jež zvýrazňují chuť a napomáhají vytvoření kůrky (nepovinná přísada).

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

Ve vymezené zeměpisné oblasti definované v oddíle 4 musí proběhnout celý proces výroby (produkce a srážení mléka, zpracování syřeniny, tvarování, máčení v solném nálevu, ošetřování a zrání).

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Na štítcích musí být uveden název „Allgäuer Sennalpkäse“. Jsou-li dodržena ustanovení čl. 31 odst. 1 nařízení (EU) č. 1151/2012 a ustanovení nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 665/2014 ze dne 11. března 2014, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012, pokud jde o podmínky používání nepovinného údaje o jakosti „horský produkt“, lze štítek též opatřit nápisem „Bergkäse“ (horský sýr).

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast výroby algovského salašnického sýra se nachází v horách při jižním okraji bavorského správního obvodu Švábsko, a to v nadmořských výškách od 800 m n. m. Zahrnuje algovské okresy Ostallgäu, Oberallgäu a Lindau.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Oblast výroby produktu „Allgäuer Sennalpkäse“ je krajem, který je podnebně a zeměpisně typický pro bavorské Alpy a bavorské alpské podhůří. Průměrná roční teplota se v závislosti na nadmořské výšce pohybuje mezi 4 a 6 °C. Srážky dosahují úhrnem 1 000 až 2 400 mm za rok, delší období sucha nenastávají. Geologické podloží tvořené helvétskými příkrovy, molasou, flyší a horninami typickými pro vápencové Alpy (dolomity) bylo formováno převážně ledovcem. Z půdních typů se v oblasti nejvíce vyskytují mělké rendziny, hnědozemě a pseudogleje. Na morénách bohatých na živiny lze též nalézt parahnědozemě. V prohlubních vznikají rašeliniště.

Klimatické podmínky a povrchové nerovnosti předurčují kraj k pastevectví. Pastviny zaujímají v Algovsku více než 70 % zemědělsky využívané půdy, a mají tak mimořádný význam (v jiných regionech Bavorska jejich podíl často nedosahuje ani 10 %). Strmé svahy a divoké louky v nadmořských výškách až do více než 2 000 m n. m. a také odpovídající krátké vegetační období mnohdy dovolují jen jediné hospodářské využití – pasení dobytka. Vysokohorské pasení dobytka po staletí umožňovalo využívat alpské porosty jako zdroj krmení a ulehčovat provoz statků v údolích. Tento druh hospodaření se v Algovsku výrazným způsobem podílí na formování místní kulturní krajiny.

Vzhledem k specifickým podmínkám (podnebí, reliéfu, půdám) a extenzivnímu pastevectví roste na horských loukách a pastvinách typická květena s podstatně větším zastoupením bylin, než jaké lze pozorovat v údolních polohách. Tyto plochy vykazují mimořádnou biologickou rozmanitost podmíněnou jejich umístěním a využitím.

Díky pastvě krav na vysoko položených alpských porostech je jejich mléko bohaté na látky, jako jsou karotenoidy, terpeny a polynenasycené mastné kyseliny, které produktu „Allgäuer Sennalpkäse“ do značné míry dodávají jeho žlutavou barvu, aromatickou vůni a pronikavou mnohotvárnou chuť. Algavský salašnický sýr se vyrábí z neošetřeného syrového mléka a při jeho přípravě se používá výhradně přírodní syřidlo. Tento postup a specifický, na byliny bohatý krmný základ, jenž byl popsán výše, se odrážejí v pikantní až silné chuti sýra, která je kořenitá, mírně ořechově jadrná a (při spalování dřeva) někdy i jemně kouřová. V průběhu zrání nabývá sýr na kořenitosti a plnosti. Výjimečná je též hutnost a rovnoměrnost jeho těsta, protkanost drobnými oky, zvláštní barva a pronikavé aroma.

Hnědý horský skot se v Bavorsku tradičně chová především v Algavsku. Jedná se o dlouhověké a plodné klasické plemeno obojího užitku, jež se dobře hodí pro produkci mléka i masa. Tito tuři původně spíše malého až středního vzrůstu mají robustní tělo, projevují jistotu v pohybu, jsou přizpůsobiví a dobře přijímají velké množství základní potravy, což jsou vlastnosti, jež se pro extenzivní hospodaření v horských oblastech mimořádně hodí. Hnědý horský skot také produkuje mléko s vysokým obsahem bílkovin, ze kterého se sýr velmi dobře vyrábí. Využívání tohoto typického regionálního plemene je proto důležitým předpokladem pro výraznou specifickou produkt a pro silné vyjádření jeho zvláštních vlastností. Zároveň je také dokladem toho, že produkt „Allgäuer Sennalpkäse“ je úzce vázán na vymezenou zeměpisnou oblast.

Sýr se již v době Římanů vyráběl proto, aby se uchovávalo produkované mléko. Denní odvoz mléka ze salaší nebyl v minulosti možný a možný není ani dnes. Ve starých spisech existují doklady o tom, že už za třicetileté války se využíval speciální postup „Süßsennen“ nebo též „Fettsennen“, při němž se ve zpracovávaném mléce ponechávala veškerá smetana nebo její převážná část, a tento postup zůstal základem pro výrobu algavského salašnického sýra až do současnosti. Tučné sýry tvarované do velkých kulatých bochníků se začaly v Algavsku vyrábět kolem roku 1820 především po vzoru sýrů ze švýcarského kantonu Appenzell, protože tento způsob zpracování zaručoval u sýrů delší trvanlivost. Tučný sýr se navíc výhodněji prodával. Výroba produktu „Allgäuer Sennalpkäse“ a s ní spojený um má tedy v kraji dlouhou tradici a řemeslo se v rodinách po celé generace často předávalo z otce na syna. Hospodáři na algavských salaších se také pravidelně scházejí, aby se navzájem podělili o své zkušenosti a společně se přiučili něčemu novému, což odjakživa výraznou měrou přispívalo ke zlepšování výrobní techniky.

Vzhledem k tomu, že průmyslová výroba produktu „Allgäuer Sennalpkäse“ neexistuje, je význam člověka a manuální zručnosti o to větší. Každý krok v přípravě sýra je výhradně rukodělný a probíhá do velké míry za použití tradičního náčiní, jako jsou sýrařské harfy nebo dřevěné poklice k vytlačování syrovátky. Mléko se tradičně ohřívá v měděném kotli – sýr pak lépe vyzrává a chutná.

Sýrař musí na celý proces velmi pozorně dohlížet, aby mohl pro každý výrobní krok zvolit ten správný okamžik. Při ohřevu se mléko, z něhož se algavský salašnický sýr vyrábí, po zamíchání syřidla opatrně zahřívá na nejméně 52 °C, tedy na poměrně vysokou teplotu. Tento postup je významným předpokladem pro dlouhou trvanlivost sýra, která je na salaších důležitá. Mléko musí být zároveň ošetřeno natolik opatrně, aby zůstaly zachovány jeho aromatické vlastnosti a mikrobiologické složky, a tudíž i jeho specifické jakostní rysy. Za zmínku stojí i skutečnost, že mléko nemá kvůli přirozené proměnlivosti potravy na horských pastvinách žádné standardizované vlastnosti a že jeho kvalita, například co se týče obsahu bílkovin nebo zastoupení mastných kyselin, kolísá. Hospodáři, kteří vyrábějí algavský salašnický sýr, mají mnoho zkušeností a s těmito jakostními výkyvy umějí velmi dobře pracovat.

Velké zkušenosti si žádá i krájení vysráženého mléka na zrno správné velikosti, což je rozhodující pro hutnost a rovnoměrnost syrového těsta. Ručně probíhá také vytlačování syrovátky (povětšinou s pomocí dřevěné poklice) a tvarování syrových bochníků. Sýrař svým pečlivým počínáním během výrobního procesu zcela rozhodujícím způsobem předurčuje následující průběh zrání, a v důsledku pak i kvalitu konečného produktu. Algavský salašnický sýr se před zráním ponořuje až na tři dny do solné lázně, aby se na povrchu ihned neprodyšně uzavřel a ve vnitřku pomalu a rovnoměrně zrál. Díky tomu pak vzniká rovnoměrné a hutné těsto.

Při zrání se musí zvláště dbát na pečlivé ošetřování bochníků, protože i tato výrobní fáze probíhá na salaších za nižších venkovních teplot a při vyšší a často kolísavé vlhkosti vzduchu. Sýry často vyzrávají přes zimu v přírodních sklepech, kde podmínky nemohou být nijak technologicky standardizovány, a sýraři tak musí na proces mimořádně pozorně dohlížet. Zkušené oko člověka rozhoduje o tom, kdy je nutné bochník otočit, omýt nebo okartáčovat, a znalost řemesla je proto významným faktorem pro kvalitu sýra. Ohled je třeba brát také na zvláštnosti té které horské pastviny a na její podmínky a technické vybavení.

O pevné vazbě produktu „Allgäuer Sennalpkäse“ na vymezenou zeměpisnou oblast svědčí též skutečnost, že při výrobě nedochází k téměř žádné přepravě: mléko je produkováno na horských pastvinách, kde se na místě bezprostředně a výhradně ručně zpracovává. V místě se z větší části uskutečňuje i prodej.

Algavský salašnický sýr je proto nutno vnímat jako mimořádně osobitý produkt, jehož charakter je silně předurčen krajem původu.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

<https://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/41099>
