

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

(2017/C 64/08)

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

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

„EMMENTAL DE SAVOIE“

EU č.: PGI-FR-02096 – 25.11.2015

CHOP () CHZO (X)

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Název: Savoicime

Adresa: Maison de l'Agriculture
52 Avenue des Iles
74994 Annecy Cedex 9
FRANCE

Tel. +33 450881848

Fax +33 450881833

E-mail: savoicime@haute-savoie.chambagri.fr

Toto seskupení sdružuje producenty mléka, zpracovatele a provozovny, kde sýr dozrává, a je proto oprávněno předložit žádost o změnu specifikace.

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

— ☒ Jiné: aktualizace referenčních údajů o seskupení a o kontrolním orgánu

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

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

- ☒ 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)

Změny týkající se popisu produktu

Tato položka byla přepracována a doplněna o následující prvky s cílem zachovat tradiční vlastnosti produktu:

- povinnost používat při výrobě syrové mléko: jedná se o kodifikaci běžné praxe producentů. V platné specifikaci není ošetření mléka upřesněno,
- obsah tuku je stanoven ve vztahu ke hmotnosti hotového výrobku (28 %) a nikoli ve vztahu k sušině (v platné specifikaci je uvedeno 45 %): toto upřesnění je v souladu s vnitrostátními právními předpisy a usnadňuje poskytování informací spotřebitelům,
- za účelem doplnění platné specifikace se vkládá obsah sušiny (nejméně 62 %) a rovněž maximální obsah soli (0,4 g/100 g), který je u tohoto sýra nutno dodržet,
- byla doplněna upřesnění měřicích bodů výšky bochníků, které umožňují snadnější kontrolu. „Jeho výška se pohybuje od 14 cm (minimální svislá výška určená průmětem boční strany) do 32 cm (maximální svislá výška v nejvyšším bodě).“ namísto „Jeho výška se pohybuje od 25 cm do 30 cm“,
- organoleptické vlastnosti: na doplnění platné specifikace jsou stanoveny vlastnosti syrové hmoty. Mění se minimální velikost otvorů z velikosti velké třešně na velikost malé třešně. Cílem seskupení je aktualizovat velikost otvorů v souvislosti s užíváním současných kvasných kultur, které identifikovalo, a s délkou pobytu v teplém sklepe,
- do specifikace se zavádějí nové způsoby obchodní úpravy sýra, v níž je předkládán spotřebitelům: nakrájený na kusy, na plátky, na výseče bochníku, strouhaný nebo nakrájený na kostičky. Cílem seskupení je umožnit producentům, aby se přizpůsobili novým kulinářským způsobům využití sýra a zároveň dodržovali praxi při uvádění na trh, která bude slučitelná se zachováním specifických vlastností produktu.

Změny týkající se zeměpisné oblasti

Při posuzování žádosti o změnu specifikace CHZO „Emmental de Savoie“ se ukázalo, že správní hranice obou savojských departementů nepředstavovala nejrelevantnější parametr.

Zeměpisná oblast je změněna tak, že nyní zahrnuje skutečnou oblast produkce. Nespadají sem tedy vesnice vysoko v horách, ve kterých tradice výroby sýra „Emmental de Savoie“ vymizela:

- omezení zeměpisné oblasti v obou departementech Savojsko a Horní Savojsko na oblast sběru a zpracování mléka určeného na výrobu sýra „Emmental de Savoie“. Toto omezení zeměpisné oblasti umožňuje posílit souvislost produktu s daným územím a tím omezit zeměpisnou oblast na obce nacházející se v podhorských oblastech, jejichž klimatické podmínky jsou příznivé pro produkci trávy a obilovin a umožňují tak pravidelnou produkci mléka,
- vypuštění izolované obce (která nepřiléhá k vymezení zeměpisné oblasti), v níž již produkce neprobíhá: Saint Germain de Joux v departementu Ain,
- začlenění dalších 24 obcí z departementu Ain a 5 obcí z departementu Isère. Seskupení, která podala první žádost o uznání CHZO v prosinci 1993, měla činnost omezenou na území obou departementů Savojsko a Horní Savojsko. Vymezení oblastí produkce mléka a výroby a zrání sýrů uvedené v platné specifikaci se tedy týká pouze obou savojských departementů a v případě produkce mléka i tří obcí, které se nacházejí na druhém břehu Rhône v departementu Ain a které dodávaly mléko do sýrárny, která vyráběla sýr „Emmental de Savoie“. Totožné vlastnosti přírodního prostředí a společná praxe tedy vedou k vhodnějšímu vymezení, které zahrnuje i obce hraničící se savojskými departementy. Za účelem jednoznačnosti, jednotnosti a soudržnosti předmětné zeměpisné oblasti se přidávají obce, které patří do téhož přírodního celku vymezeného na západě prvními výběžky pohorí Jura, vyznačujícího se úrodnou půdou ležící většinou na usazeninách z období čtvrtohor a semikontinentálním podnebím s oceánským vlivem, které umožňuje hojnou produkci kvalitního krmiva.

Přidané obce se mimoto vyznačují společnou praxí a historickým využíváním sběru mléka orientovaným na oblast výroby a zrání uvedenou v platné specifikaci. Mléko z těchto srovnatelných obcí, které je již dlouho dopravováno do sýráren v oblasti produkce, je v současné době oddělováno od mléka zpracovávaného na sýr „Emmental de Savoie“. Změna specifikace umožní jeho využívání pro produkci sýra „Emmental de Savoie“.

Navrhovaná zeměpisná oblast CHZO „Emmental de Savoie“ zahrnuje 501 obcí namísto 603, které jsou uvedeny ve stávající verzi specifikace.

Změny důkazů, že produkt pochází ze zeměpisné oblasti

S cílem vytvořit lepší rámec pro údaje, které se předkládají za účelem kontrol, se upřesňují oznamovací povinnosti hospodářských subjektů. Kromě toho byl vytvořen systém vysledovatelnosti s cílem zjednodušit sledování produktu (vedení záznamů, podrobné údaje o identifikačních znacích sýrů).

Doplňuje se roční oznamovací povinnost každého producenta mléka, která shrnuje všechny prvky potřebné ke kontrole za účelem usnadnění této kontroly. Zavádí se rovněž oznamovací povinnost u produkce krmiv, která nesplňují dané požadavky a jsou určena jiným zvířatům než dojnícím, s cílem umožnit jejich kontrolu.

Za účelem sledování na úrovni odvětví je stanovena měsíční frekvence oznamování týkající se produkce zařízení na zpracování a zrání.

Část věty „– ověřením kaseinových štítků“ se nahrazuje odstavcem týkajícím se identifikačního označení. Toto znění umožňuje, aby seskupení přizpůsobilo identifikační označení technickému vývoji. Distribuci „identifikačních označení“ již neprovádí organizace SIGF, ale seskupení, které distribuuje každému oprávněnému výrobcí tolik označení, o kolik požádá.

Je upřesněn postup „vyřazování“ nevyhovujících sýrů: vyřazení je ještě týž den zapsáno do rejstříku, stejně jako počet vyřazených sýrů a číslo jejich šarže nebo pořadové číslo jejich identifikačního označení.

Výčet nezbytných ověření se vypouští, protože tato ověření vyplývají z plánu kontrol.

„Schvalování“ zařízení na výrobu nebo zrání se vypouští jako nadbytečné vzhledem k povinnosti jednotlivých producentů v daném odvětví (zařízení pro zrání, ale také producentů mléka a výrobních zařízení) vlastnit oprávnění, které stanoví vnitrostátní právní předpisy.

Změny metody produkce

Plemenné složení stáda:

Platná specifikace neobsahuje žádné ustanovení týkající se plemenného složení stáda. S cílem posílit přítomnost dojnic plemen abundance, montbéliarde a tarentaise, které jsou v dané zeměpisné oblasti využívány nejčastěji a jejichž mléko bylo vždy tradičně využíváno pro výrobu sýra „Emmental de Savoie“ a má dopad na kvalitu hotového výrobku, stanoví změněná specifikace, že při výrobě každého sýra musí být použito minimálně 75 % mléka těchto plemen. Tento systém je doplněn ustanovením, které určuje, že se podíl místních plemen ve stádě může v každém zemědělském podniku pouze zvyšovat tak, aby nedošlo k ohrožení dodávek mléka pro výrobce sýra. Kontinuita chovu tradičních plemen abundance, montbéliarde a tarentaise je oprávněná, neboť se jedná o místní plemena, která jsou v savojských regionech chovaná již velmi dlouho a která prokázala svou schopnost přizpůsobit se terénním a podnebným omezením kraje: mají tělesnou stavbu uzpůsobenou spásání svažitých luk, jsou odolná vůči teplotním výkyvům a dokážou dobře využít letní pastvu i zimní potravu založenou na suchém krmení.

Výživa zvířat:

Platná specifikace v souladu s nařízením Rady (ES) č. 1106/96 neobsahuje žádné zvláštní ustanovení o výživě zvířat:

- doplňuje se seznam krmiv použitelných pro zvířata, podmínky jejich skladování a/nebo uchovávání a distribuce těchto krmiv s ohledem na potenciál dané zeměpisné oblasti a s cílem podpořit nezbytný příjem živin,
- je definován minimální podíl zelených objemných krmiv: „Zelená objemná krmiva musí být zkrmována po dobu nejméně 150 dnů v roce (v jednom časovém úseku či s rozdělením do několika dílčích období) a musí představovat nejméně 50 % krmného základu.“ Toto ustanovení je odůvodněno tím, že umožňuje optimální využití místních luk, na nichž se vyskytuje květena charakteristická pro alpskou oblast. Toto ustanovení tak zlepšuje souvislost mezi produktem a jeho zeměpisným původem.

Chovatel, který v souvislosti s tímto ustanovením podal námitku během vnitrostátní lhůty k podávání námitek a splnil podmínky článku 15 odst. 4 nařízení (EU) č. 1151/2012, bylo poskytnuto přechodné období do 31. prosince 2017,

- všechna objemná krmiva určená pro krávy produkující mléko (tráva, seno, otava, zelená kukuřice, čirok, sláma a meziploidy) musí pocházet z vymezené zeměpisné oblasti. Každoroční produkce doplňkových krmiv v dané zeměpisné oblasti není dostačující. Proto je používání sušené píce, kukuřičných klasů, vlhkého kukuřičného zrna a krmné řepy, které mohou pocházet z oblastí mimo vymezenou zeměpisnou oblast, během roku omezeno v denním průměru nejvýše na 4 kg sušiny na dojnici. Tato ustanovení jsou odůvodněna skutečností, že vzhledem ke složení půdy a množství srážek je daná zeměpisná oblast předurčena k využívání kvalitních travnatých porostů. Místní louky, jak ty, které se využívají k pastvě, tak ty, které se sečou, se vyznačují bohatou a rozmanitou květenou typickou pro alpskou horskou oblast, což podněcuje producenty k využívání těchto zdrojů. Omezení doplňkových krmiv nepocházejících z vymezené zeměpisné oblasti umožňuje zaručit, že většina ročního příjmu sušiny každé dojnice pochází z vymezené zeměpisné oblasti. Zlepšuje tak souvislost mezi produktem a jeho zeměpisným původem,
- krmení ostatních stád v zemědělském podniku: vzhledem k tomu, že zemědělský podnik chová i jiná zvířata, která nejsou určena k produkci sýra „Emmental de Savoie“ a která vyžadují specifické složení krmných dávek, existují ustanovení, která mu umožňují zajistit oddělení tohoto krmiva a zvířat,
- geneticky modifikované organismy: používání těchto krmiv pro zvířata, jejichž mléko je určeno pro výrobu sýra „Emmental de Savoie“, je zakázáno. Toto ustanovení bylo zavedeno s cílem co nejpřesněji dodržovat vlastnosti krmiva.

Sběr mléka:

- odkazy na hygienická pravidla týkající se zvířat jsou ze změněné specifikace vypuštěny, protože se na ně vztahují obecné právní předpisy,
- za účelem získání mléka, jehož složení bude stále co nejkonstantnější, zavádí změněná specifikace požadavek na minimálně jedno dojení denně,
- je stanovena frekvence sběru: mléko je dodáváno nebo sbíráno alespoň jednou denně. Toto ustanovení vyplývá z potřeby zpracovávat syrové mléko. Je upřesněna teplota mléka při skladování v zemědělském podniku s cílem doplnit platnou specifikaci, která tento parametr neuváděla: mléko v mlékárenském podniku nesmí být skladováno při teplotě nad 8 °C.

Ustanovení týkající se zařízení na zpracování:

Za účelem zvýšení relevantnosti kontrol výsledovatelnosti se zavádí povinnost zpracovatelských zařízení přijímat pouze mléko, které splňuje všechny podmínky produkce uvedené ve specifikaci. Pokud se však toto zařízení nachází v továrně, je stanovena povinnost oddělovat mléko při sběru a rovněž povinnost oddělovat okruhy při oběhu mléka v daném zařízení.

Povolené pomocné a doplňkové látky:

Pro doplnění platné specifikace se zavádí pozitivní seznam (syřidlo nebo macerát ze slezu neodstavených telat, sůl, kvasné kultury a chlorid vápenatý).

Skladování mléka v sýrárně:

Pro doplnění platné specifikace se vkládá maximální doba skladování mléka v sýrárně před sýřením.

V sýrárně může být mléko skladováno buď nejvýše při 4 °C, a pak musí doba skladování před sýřením trvat maximálně 48 hodin, nebo v rozmezí od 4 °C do 8 °C, a pak musí doba skladování před sýřením trvat maximálně 36 hodin.

Tyto lhůty umožňují použití syrového mléka při zachování jeho původní flóry.

Příprava mléka:

Pro doplnění platné specifikace se vkládá jasnější a úplnější znění možného fyzikálního ošetření mléka.

Současná specifikace uvádí pouze „zákaz jakéhokoli tepelného zpracování, které by vedlo ke zničení alkalické fosfatázy.“ Změněná specifikace přebírá povinnost zpracovávat syrové mléko, ale upřesňuje postupy, které je u tohoto mléka zakázáno provádět, neboť jeho pasterizace a sterilizace by vedly ke zničení alkalické fosfatázy. Zakazuje rovněž veškeré další postupy, které by mohly zničit původní mléčnou flóru a její vliv na vlastnosti hotového výrobku, jakož i vybavení potřebné pro tyto zakázané postupy.

Změněná specifikace uvádí, že odstředování mléka a přidávání chloridu vápenatého je povoleno. Platná specifikace tyto postupy nezakazuje.

Výroba:

- očkování: platná specifikace vyžaduje přidání mezofilních kvasných kultur, následné zrání a poté přidání termofilních kvasných kultur. Aby bylo možno zohlednit všechny postupy a využívat znalostí a dovedností jednotlivých sýrařů, je její znění zjednodušeno (volitelné zrání mléka, zákysy, které nejsou uvedeny na seznamu, volné pořadí jednotlivých úkonů.) Toto znění také usnadňuje kontroly,
- sýření: vypouští se doba a teplota sražení, protože cílové hodnoty kolísají v závislosti na vlastnostech mléka a kvasných kultur a závisejí na znalostech a dovednostech daného sýraře. Pevná doba trvání (30 minut) úplného sražení se nahrazuje časovým rozpětím (25 až 40 minut) s cílem zohlednit kolísání složení mléka a kvasných kultur. Teplota mléka pevně stanovená na 32 °C se nahrazuje rozpětím 31 až 34 °C, které lze snadněji řídit a které nemá vliv na vlastnosti hotového výrobku,
- krájení sýřeniny: stanovuje se, že velikost zrn, které má být dosaženo, se pohybuje mezi velikostí rýžového a kukuřičného zrna, což sýraři umožní provádět postupy při krájení sýřeniny na základě přesných kritérií,
- zahřívání a míchání: pevná teplota 53 °C se nahrazuje realističtější rozpětím mezi 51 °C a 55 °C. Doba trvání zahřívání se vypouští; doba trvání zahřívání a míchání není konstantní, musí vést k „dostatečnému“ odkapání; optimální dobu může určit pouze sýrař na základě svých znalostí a dovedností podle vlastností zrn sýřeniny v každé nádobě,
- zákaz praxe odstraňování laktózy: tento zákaz umožňuje podporovat působení přirozené flóry při okyselování sýra,
- tvarování: je upřesněno, že právě v této fázi se provádí umístění identifikačního označení,
- lisování a okyselování: upřesňuje se minimální doba lisování. Pojem teploty se nahrazuje sledováním kyselosti syrovátky, která se uvolňuje ze sýra dvě hodiny po zahájení tvarování. Toto ustanovení umožňuje sýraři ujistit se o správném začátku okyselování,
- naložení do slaného nálevu: upřesnění praxe používání a vypuštění orientační doby naložení do slaného nálevu, neboť je považována za irelevantní. Namísto tohoto ustanovení se zavádí obsah soli, který je nutno dodržet na konci zrání v hotovém výrobku (nejvýše 0,4 g/100 g). Pro udržení kontroly nad fermentací se mimoto stanoví, že solení nesmí probíhat v nádobě v průběhu výroby. Pro zachování kvality sýra se stanovuje, že sýry musí být před naložením do slaného nálevu povinně uskladněny v chladu a že k tomuto uskladnění nesmí dojít dříve než druhý den po tvarování.

Přenesení bochníků do chladu před zráním:

Pro doplnění platné specifikace a proto, aby v této fázi nehrozilo zhoršení kvality hotového výrobku, se upřesňují parametry týkající se této volitelné fáze (minimální teplota, maximální doba trvání). Sýr následně prochází fází zrání v souladu s ustanoveními specifikace.

Zrání:

- za účelem doplnění platné specifikace jsou stanoveny podmínky zrání (parametry teploty a vlhkosti sklepů, trvání jednotlivých fází zrání, zákaz plastových fólií a fungicidů),
- doplňuje se zákaz plastových fólií a fungicidů s cílem zajistit tradiční vytvoření kůrky,
- doplňují se relativní obsahy vlhkosti přizpůsobené jednotlivým fázím zrání,
- doplňuje se požadavek na konečnou fázi zchlazení v chladném sklepe při teplotě nejvýše 12 °C s cílem dodržet tradiční technologii,
- doba zrání je prodloužena na 75 dnů (namísto 8 týdnů). Tato změna umožňuje posílit vyniknutí vlastností sýra.

Změny týkající se souvislosti se zeměpisnou oblastí

Byla doplněna souvislost se zeměpisným původem s přihlédnutím k požadavku na využívání místních mléčných plemen a rovněž krmiv pocházejících z dané zeměpisné oblasti. Tato souvislost je upravena rovněž s ohledem na povinnost používat syrové mléko.

Tato kapitola byla navíc přepracována tak, aby ozřejmovala typické vlastnosti dané zeměpisné oblasti, typické vlastnosti daného produktu a příčinnou souvislost mezi typickými vlastnostmi dané zeměpisné oblasti a typickými vlastnostmi daného produktu. Toto přepracování nemění souvislost s původem, která je závislá na definované jakosti.

Změny týkající se označování

Byly upřesněny požadavky na označování s cílem poskytnout spotřebitelům jasné informace a zajistit výsledovatel-nost produktu směrem k dodavateli:

- název „Emmental de Savoie“,
- název a adresa výrobce nebo subjektu odpovědného za zrání či balení,
- název certifikačního orgánu,
- uvedení zeměpisného původu na jedné z podstav nebo na boku bochníku.

Další změny

Žadatel:

V důsledku vývoje, k němuž došlo v organizaci místního mlékárenského průmyslu, bylo vytvořeno seskupení producentů SAVOICIME, které podává tuto žádost.

Referenční údaje o kontrolním orgánu:

Podle pokynů platných na vnitrostátní úrovni, jejichž cílem je harmonizovat vypracování specifikací, se název a kontaktní údaje certifikačního orgánu vypouštějí. V této položce jsou nyní uvedeny kontaktní údaje příslušných orgánů odpovědných za kontrolu na francouzské úrovni: Národní ústav pro kontrolu původu a jakosti (Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)) a Generální ředitelství pro hospodářskou soutěž, spotřebu a boj proti podvodům (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)). Název a kontaktní údaje certifikačního orgánu lze nalézt na stránkách institutu INAO a v databázi Evropské komise.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„EMMENTAL DE SAVOIE“

EU č.: PGI-FR-02096 – 25.11.2015

CHOP () CHZO (X)

1. Název

„Emmental de Savoie“

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

„Emmental de Savoie“ je sýr s lisovanou vařenou hmotou vyráběný ze syrového kravského mléka.

Má tvar pravidelného bochníku, který měří v průměru 72 až 80 cm. Je více či méně vypouklý bez prohlubně nebo vypoukliny. Jeho výška se pohybuje od 14 cm (minimální svislá výška určená průmětem boční strany) do 32 cm (maximální svislá výška v nejvyšším bodě). Vyzrálý bochník musí mít hmotnost minimálně 60 kg.

Obsah tuku je nejméně 28 % v hotovém výrobku. Po 75 dnech činí celkový obsah sušiny v části bez kůrky minimálně 62 %.

Maximální obsah soli činí 0,4 gramu na 100 gramů sýra.

Jeho kůra je žlutohnědá až žlutá bez skvrn a poškození. Otvory ve hmotě (nazývané rovněž „oka“) jsou výrazné, pravidelné, zřetelně oddělené a pravidelně rozmístěné. Jejich velikost se pohybuje od velikosti malé třešně do velikosti ořechu.

Sýr „Emmental de Savoie“ má výraznou a ovocnou chuť. Jeho hmota má jednolitou barvu, je pevná a pružná.

Sýr „Emmental de Savoie“ se prodává v těchto formátech:

- jako kulatý bochník nebo výseč bochníku,
- nakrájený nebo v předpřipravených spotřebitelských baleních: na kusy, na plátky, na výseče bochníku, strouhaný nebo nakrájený na kostičky.

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

Jednotlivé povolené typy krmiv jsou:

- objemná krmiva (tráva, seno, otava, zelená kukuřice, čirok, sláma, meziplodiny),
- kukuřičné klasy a vlhké kukuřičné zrno, které se mohou používat pouze v období od 15. října do 15. května,
- sušená píce, sušená vojtěška, sušené cukrovarské řízky, krmná řepa, které musí být podávány čisté a zdravé,
- následující doplňková krmiva a doplňkové látky:
 - obilné zrno a krmiva z něho (otruby, otrubová mouka, mouka, sušené mláto),
 - semena a pokrutiny olejnin a bílkovinných plodin,
 - druhotné produkty: vojtěškový bílkovinný koncentrát, nebílkovinný dusík (druhotné produkty z výroby škrobu nebo kvasnic) močovina < 3 % v doplňkových krmivech),
 - melasa a rostlinný olej, minerály, vitaminy, stopové prvky a přírodní rostlinné výtažky.

Pro krávy v období dojivosti:

- všechna objemná krmiva musí pocházet z vymezené zeměpisné oblasti,
- sušená píce, kukuřičné klasy, vlhké kukuřičné zrno a krmná řepa nepocházející z vymezené zeměpisné oblasti smí během roku představovat v denním průměru nejvýše 4 kg sušiny na dojnici.

Tato omezení umožňují zajistit, že většina sušiny, kterou dojnice konzumují, pochází z vymezené zeměpisné oblasti. Zlepšují tak souvislost mezi produktem a jeho zeměpisným původem.

Zpracovatelé musí sýr „Emmental de Savoie“ vyrábět z nashromážděného mléka, jež pochází z „globálního“ stáda dojnic sestávajícího alespoň ze 75 % z krav plemen abondance, montbéliarde nebo tarentaise.

Kontinuita chovu tradičních plemen abondance, montbéliarde a tarentaise je oprávněná, neboť skot těchto plemen prokázal svou schopnost přizpůsobit se terénním a podnebným omezením kraje: krávy nemají díky své tělesné stavbě potíže se spásáním svažitých luk, jsou odolné vůči teplotním výkyvům a dokážou dobře využít letní pastvu i zimní potravu založenou na suchém krmení.

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

V této zeměpisné oblasti probíhá produkce mléka, sběr mléka, jeho zpracování a zrání.

Produkci mléka určeného pro výrobu sýru „Emmental de Savoie“ ve vymezené zeměpisné oblasti odůvodňuje důležitost krmných zdrojů z tohoto regionu z hlediska jejich využití při výrobě sýrů.

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*

Při označování sýrů s chráněným zeměpisným označením „Emmental de Savoie“ je nutno dodržovat následující pravidla:

- název „Emmental de Savoie“ je uveden na všech obalech,
- výrobce nebo subjekt odpovědný za zrání či balení jsou povinni uvést svůj název a adresu,

- je upřesněn název certifikačního orgánu,
- na jedné z podstav nebo na boku bochníku je uveden odkaz na zeměpisný původ (s výjimkou úpravy „nakrájený na kostky“ nebo „strouhaný“).

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast syra „Emmental de Savoie“ zahrnuje tyto obce:

Departement Horní Savojsko:

Alby-sur-Chéran, Alex, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Andilly, Annecy, Annecy-le-Vieux, Annemasse, Anthy-sur-Léman, Arbusigny, Archamps, Arenthon, Argonay, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, Ayse, Ballaison, Balme-de-Sillingy (La), Balme-de-Thuy (La), Bassy, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bloye, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonneville, Bons-en-Chablais, Bossey, Bouchet (Le), Boussy, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cercier, Cernex, Cervens, Chainaz-les-Frasses, Challonges, Champanges, Chapeiry, Chapelle-Rambaud (La), Chapelle-Saint-Maurice (La), Charvonnex, Châtillon-sur-Cluses, Chaumont, Chavannaz, Chavanod, Chêne-en-Semine, Chênex, Chens-sur-Léman, Chessenaz, Chevaline, Chevrier, Chilly, Choisy, Clarafond-Arcine, Clefs (Les), Clermont, Clusaz (La), Cluses, Collonges-sous-Salève, Cons-Sainte-Colombe, Contamine-Sarzin, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cornier, Cran-Gevrier, Cranves-Sales, Crempigny-Bonneguête, Cruseilles, Cusy, Cuvat, Desingy, Dingy-en-Vuache, Dingy-Saint-Clair, Doussard, Douvaine, Draillant, Droisy, Duingt, Éloise, Entremont, Entrevernes, Épagny, Etaux, Étercy, Étrembières, Évian-les-Bains, Évires, Excenevex, Faucigny, Faverges, Feigères, Fessy, Féternes, Fillinges, Francens, Frangy, Gaillard, Giez, Grand-Bornand (Le), Groisy, Gruffy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Hauteville-sur-Fier, Héry-sur-Alby, Jonzier-Épagny, Juvigny, Larringes, Lathuile, Leschaux, Loisin, Lornay, Lovagny, Lucinges, Lugrin, Lullin, Lully, Lyaud (Le), Machilly, Magland, Manigod, Marcellaz, Marcellaz-Albanais, Margencel, Marignier, Marigny-Saint-Marcel, Marin, Marlens, Marlioz, Marnaz, Massingy, Massongy, Maxilly-sur-Léman, Mégevette, Meillerie, Menthon-Saint-Bernard, Menthonnex-en-Bornes, Menthonnex-sous-Clermont, Mésigny, Messery, Metz-Tessy, Meythet, Mieussy, Minzier, Monnetier-Mornex, Mont-Saxonnex, Montagny-les-Lanches, Montmin, Moye, Muraz (La), Mûres, Musièges, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Nernier, Neuvecelle, Neydens, Nonglard, Novel, Ollières (Les), Onnion, Orcier, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Petit-Bornand-les-Glières (Le), Poisy, Présilly, Pringy, Publier, Quintal, Reignier-Ésery, Reposoir (Le), Reyvroz, Rivière-Enverse (La), Roche-sur-Foron (La), Rumilly, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eusèbe, Saint-Eustache, Saint-Félix, Saint-Ferréol, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Gingolph, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Julien-en-Genevois, Saint-Laurent, Saint-Martin-Bellevue, Saint-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Saint-Sylvestre, Sâles, Sallenôves, Sappey (Le), Savigny, Saxel, Scientrier, Sciez, Scionzier, Serraval, Sévrier, Seynod, Seyssel, Seythenex, Sillingy, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thonon-les-Bains, Thorens-Glières, Thusy, Thyez, Tour (La), Usinens, Vailly, Val-de-Fier, Valleiry, Vallières, Vanzy, Vaulx, Veigy-Foncenex, Vers, Versonnex, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villards-sur-Thônes (Les), Villaz, Ville-en-Sallaz, Ville-la-Grand, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viry, Viuz-en-Sallaz, Viuz-la-Chiésaz, Vougy, Vovray-en-Bornes, Vubens, Yvoire.

Departement Savojsko:

Aiguebelette-le-Lac, Aiguebelle, Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Aiton, Aix-les-Bains, Albens, Albertville, Allondaz, Apremont, Arbin, Argentine, Arith, Arvillard, Attignat-Oncin, Avressieux, Ayn, Balme (La), Barberaz, Barby, Bassens, Bâthie (La), Bauche (La), Bellecombe-en-Bauges, Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, Billième, Biolle (La), Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Bourget-du-Lac (Le), Bourget-en-Huile, Bourgneuf, Bridoire (La), Brison-Saint-Innocent, Césarches, Cessens, Cevins, Challes-les-Eaux, Chambéry, Chamousset, Chamoux-sur-Gelon, Champagnieux, Champ-Laurent, Chanaz, Chapelle-Blanche (La), Chapelle-du-Mont-du-Chat (La), Chapelle-Saint-Martin (La), Châteaufort, Châtelard (Le), Chavanne (La), Chignin, Chindrieux, Cléry, Cognin, Cohennoz, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, Compôte (La), Conjux, Corbel, Crest-Voland, Croix-de-la-Rochette (La), Cruet, Curienne, Déserts (Les), Détrier, Domessin, Doucy-en-Bauges, Drumettaz-Clarafond, Dullin, Échelles (Les), École, Entremont-le-Vieux, Épersy, Épière, Esserts-Blay, Étable, Flumet, Francin, Fréterive, Frontenex, Gerbaix, Giettaz (La), Gilly-sur-Isère, Gresin, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Grignon, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jarsy, Jongieux, Laissaud, Lépin-le-Lac, Lescheraines, Loisieux, Lucey, Marches (Les), Marcieux, Marthod, Mercury, Méry, Meyrieux-Trouet, Mognard, Mollettes (Les), Montagnole, Montailleur, Montcel (Le), Montendry, Montgilbert, Monthion, Montmélian, Montsapey, Motte-en-Bauges (La), Motte-Servolex (La), Motz, Mouxy, Myans, Nances, Notre-Dame-de-Bellecombe, Notre-Dame-des-Millières, Novalaise, Noyer (Le), Ontex, Pallud, Planaise, Plancherine, Pont-de-Beauvoisin (Le), Pontet (Le), Presle, Pugny-Chatenod, Puygros, Randens, Ravoire (La), Rochefort, Rochette (La), Rognaix, Rotherens, Ruffieux, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Alban-Leyse, Saint-Baldoph, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Christophe, Saint-Franc, Saint-François-de-Sales, Saint-Genix-sur-Guiers, Saint-Georges-des-Hurtières, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Girod, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-Couz, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Léger, Saint-Marcel, Sainte-Marie-d'Alvey, Saint-Maurice-de-Rotherens, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Saint-Offenge-Dessous, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Ours, Saint-Paul-sur-Isère, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Albigny, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Genebroz, Saint-Pierre-de-Soucy, Sainte-Reine, Saint-Sulpice, Saint-Thibaud-de-Couz, Saint-Vital, Serrières-en-Chautagne, Sonnaz, Table (La), Thénésol, Thoiry, Thuile (La), Tournon, Tours-en-Savoie, Traize, Tresserve, Trévignin, Trinité (La), Ugine, Venthon, Verel-de-Montbel, Verel-Pragondran, Verneil (Le), Verrrens-Arvey, Verthemex, Villard-d'Héry, Villard-Léger, Villard-Sallet, Villaroux, Vimines, Vions, Viviers-du-Lac, Voglans, Yenne.

Departement Ain:

Anglefort, Bellegarde-sur-Valserine, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lancrans, Lavours, Léaz, Lhôpital, Massignieu-de-Rives, Nattages, Parves, Pollieu, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux, Talissieu, Villes, Virignin, Vongnes.

Departement Isere:

Entre-deux-Guiers, Miribel-les-Échelles, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre d'Entremont.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Specifičnost zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast výroby produktu „Emmental de Savoie“ se vyznačuje značnými terénními a geologickými kontrasty. Převážná část kraje se rozkládá ve výšce od 200 do 1 500 m n. m., přičemž některé vrcholky se tyčí až do výše 2 200 metrů. Tento celek představuje alpské předhůří a nezasahuje do vysokohorských oblastí.

Půdy této zeměpisné oblasti leží většinou na čtvrtohorních usazeninách a na třetihorních molasových usazeninách. Obvykle jsou hluboké a dobře odvodňované, což umožňuje pěstování obilovin, jako je například kukuřice.

Specifikem tohoto území je, že množství ročních srážek zde v průměru přesahuje 900 mm. S výjimkou nejvyšších vrcholů však je zřídka vyšší než 2 000 mm ročně. Tato oblast má celkově více srážek, než je celostátní průměr, který činí 900 mm. Tato vlastnost této oblasti společně s úrodností půdy obecně podporuje dobrý růst plodin.

Vzhledem ke složení půdy a množství srážek je vymezený region předurčen k využívání kvalitních travnatých porostů. Místní louky, jak ty, které se využívají k pastvě, tak ty, které se sečou, se vyznačují bohatou a rozmanitou květenou typickou pro alpskou horskou oblast.

Sýr „Emmental de Savoie“ je součástí historie lisovaných vařených sýrů a jeho vývoj probíhal ruku v ruce s vývojem sýrařských družstev (tzv. fruitières). Pouze tato družstva, která byla schopna shromáždit velké množství mléka, se mohla velmi brzy zapojit do výroby sýra „Emmental de Savoie“.

Tento sýr byl vzhledem ke své celoroční dostupnosti významným způsobem využíván, a proto ve vztahu k ostatním sýrům převažoval. Až do 80. let 20. století představoval hlavní výrobu sýrů v Savojsku. Bylo tomu tak již v roce 1955, jak vysvětluje H. Tournebise ve svém článku „Les fromages savoyards“ v publikaci „La France à table“, Savoie č. 57, s. 80: „Rozlehlá oblast rozšíření ementálu, sýra typu gruyère vyráběného pouze v tomto regionu, pokrývá údolí i předhůří“.

Rozmach výroby sýra „Emmental de Savoie“ šel rovněž ruku v ruce se zavedením dojitčích strojů, ochlazování mléka a očkování mléka přírodními kvasnými kulturami vzhledem k obtížnosti jeho výroby.

Zeměpisná oblast „Emmental de Savoie“ tedy pokrývá tuto oblast alpského předhůří, kde v současné době nacházíme jak produkci mléka, tak zařízení na výrobu sýra. Ve velkých masivech severních Alp nejsou zemědělské podniky, které by dodávaly mléko určené k výrobě sýra „Emmental de Savoie“, protože jsou historicky spojovány s jinými sýry.

Produkce mléka, z něhož se sýr „Emmental de Savoie“ vyrábí, je dodnes založena na zhodnocování bohatých travnatých porostů vymezené zeměpisné oblasti, ale rovněž na kontinuitě chovu tradičních plemen: abondance, montbéliarde a tarentaise. Skot těchto plemen prokázal svou schopnost přizpůsobit se terénnímu a podnebnému omezení kraje: krávy nemají díky své tělesné stavbě potíže se spásáním svažitých luk, jsou odolné vůči teplotním výkyvům a dokážou dobře využít letní pastvu i zimní potravu založenou na suchém krmení. Výživa dojnic je založena na využívání krmiva i obilovin, které jsou z větší části vyprodukované v dané zeměpisné oblasti.

Specifičnost produktu

„Emmental de Savoie“ je lisovaný vařený sýr vyráběný ze syrového kravského mléka.

Má tvar pravidelného bochníku a měří v průměru 72 až 80 cm. Vyzrálý bochník musí mít hmotnost minimálně 60 kg.

Jeho kůrka je žlutohnědé až žluté barvy.

Sýr „Emmental de Savoie“ se vyznačuje pevnou a měkkou hmotou s výraznými a pravidelnými otvory pravidelně rozmístěnými v bochníku, jejichž velikost se pohybuje od velikosti malé třešně po velikost ořechu a které jsou nazývány „oky“. Jeho chuť je výrazná a ovocná.

Příčinná souvislost

Souvislost mezi produktem „Emmental de Savoie“ a jeho původem spočívá v jeho definované jakosti.

Sýr „Emmental de Savoie“ se vyrábí pouze ze syrového mléka, což umožňuje co nejlepší využití typických vlastností tohoto mléka a v širším smyslu i celého území. Tato interakce je zajišťována především krmením dojníc, kdy objemná krmiva pocházejí pouze ze zeměpisné oblasti CHZO.

Systémy chovu stád dojníc upřednostňují využívání místních velmi různorodých zdrojů pícnin, které prostředí této zeměpisné oblasti poskytuje. Vzhledem k tomu, že zpracovávané mléko je produkováno ve vymezené zeměpisné oblasti, je možné optimálně využívat místních travnatých porostů, které jsou obhospodařovány podle zvyklostí předchozích generací, a zhodnocovat přednosti tradičních plemen skotu. Dojnice jsou díky specifickému složení krmných dávek vysoce produktivní a jejich mléko se pro výrobu hodí lépe než mléko jiných plemen chovaných za stejných podmínek, neboť má zvláštní vlastnosti: po přidání syřidla vzniká pevnější sýrovina s vyšší výnosností.

Výrobní postupy umožnily výběr užitečné flóry pro výrobu. Práce prováděné od roku 2000 umožňují, aby seskupení poskytovalo producentům odkazy na kmeny konkrétních kvasných kultur specifických pro výrobu sýra „Emmental de Savoie“. Jedna z charakteristických vlastností sýra „Emmental de Savoie“ tak závisí rovněž na vysoké úrovni proteolýzy. Tato významné hydrolýzy lze dosáhnout jak na základě proteinázové aktivity, tak na základě přírodní flóry v syrovém mléce, přírodních kyselin nebo systematicky využívaných termofilních laktobacilů. Peptidový profil sýra „Emmental de Savoie“ se skutečně liší od peptidového profilu francouzského termizovaného ementálu.

Tato zvláštnost umožňuje zejména dosáhnout toho, že se pod pevnou kůrkou vytvoří pružná hmota s výraznou a ovocnou chutí.

Pobyt v teplém sklepe po dobu 21 dnů umožňuje vznik specifických otvorů v sýru „Emmental de Savoie“ v důsledku řízeného uvolňování kyseliny propionové.

Souvislost sýra „Emmental de Savoie“ s jeho zeměpisným původem je významně propojena s rozvojem sýrařských družstev (tzv. fruitières), odkud pochází jeho charakteristický velký rozměr.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ef61a1a8-f6da-4b37-8724-0c78671dd4dc/telechargement
