

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

(2018/C 135/07)

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

„BLEU DES CAUSSES“

č. EU: PDO-FR-0108-AM02 – 31.3.2017

CHOP (X) CHZO ()

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Syndicat du Bleu des Causses
BP 9 12004 Rodez Cedex
FRANCIE

Tel. +33 565765353
Fax +33 565765300
E-mail: helene.salinier@lactalis.fr

Seskupení sýra „Bleu des Causses“ (Syndicat du „Bleu des Causses“) zastupuje hospodářské subjekty užívající CHOP „Bleu des Causses“ (producenty, sběrná zařízení, zpracovatele a provozovny, kde sýr dozrává) a má oprávněný zájem podat žádost.

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: kontrola, souvislost, kontrolní subjekty

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.

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

5. Změna (změny)

Položka „Popis produktu“

Pro větší přesnost se doplňuje popis produktu:

- slova „sýr z kravského mléka“ se nahrazují slovy „sýr vyráběný výhradně z kravského mléka“, aby se předešlo nejasnostem,
- doplňuje se slovo „sýřené“, s odkazem na technologii výroby,
- doplňují se slova „fermentovaná a solená“ pro charakterizování hmoty.

Minimální obsah tuku sýra po celkovém vysušení se zvyšuje na 50 gramů tuku na 100 gramů sýra po celkovém vysušení (tj. 50 %) místo 45 % v důsledku zvýšení podílu tuku ve složení mléka a výroby sýra „Bleu de Causses“ z plnotučného mléka. Z tohoto důvodu bylo pravidelně konstatováno, že sýry „Bleu des Causses“ mají po celkovém vysušení obsah tuku vyšší než 50 %.

Věta „Sýr ‚Bleu des Causses‘ je sýr vyráběný výhradně z neodstředěného, sýřeného kravského mléka, s modrou plísní, nelisovaný, nevařený, fermentovaný a solený, který po celkovém vysušení obsahuje minimálně 50 gramů tuku na 100 gramů sýra a jehož obsah sušiny nesmí být nižší než 53 gramů na 100 gramů sýra.“ nahrazuje větu uvedenou v platné specifikaci „Sýr Bleu des Causses je sýr z neodstředěného kravského mléka, s modrou plísní, nelisovaný a nevařený, s obsahem tuku 45 % v porovnání se sušinou, přičemž obsah sušiny musí být alespoň 53 gramů na 100 g sýra“.

Průměr sýru musí být nejméně 19 centimetrů a maximálně 21 centimetrů. Tyto hodnoty nahrazují výraz „přibližně 20 cm“ s cílem bližšího upřesnění. Maximální výška se zvyšuje o 2 centimetry – na 12 centimetrů (místo 10 cm) – a nepatrně se rozšiřuje rozmezí hmotností: je stanovena na 2,2 až 3,3 kilogramu místo 2,3 až 3 kilogramy. Tyto hodnoty přesněji odrážejí skutečné rozměry sýrů. Dále se doplňuje, že sýr má „pravidelný tvar“, aby se zabránilo vadám tvaru sýrů.

Doplňuje se popis chuti, hmoty a struktury: „Hmota je jednotné barvy slonové kosti, mazlavá, jemná, s rovnoměrně rozloženým žilkováním modro-zelené barvy a mohou se v ní vyskytovat stopy děr po jehlách“. Její struktura je mazlavá a vláčná. Chuť je výrazná, lahodná, s charakteristickými aromaty modré plísně, může mít jemný náznak hořkosti, bez nadměrné pikantnosti a přílišné slanosti. „Tento popis se hodí ke kontrolám, při nichž se zjišťují organoleptické vlastnosti produktu“.

Doplňuje se věta „Sýr může nést označení původu ‚Bleu des Causses‘ až od 70. dne ode dne sýření“, kterou se nahrazují věty „Celková doba zrání se liší v závislosti na výrobcích a provozovnách, kde sýr dozrává. Může činit 70 až 130 dnů“, které figurovaly v položce „Způsob produkce“ platné specifikace produktu. Minimální doba, která musí uplynout, aby sýr mohl nést označení CHOP, se nemění. Nyní se upřesňuje, že tato doba se počítá ode dne sýření. Maximální doba zrání 130 dnů, která byla orientační, se vypouští.

Upřesňuje se, že „Krájení sýra ‚Bleu des Causses‘ je povoleno, pokud se tím nenaruší jeho konzistence. Sýr ‚Bleu des Causses‘ může být krájen na kusy při využití mechanického krájení“. Jelikož se způsoby konzumace sýra neustále vyvíjejí, je toto ustanovení rámcem zabraňujícím nevyhovujícím způsobům řezu.

Položka „Vymezení zeměpisné oblasti“

Odstavce „Oblast produkce zahrnuje region Causses, tj. část departementu Aveyron a departementy Lot, Lozère, Gard a Hérault, které mají charakter vápencových plošin Causses“ a „Zrání sýra probíhá ve sklepích regionu Causses v zeměpisné oblasti, která je ohraničena kantony Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Saint-Affrique (Aveyron) a obcí Trèves (Gard) a obcí Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault)“ specifikace a související odstavce ve zveřejněném shrnutí se vypouštějí a nahrazují se odstavci „Produkce mléka, jakož i výroba, vysolení a zrání sýrů ‚Bleu des Causses‘ se uskutečňuje v zeměpisné oblasti, která má podobu mozaiky krajinného prostředí, které je dílem vyvěřelých, přeměněných nebo vápencových hornin. Vápencové náhorní plošiny Causses jsou charakteristickým prvkem krajiny tohoto území. Jejich zvláštnost spočívá v tom, že se zde nacházejí přírodní sklepy, v nichž se vyskytují trhliny umožňující přirozenou regulaci vlhkosti a přívod vzduchu do těchto sklepů. Tyto dutiny jsou obzvláště vhodné pro zrání sýra ‚Bleu des Causses‘, jež je zde praktikováno již dlouhou dobu“ a „Zeměpisná oblast označení původu ‚Bleu des Causses‘ zahrnuje téměř celý departement Aveyron a část departementů Lot, Lozère, Gard a Hérault“, které jsou přesnější a umožňují stručně představit zeměpisnou oblast, jejíž jsou vápencové plošiny Causses typickou součástí. Hranice zeměpisné oblasti se nemění.

S cílem přesně a jednoznačně popsat zeměpisnou oblast se ve specifikaci uvádí seznam obcí, které tuto oblast tvoří. Tento popis přejímá popis, který je ve stručnější podobě uveden ve zveřejněném shrnutí. Tyto redakční úpravy upozornily na opomenutí, ke kterým došlo v popisu zeměpisné oblasti v platné specifikaci. Vyšlo najevo, že chybělo 5 obcí departementu Aveyron, které se nacházejí ve středu zeměpisné oblasti: Druelle-Balsac, Luc-la-Primaube, Le Monastère, Olemps a Sainte-Radegonde. Tyto obce se doplňují do specifikace. Jedná se o věcnou chybu, kterou není zpochybněna souvislost mezi produktem a jeho zeměpisným původem.

Položka „Důkaz, že produkt pochází ze zeměpisné oblasti“

Vykazovací povinnosti

Namísto prohlášení o způsobilosti je nutné prohlášení o identifikaci hospodářských subjektů. Identifikace hospodářských subjektů je podmínkou pro vydání osvědčení, kterým se uzná jejich způsobilost plnit požadavky specifikace označení, jehož udělení žádají.

Přidává se rovněž předběžné prohlášení o záměru nevěnovat se produkci a předběžné prohlášení o znovuzahájení produkce s cílem realizovat přesné sledování hospodářských subjektů, které si přejí dočasně upustit od používání chráněného označení původu, čímž se usnadňuje řízení chráněného označení původu, zejména pro účely kontrol produkce a organoleptických zkoušek.

Přidává se obsah a způsob předání prohlášení potřebných ke znalosti a kontrole produktů, jež mají být na trh uváděny s chráněným označením původu. Umožňují seskupením zajistit sledování označení původu.

Registry

Seznam zápisů, které musí hospodářské subjekty učinit, se doplňuje s cílem usnadnit kontrolu dohledatelnosti podmínek produkce definovaných ve specifikaci.

Položka „Metoda produkce produktu“

Produkce mléka

Doplňuje se definice stáda dojníc. Jedná se o „všechny dojnice a jalovice pro obměnu stáda, jež se nalézají v zemědělském podniku“, přičemž se upřesňuje, že „dojnice jsou krávy produkující mléko a zaprahlé krávy“ a „jalovice jsou zvířata mezi odstavením a prvním vrhem“. Cílem této definice je jednoznačně stanovit, na jaká zvířata odkazují termíny „stádo dojníc“, „dojnice“ a „jalovice“ v další části specifikace, aby se tak předešlo nejasnostem a usnadnily se kontroly.

Vzhledem k tomu, že platná specifikace neobsahuje ustanovení týkající se původu krmiva dojníc, doplňuje se ustanovení, podle kterého „základní krmná dávka dojníc, vyjádřená v sušině, pochází ročně v průměru počítaném na celé stádo dojníc minimálně z 80 % ze zeměpisné oblasti“, v zájmu posílení spojení se zeměpisnou oblastí. Tato 80 % hranice je stanovena s ohledem na charakteristiky podnebí zeměpisné oblasti „Bleu des Causses“ (sklon k vysychání, často postihovaná suchem).

Doplňuje se popis složení základní krmné dávky pro dojnice. Jde o „všechny píce, s výjimkou rostlin z čeledi brukvovitých, v podobě zelené píce“. Rostliny z čeledi brukvovitých jsou zakázány proto, že mají negativní dopad na organoleptické vlastnosti mléka (chuť zelí).

Rovněž se doplňuje, že „mimo období pastvy dostávají dojnice denně nejméně 3 kg sena na krávu (vyjádřeno v sušině)“. Toto ustanovení se doplňuje větou „Sena se rozumí posečená a usušená tráva s minimálním obsahem sušiny 80 %“. Tato definice je užitečná v rámci kontrol.

Stanoví se povinnost vyvádět dojnice v laktaci na pastvu nejméně 120 dní v roce, kterou doplňuje ustanovení, podle něhož povinná plocha činí nejméně 30 arů pastviny na krávu v průměru za období pastvy. Kromě toho se doplňuje, že „zvířata mají přístup k pastvinám“. Cílem těchto podmínek je posílit význam pastvy v krmivu dojníc, a posílit tak souvislost se zeměpisnou oblastí.

Zavádějí se následující požadavky na krmivo jalovic a zaprahých krav: „Nejméně měsíc před začátkem produkce mléka se jalovice a zaprahlé krávy nacházejí v zemědělském podniku a jejich výživa tedy odpovídá ustanovením specifikace týkající se výživy dojníc produkujících mléko“. Tato zvířata tedy disponují minimálně jednoměsíčním obdobím pro přizpůsobení předtím, než je jejich mléko použito k výrobě sýra „Bleu des Causses“.

Zavádí se zákaz chovu dojníc bez přístupu na pastvu, aby se prostřednictvím krmení zvířat zaručila souvislost s územím.

Doplňuje se ustanovení, kterým se omezuje používání doplňkových a přídatných krmiv pro všechny dojnice v průměru na 1 800 kg sušiny na dojnici ročně, s cílem zabránit tomu, aby tato krmiva představovala příliš velký podíl ve výživě. Kromě toho suroviny povolené v doplňkovém krmivu podávaném dojnícím a povolená přídatná krmiva musí být uvedeny na taxativním seznamu, který je nezbytný pro lepší řízení, garanci a kontrolu výživy.

Přidává se ustanovení, jímž se v krmivu pro zvířata v plodinách ze zemědělského podniku zakazuje používání geneticky modifikovaných organismů, aby byly zachovány tradiční vlastnosti krmiva.

Zpracovávané mléko

Zavádějí se následující ustanovení: „Po dojení se mléko skladuje v chladicí nádrži“ a „Skladování v zemědělském podniku nesmí překročit 48 hodin po prvním dojení“. Cílem těchto ustanovení je omezit zhoršování kvality mléka.

Doplňuje se: „K přečerpávání mléka z cisteren do stálých nádrží musí docházet v dané zeměpisné oblasti.“ Na základě tohoto ustanovení lze zaručit dohledatelnost sváženého mléka a usnadnit kontrolu.

Vzhledem k tomu, že platná specifikace neobsahuje ustanovení týkající se této záležitosti, doplňuje se přidáním věty „mléko zpracovávané pro účely výroby sýra ‚Bleu des Causses‘ může být syrové nebo termizované“. Kromě toho se k popisu produktu, jenž uvádí, že „sýr Bleu des Causses je sýr vyráběný výhradně z neodstředěného kravského mléka“, doplňuje, že „sýr je vyráběn z plnotučného mléka, bez úpravy obsahu tuku a bílkovin a bez homogenizace“. To odpovídá praxi uskutečňované řadu let v oblasti zpracování mléka pro účely výroby sýra „Bleu des Causses“.

Výroba

Zavádí se maximální doba 36 hodin mezi přijetím mléka ke zpracování a sýřením, s cílem předejít zhoršení kvality suroviny.

Teplota sýření se nepatrně zvyšuje, přičemž minimální teplota je stanovena na 31 °C a maximální teplota na 35 °C, čímž se nahrazuje výraz „přibližně 30 °C“ s cílem bližšího upřesnění. Teplota sýření má velký vliv na působení syřidla, a její přizpůsobení v rozsahu „31 °C–35 °C“, což odpovídá běžně zaznamenaným hodnotám, je důležitým parametrem řízení výroby.

Upřesňuje se, že sýření se musí provádět „výlučně za použití syřidla“, čímž se nahrazují věty „Srážení je dosahováno za použití syřidla“ a „Sýření mléka se musí provádět výlučně za použití syřidla“. Jedná se o formální změnu; nadále se potvrzuje používání tradiční metody srážení mléka za použití syřidla.

Pro větší přesnost se za výrazy „neškodné kultury bakterií, kvasinek a plísní“ doplňují slova „jejichž neškodnost byla prokázána používáním“.

Podrobněji se popisují etapy krájení a míchání sýřeniny, které následují po srážení, přičemž tento popis nahrazuje větu „Sýřenina se krájí na kostky, poté následuje míchání a odležení“:

— přidává se údaj o velikosti zrna sýřeniny po krájení, jehož strana má rozměr od 1 do 3 centimetrů,

— zavádí se povinnost získat „obalené“ zrno, neboť tento aspekt je důležitý v dalším procesu při vytváření otvorů v sýru: „obalená“ zrna sýřeniny totiž zůstávají při vkládání do formy oddělena,

- zavádí se zmínka o etapě odkapávání, ke kterému dochází v kádi a/nebo na odkapávací podložce, než se sýřenina vloží do formy. Tato etapa umožňuje odstranění části syrovátky před vložením do formy, aniž se poruší zrna sýřeniny.

Věta „Směs sýřeniny a syrovátky se nechá formovat a vysoušet 2 až 4 dny, přičemž se několikrát denně obrací“ se nahrazuje následujícími, podrobnějšími ustanoveními:

- „Směs sýřeniny a syrovátky se nechá formovat. Při vkládání do forem se může míchat a propracovat“: Cílem této činnosti je zajistit suspendaci zrn sýřeniny,
- „Tvarování se provádí nejdříve 1 hodinu 30 minut a nejspíše 3 hodiny po sýření“. Toto ustanovení upřesňuje limity, mimo něž již interval mezi sýřením a vkládáním do formy není pro výrobu sýra „Bleu des Causses“ optimální,
- „Následuje spontánní vysoušení bez lisování. Sýry jsou pravidelně obraceny s cílem získat požadované vysoušení, a to v místnosti při teplotě 15–22 °C po dobu 36–72 hodin od zahájení tvarování“. Tato ustanovení, která jsou podrobnější, odpovídají výrobním zvyklostem. Vymezení teplotních parametrů a doby vysoušení je důležité pro zvládnutí křivky acidifikace sýra „Bleu de Causses“, která hraje úlohu při výběru mikroflóry sýra.

Doplňuje se ustanovení „Sýry vložené do forem následně projdou fází dosažení teploty pro solení, a to po dobu 15–30 hodin v místnosti při teplotě 7 °C–14 °C“. Tato fáze dosažení teploty pro solení umožňuje postupně snížit teplotu sýrů a zajišťuje přechod mezi etapami vysoušení a solení.

Věta „Solení se po vyndání z formy provádí s využitím hrubé soli“ se nahrazuje odstavcem „Solení se po vyndání z formy provádí s využitím soli v místnosti při teplotě 7 °C až 14 °C. Solí se buď ručně, nebo mechanicky, pomocí povrchového nanesení soli ve dvou krocích: solení jedné strany a kůrky, poté solení druhé strany a opět kůrky. Nakládání do slaného nálevu je zakázáno“. Upřesňuje se tak metoda a teplota solení. Solení je díky výběru u sýra „Bleu des Causses“ nezbytnou etapou pro vytvoření plísň *Penicillium roqueforti*. Kromě toho, vzhledem k tomu, že lze použít hrubou i jemnou sůl, aniž by byl u produktu zřetelný rozdíl, upouští se od upřesnění týkajícího se použití „hrubé“ soli. Výslovně se uvádí zákaz nakládání do slaného nálevu.

Zavádí se ustanovení „Propichování se provádí ve sklepě nebo ve výrobně sýra mezi 5. a 12. dnem ode dne sýření, s cílem vytvořit v sýru přírůdky vzduchu. Lhůta mezi propichováním a uložením sýrů do sklepa je maximálně 5 dnů“ a odstraňuje se věta „Při přijímání do sklepů jsou sýry propichovány s cílem vytvořit v nich přírůdky vzduchu“. Tyto změny umožňují:

- jednak lépe definovat okamžik propichování, neboť tento úkon není systematicky prováděn při ukládání do sklepa: může být rovněž prováděn ve výrobně,
- jednak vymezit interval mezi sýřením a propichováním za účelem lepšího popisu postupu výroby produktu,
- a dále upřesnit maximální lhůtu mezi propichováním a uložením sýrů do sklepa. Vzhledem k tomu, že propichování umožňuje přívod kyslíku ke hmotě sýra, je důležité, aby sýry byly uloženy do sklepa ve lhůtě 5 dnů nebo kratší, aby se umožnil růst plísň *Penicillium roqueforti* za optimálních podmínek.

Zrání

Vzhledem k tomu, že odstraňování soli z povrchu sýrů před jejich odesláním do sklepa není nutné provádět systematicky, doplňuje se, že tato etapa je „nepovinná“.

Slova „přírodní sklepy využívané k zrání nacházející se ve vymezené oblasti“ se nahrazují slovy „přírodní sklepy vápencových plošin Causses, kterými přirozeným způsobem proudí chladný a vlhký vzduch, a to díky přírodním otvorům ve vápencových skalách, nazývaným ve francouzštině „fleurines““ s cílem podrobně popsat přírodní sklepy při zdůraznění specifického systému větrání za pomoci přírodních otvorů nazývaných „fleurines“. Odkaz na vymezenou oblast, v níž se nacházejí sklepy, se ruší, neboť kroky, které se uskutečňují ve vymezené oblasti, jsou již podrobně popsány v kapitole „Vymezení zeměpisné oblasti“.

Ustanovení, které stanoví, že se sýry ukládají na police, se vypouští, neboť mohou existovat různé způsoby uložení sýrů ve sklepech, aniž by to mělo dopad na produkt.

Věta „U sýrů poté po dobu přibližně deseti dnů probíhá proces aerobního zrání při teplotě 8–13 °C v závislosti na ročním období“ se nahrazuje větou „Aby se umožnil dobrý růst plísně *Penicillium roqueforti*, sýry zrají nezakryté v přírodních sklepech, aerobně, nejméně po dobu 12 dnů od uložení do sklepa.“:

- upřesňuje se tak, že sýry jsou během zrání v přírodním sklepech nezakryté, tj. bez obalu, což je důležité pro růst plísně *Penicillium roqueforti*,
- výrazy „přibližně deset dnů“ se kvůli nedostatečné přesnosti nahrazují definicí doby nejméně 12 dnů od uložení do sklepa. Tato doba odpovídá postupu, který se uplatňuje, když je sklep v teplém období (v chladném období se doba zrání v přírodním sklepech prodlužuje),
- Ruší se ustanovení, podle něhož je teplota přírodního sklepa stanovena na 8–13 °C. Tento teplotní parametr totiž nelze stanovit normou, neboť závisí na přirozeném přívodu vzduchu zajišťovaném trhlinami, který se liší v závislosti na klimatických podmínkách vnějšího prostředí.

Věta „Poté se jeho kůrka očistí a sýr je zabalen do zvláštního obalu a následně uložen do chladné místnosti, kde dále zraje v anaerobním prostředí“ se nahrazuje větami „Poté jsou sýry jednotlivě zabaleny do neutrálního a prozatímního obalu (postup nazývaný ‚zaplombování‘) a následně jsou uloženy do chladírenského prostoru, kde vstupují do fáze anaerobního zrání. Teplota tohoto prostoru nesmí být nižší než –4 °C ani vyšší než +4 °C“:

- vzhledem k tomu, že čištění kůrky před balením nemusí být prováděno systematicky, neboť nemá vliv na vlastnosti sýra, ustanovení „jeho kůrka se očistí“ se ruší,
- pojem „zvláštní obal“ se nahrazuje podrobnějším popisem obalu, který je samostatný, neutrální (tj. bez jiného nápisu, než jsou nápisy nezbytné pro dohledatelnost) a prozatímní, přičemž tento postup se nazývá „zaplombování“,
- fáze „zrání v chladné místnosti“ se nyní označuje přesnějšími technickými pojmy „zrání v chladírenském prostoru“, které probíhá v anaerobním prostředí,
- Upřesňuje se rozmezí teplot této fáze zrání (od –4 °C do +4 °C) s cílem lépe vymezit podmínky výroby sýra „Bleu des Causses“.

Doplňuje se, že „sýry nemohou opustit místnost, v níž dochází k zrání, dříve než 70 a později než 190 dnů ode dne sýření“. Touto větou se nahrazuje věta: „Celková doba zrání se liší podle jednotlivých výrobců a provozoven, kde sýr dozrává. Pohybuje se v rozmezí 70 až 130 dnů“, která byla méně přesná. Maximální celková doba zrání 130 dnů se ruší. Místo toho se uvádí definice maximální doby 190 dnů v chladírenském prostoru ode dne sýření, která zaručuje dodržení organoleptických vlastností produktu.

Zákaz uchovávání čerstvých sýrů a sýrů v procesu zrání v ochranné atmosféře se rozšiřuje na dozrávající sýry, neboť uchovávání v ochranné atmosféře není slučitelné s procesem zrání.

Věty: „Po opuštění místnosti, v níž dochází ke zrání, jsou sýry uloženy do ‚místnosti pro odležení‘ po dobu 4 až 6 dnů. Následně je jejich povrch očištěn a sýry jsou rozříděny podle kritérií týkajících se hmotnosti, rozměru a jakosti“ se vypouštějí. Pokud jde o etapu uložení do místnosti pro odležení (místnost, ve které jsou sýry uloženy po opuštění místnosti, v níž dochází k zrání, do doby, než jsou zabaleny), etapu povrchového čištění a etapu třídění podle kritérií týkajících se hmotnosti, lze upustit – v závislosti na potřebách výroby – od jejich systematické realizace, aniž by to mělo vliv na specifické vlastnosti produktu.

Položka „Označování“

Ruší se povinné uvádění loga „INAO“ a zavádí se povinné uvádění symbolu Evropské unie pro CHOP.

S cílem upřesnit výrazy, které mohou být připojeny k označení původu, se doplňuje následující věta: „Aniž jsou dotčena platná pravidla týkající se všech sýrů, je na označení, v reklamě, na fakturách nebo obchodních dokumentech zakázáno připojovat k označení původu jakékoli jiné přívlastky s výjimkou zvláštních obchodních nebo výrobních značek a výrazu „uzrálý v přírodních sklepích“. Jde zejména o to stanovit možnost uvést odkaz na zrání v přírodních sklepích, jež je jednou ze specifičností sýra „Bleu des Causses“.

Jiná

V podpoložce „Kontroly produktu“ se doplňuje, že analytická a organoleptická zkouška produktu „se provádí u vzorků sýrů, které zrály nejméně 70 dní ode dne sýření, a to podle postupů popsanych v plánu kontrol“. Tyto informace jsou použity v plánu kontrol označení původu, který vypracovává kontrolní subjekt.

Položka „Skutečnosti, z nichž vyplývá souvislost se zeměpisnou oblastí“ se přeformulovává a dělí na tři části, aby se lépe zohlednily různé skutečnosti, které tvoří souvislost se zeměpisnou oblastí. V části „Specifičnost zeměpisné oblasti“ se uvádějí přírodní faktory související zejména s erozí vápencových plošin Causses, která umožnila vytvoření sklepů a trhlín, zároveň ale i lidské faktory se shrnutím historie a s důrazem na zvláštní znalosti a dovednosti producentů „Bleu des Causses“ (například přizpůsobení chovu skotu dané oblasti, výroba z plnotučného mléka, míchání sýřeniny v kádi, odkapávání bez lisování, propichování, zrání v přírodním sklepě, dozrávání v anaerobním prostředí). Část „Specifičnost produktu“ byla aktualizována a do popisu produktu se uvedly nové prvky. A v části „Příčinná souvislost“ se vysvětlují vzájemné vlivy mezi přírodními a lidskými činiteli a výrobkem.

Za účelem aktualizace se v části „Odkaz na kontrolní subjekt“ se mění název a kontaktní údaje úředního subjektu.

Připojuje se tabulka s hlavními body, jež je třeba kontrolovat, a se způsobem jejich hodnocení, v souladu s platnou vnitrostátní právní úpravou.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„BLEU DES CAUSSES“

č. EU: PDO-FR-0108-AM02 – 31.3.2017

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název (názvy)**

„Bleu des Causses“

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*

Sýr „Bleu des Causses“ je sýr vyráběný výhradně z neodstředěného, sýřeného kravského mléka, jehož hmota je prorostlá plísní, nelisovaná, tepelně neupravovaná, fermentovaná a solená, který po celkovém vysušení obsahuje minimálně 50 gramů tuku na 100 gramů sýra a jehož obsah sušiny nesmí být nižší než 53 gramů na 100 gramů sýra.

Má tvar plochého válce pravidelného tvaru o průměru 19 až 21 cm, je 8 až 12 cm vysoký a jeho hmotnost činí 2,2 až 3,3 kg.

Povrch sýra je čistý, bez nadbytečné mazlavé vrstvy a bez skvrn.

Hmota je jednotné barvy slonové kosti, mazlavá, jemná, s rovnoměrně rozloženým modro-zeleným žilkováním a mohou se v ní vyskytovat stopy děr po jehlách. Její struktura je mazlavá a vláčná.

Chuť je výrazná, lahodná, s charakteristickými aromaty modré plísně, může mít jemný náznak hořkosti, bez nadměrné pikantnosti a přílišné slanosti.

Tento sýr může nést chráněné označení původu „Bleu des Causses“ až od 70. dne ode dne sýření.

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

Základní krmná dávka dojníc, vyjádřená v sušině, pochází ročně v průměru počítaném na celé stádo dojníc minimálně z 80 % ze zeměpisné oblasti.

Základní krmná dávka dojníc je tvořena všemi pícevinami, s výjimkou rostlin z čeledi brukvovitých, v podobě zelené píce.

Mimo období pastvy dostávají dojnice denně nejméně 3 kg sena na krávu (vyjádřeno v sušině). Senem se rozumí posečená a usušená tráva s minimálním obsahem sušiny 80 %.

V období, kdy je tráva dostupná, a jakmile to klimatické podmínky umožní, je pastva pro dojnice produkující mléko povinná. Trvání pastvy v každém případě nesmí být kratší než 120 dní ročně.

Prísun doplňkových a přídatných krmiv je omezen na 1 800 kg vyjádřeno v sušině na dojnici ročně v průměru na všechny dojnice.

Z toho vyplývá, že v celkové roční krmné dávce dojníc pochází nejméně 56 % sušiny ze zeměpisné oblasti. Veškeré krmivo, a zejména doplňkové krmivo, nepochází nutně ze zeměpisné oblasti, neboť půd vhodných pro pěstování kultur je málo a klimatické podmínky s reliéfem se srážkami a suchými vápencovými plošinami ztěžují jejich produkci.

V doplňkových a přídatných krmivech podávaných dojnícím jsou povoleny pouze suroviny a přídatné látky uvedené v taxativním seznamu.

Ke krmení zvířat se smějí používat pouze rostliny, druhotné produkty a doplňková krmiva netransgenního původu. Na všech pozemcích zemědělského podniku, který produkuje mléko určené na výrobu sýra s CHOP „Bleu des Causses“, je zakázána výsadba transgenních rostlin. Tento zákaz výsadby platí pro každý rostlinný druh, který by mohl být zvířatům v zemědělském podniku podán v krmivu, a pro každý druh plodin, který by je mohl kontaminovat.

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

Ve vymezené zeměpisné oblasti probíhá produkce mléka, výroba sýrů i jejich zrání.

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

Krájení sýra „Bleu des Causses“ je povoleno za předpokladu, že neporuší jeho strukturu. Sýr „Bleu des Causses“ může být krájen na kusy při využití mechanického krájení.

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

Označování každého sýra obsahuje název označení původu „Bleu des Causses“ uvedený písmeny, jejichž velikost odpovídá alespoň dvěma třetinám největších písmen, která se nacházejí na označení.

Aniž jsou dotčena platná pravidla týkající se všech sýrů, je na označení, v reklamě, na fakturách nebo obchodních dokumentech zakázáno připojovat k označení původu jakékoli jiné přívlasky s výjimkou zvláštních obchodních nebo výrobních značek a výrazu „uzrálý v přírodních sklepech“.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast „Bleu des Causses“ má podobu mozaiky krajinného prostředí, které je dílem vyvřelých, přeměněných nebo vápencových hornin. Vápencové náhorní plošiny Causses jsou charakteristickým prvkem krajiny tohoto území. Jejich zvláštnost spočívá v tom, že se zde nacházejí přírodní sklepy, v nichž se vyskytují trhliny umožňující přirozenou regulaci vlhkosti a přívod vzduchu do těchto sklepů. Tyto dutiny jsou obzvláště vhodné pro zrání sýra „Bleu des Causses“, jež zde začalo být praktikováno již dávno.

Zeměpisná oblast označení původu „Bleu des Causses“ zahrnuje téměř celý departement Aveyron a část departementů Lot, Lozère, Gard a Hérault. Rozkládá se na tomto území:

Departement Aveyron

Kantony Aveyron a Tarn, Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Ceor-Ségala, Enne et Alzou, Lot et Dourdou, Lot et Montbazinois, Lot et Palanges, Lot et Truyère, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lézézou, Raspes et Lévezou, Rodez-1, Rodez-2, Rodez-Onet, Saint-Affrique, Tarn et Causses, Vallon, Villefranche-de-Rouergue, Villeneuvevois et Villefranchois.

Obce Campouriez, Cassuéjous, Condom-d'Aubrac, Curières, Florentin-la-Capelle, Huparlac, Laguiole, Montézic, Montpeyrour, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Saint-Symphorien-de-Thénières, Soulagès-Bonneval.

Departement Gard

Obec Bleymard.

Departement Hérault

Obec Pégairolles-de-l'Escalette.

Departement Lot

Kantony Cahors-1, Cahors-2, Cahors-3, Causse et Vallées, Luzech, Marches du Sud-Quercy.

Obce Boissières, Le Boulvé, Boussac, Calamane, Calès, Cambes, Cassagnes, Catus, Coeur-de-Causse, Corn, Crayssac, Duravel, Durbans, Espère, Flaujac-Gare, Floressas, Francoulès, Gignac, Gigouzac, Ginouillac, Grézels, Les Junies, Labastide-du-Vert, Lacapelle-Cabanac, Lachapelle-Auzac, Lagardelle, Lamothe-Cassel, Lamothe-Fénelon, Lanzac, Lherm, Livernon, Loupiac, Mauroux, Maxou, Mechmont, Montamel, Montcabrier, Montfaucon, Montgesty, Nadaillac-de-Rouge, Nuzéjous, Payrac, Pescadoires, Pontcirq, Prayssac, Puy-l'Évêque, Reilhac, Reilhaguet, Le Roc, Saint-Chamarand, Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Denis-Catus, Saint-Martin-le-Redon, Saint-Matré, Saint-Médard, Saint-Pierre-Lafeuille, Saint-Projet, Saux, Séniergues, Sérignac, Soturac, Soucirac, Souillac, Touzac, Ussel, Uzech, Le Vigan, Vire-sur-Lot.

Departement Lozère

Kantony La Canourgue, Chirac, Saint-Chély-d'Apcher.

Zcela zahrnuté území obcí: Allenc, Antrenas, Aumont-Aubrac, Badaroux, Les Bessons, Brenoux, Le Buisson, Chadenet, Chaulhac, La Chaze-de-Peyre, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fraissinet-de-Fourques, Gatuzières, Hures-la-Parade, Ispagnac, Javols, Julianges, Lanuéjols, Le Malzieu-Forain, Le Malzieu-Ville, Marvejols, Mas-Saint-Chély, Mende, Meyrueis, Montbrun, Les Monts-Verts, Paulhac-en-Margeride, Quézac, Recoules-de-Fumas, Le Rozier, Saint-Bauzile, Saint-Étienne-du-Valdonnez, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Léger-de-Peyre, Saint-Léger-du-Malzieu, Saint-Pierre-de-Nogaret, Saint-Pierre-des-Tripiers, Saint-Privat-du-Fau, Saint-Sauveur-de-Peyre, Sainte-Colombe-de-Peyre, Sainte-Hélène, Vebron.

Částečně zahrnuté území obcí: Cans-et-Cévennes (jako jediné území delegované obce Saint-Laurent-de-Trèves), Florac-Trois-Rivières (jako jediné území delegované obce Florac).

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Zeměpisná oblast označení původu „Bleu des Causses“ se rozkládá v jihovýchodním cípu Francouzského středohoří. Je ohraničena na severu, východě a jihu těmito horskými pásmy: Monts d'Aubrac na severu, Margeride a Cévennes na východě a Monts de Lacaune na jihu. Západní hranici představuje východní cíp Akvitánské pánve. Zeměpisnou oblast tvoří převážně reliéf středně vysokého horstva, který se směrem na západ zmírňuje a navazuje na Akvitánskou pánev. Tato oblast tak nabízí jistou rozmanitost krajinného prostředí, pro něž jsou typické zejména navazující vápnaté, skalnaté náhorní plošiny, nazývané Causses.

Eroze, převážně vodní, daly vzniknout krasovým dutinám. V těchto prohlubních existujících ve vápenném podzemí oblasti Causses se nacházejí četné otvory či trhliny, kterými sem proudí chladný a vlhký vzduch. Venkovní vzduch, který proniká do podloží četnými trhlínami na povrchu, se nasákne vlhkostí a ochladí při kontaktu s vlhkými stěnami skal nebo podzemními vodami; stane se hustší a má přirozenou tendenci proudit spodními otvory, tj. trhlínami sklepů (tzv. fleurines). Tento pohyb je tím aktivnější a teplota sklepa nižší, čím je venkovní vzduch sušší a teplejší.

Podnebí je ovlivněno převážně oceánským a středomořským podnebím. Na severní hranici zeměpisné oblasti a na vrcholcích hor je rovněž zřetelný vliv horského podnebí oblasti Francouzské středohoří. Proměnlivý reliéf a proudění vzduchu vytvářejí kontrasty mezi reliéfy s častějšími srážkami a suššími vápennými plošinami. Celá zeměpisná oblast se vyznačuje velkým množstvím slunečního svitu, zpravidla více než 2 000 hodin za rok. Zemědělské podniky určené k produkci mléka jsou obecně situovány v nižších polohách a sušších oblastech s vápencovým terénem, ale rovněž ve velké míře s krystalickým podložím nebo křídovými opukami a pískovcem, které umožňují růst trávy a pěstování kukuřice.

Sýr „Bleu des Causses“ se tradičně připravuje v oblasti vápencových Causses, která zahrnuje departement Aveyron a sousední departementy. Výroba sýra „Bleu des Causses“ se obzvláště rozvinula po přijetí zákona ze dne 26. července 1925, který stanovil zákaz výroby a zrání sýrů jiných, než jsou sýry z ovčího (zejména kravského) mléka v obci Roquefort. Tato skutečnost přispěla k tomu, že bylo v dotčené zeměpisné oblasti vytvořeno odvětví výroby kravského sýra s modrou plísní. Tento sýr, nejprve nazývaný „Bleu de l'Aveyron“, byl definován vyhláškou z roku 1945. Vyhláškou ze dne 21. května 1979 mu bylo přiznáno chráněné označení původu „Bleu des Causses“.

V oblasti, kde převažují ovce, se chov skotu udržel díky kulturám píce přizpůsobených terénu a podnebí zeměpisné oblasti, které umožňují zajistit 80 % základní krmné dávky dojníc.

Při výrobě sýru „Bleu des Causses“ se uplatňují specifické znalosti a dovednosti. Používá se plnotučné mléko, které se nehomogenizuje. Po krájení se zrna sýřeniny míchají v kádích, aby se takzvaně obalila, tedy potáhla tenkou vrstvou, jež zabrání, aby se zrna při tvarování opět spojila. Jakmile jsou sýry vloženy do forem, nechají se vysušit, aniž se lisují, čímž se zachovávají mezery mezi zrny. Propichováním, které je prováděno za pomoci svazku jehel před fází zrání v přírodním sklepě, se v sýru vytváří otvory pro přívod vzduchu, které umožňují oksylení hmoty.

Sýr se poté nechá zrát ve vlhkém přírodním sklepě, v němž je zajištěno větrání přírodními otvory, které umožňují růst plísně *Penicillium roqueforti*. Jakmile je tato plíseň dobře rozvinutá, provede se „zaplombování“ sýra, tj. sýry jsou zabaleny do samostatných obalů, aby se zajistilo jejich dozrání v anaerobní fázi.

Sýr „Bleu des Causses“ je sýr vyráběný z plnotučného kravského mléka, jehož hmota má jednotnou barvu slonové kosti, a rovnoměrně rozložené žilkování modro-zelené barvy. Její struktura je mazlavá a vláčná.

Chuť je výrazná, lahodná, s charakteristickými aromaty modré plísně, může mít jemný náznak hořkosti, bez nadměrné pikantnosti a přílišné slanosti.

Uznání chráněného označení původu „Bleu des Causses“, sýra s modrou plísní vyráběného z kravského mléka, je výsledkem organizace lidského společenství, jež si přeje dosáhnout většího uznání produkce kravského mléka v oblasti, v níž převažuje chov ovcí, v reakci na přísná pravidla stanovená pro výrobu sýra Roquefort – sýra s modrou plísní z ovčího mléka.

Při výrobě „Bleu des Causses“ jsou využívány znalosti a dovednosti rozvinuté v zeměpisné oblasti, které umožňují získání sýra, jehož hmota má barvu slonové kosti s pravidelným žilkováním. K této barvě přispívá používání plnotučného, nehomogenizovaného mléka. Díky obalování zrn sýřeniny v kádi, vysoušení bez lisování a propichování se v hmotě sýru vytvářejí pravidelné otvory, v nichž během zrání roste plíseň *Penicillium roqueforti*, čímž se umožňuje získání rovnoměrně rozloženého žilkování.

Zrání sýra „Bleu des Causses“ je neodlučitelně spjata se zeměpisnou oblastí vápencových plošin Causses, kde se nacházejí sklepy s přírodními otvory, jejichž existence souvisí s geologickým utvářením půdy. Díky těmto otvorům „fleurines“ – trhlínám, které vznikly postupem času přirozenou cestou ve vápencové půdě, typické pro oblast Causses – proudí mezi povrchem plošin a sklepy v podloží vzduch, který sem přináší chlad a vlhkost. Tyto vzdušné proudy přispívají k vytvoření příznivého prostředí pro růst plísně *Penicillium roqueforti* uvnitř sýra. Tato plíseň vytváří v sýru „Bleu des Causses“ žilkování modro-zelené barvy.

Anaerobní dozrávání, které následuje po fázi zrání v přírodních sklepích, umožňuje zpomalení růstu plísně *Penicillium roqueforti*, přičemž však nechává nadále působit enzymy (proteolýza a lipolýza). V této fázi získá sýr mazlavou a vláčnou strukturu, charakteristická aromata modré plísně a ztratí hořkost, kterou vystřídá výrazná a lahodná chuť.

Hlavní organoleptické vlastnosti sýra „Bleu des Causses“ jsou tedy ve velké míře výsledkem působení plísně *Penicillium roqueforti* během zrání v přírodním sklepě a během dozrávání.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4a26bad1-2827-4edb-b58e-b06c876f6781/telechargement
