

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, která není menšího rozsahu

(2020/C 64/13)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

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

„BRIE DE MEAUX“

EU č.: PDO-FR-00110-AM01 – 26. září 2018

CHOP (X) CHZO ()

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Název: Union interprofessionnelle de défense, de gestion et de contrôle du Brie de Meaux et du Brie de Melun

Adresa: 13 rue des Fossés – 77000 Melun, FRANCE

Tel. +33 164371392/Fax +33 164870427

E-mail: odgbriemeauxmelun@gmail.com

Složení: Seskupení tvoří producenti mléka, statky, zpracovatelé a provozovny, kde sýr „Brie de Meaux“ dozrává. Je proto oprávněné navrhnout žádost o změnu.

2. Členský stát nebo třetí země

Francie

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

☐ Označení produktu

☒ Popis produktu

☒ Zeměpisná oblast

☒ Doklad o původu

☒ Metoda produkce

☒ Souvislost

☒ Označování:

☒ Ostatní: kontaktní údaje kontrolní struktury a sdružení, vnitrostátní požadavky.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343 ze dne 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)

5.1. Popis produktu

Věta:

„Brie de Meaux‘ je měkký sýr vyrobený ze syrového kravského mléka s plísní na povrchu“

se nahrazuje tímto:

„Brie de Meaux‘ je měkký sýr vyrobený ze syrového kravského mléka.“

Věta:

„Brie de Meaux‘ má tenkou bílou kůrku posetou červenými proužky nebo skvrnami a sýrová hmota je homogenní.“

se nahrazuje tímto:

„Brie de Meaux‘ má tenkou bílou kůrku potaženou plísní a posetou červenými proužky nebo skvrnami a sýrová hmota je homogenní.“

Vzhled produktu je popsán přesněji, s uvedením, že „Brie de Meaux“ má kůrku potaženou plísní, která je spojena s vývojem *Penicillium candidum*, namísto „povrchové plísně“, kterou lze pozorovat u jiných druhů sýrů.

Tato věta se také přidává do jednotného dokumentu namísto věty „Měkký sýr vyrobený ze syrového kravského mléka, s kůrkou s jemným bílým ojíněním [...]“ ve shrnutí.

Věta:

„Má tvar plochého válce o průměru přibližně 36 cm a tloušťce 2,5 cm.“

se nahrazuje tímto:

„Má tvar plochého válce. Sýr se tvaruje ve formách válcovitého tvaru o vnitřním průměru 36 až 37 centimetrů.“

Kontrola rozměrů sýrů totiž může být nepřesná kvůli jejich deformaci během zrání. Je proto třeba dodat, že velikost je vnitřní průměr forem a místo dvou oddělených hodnot je definován rozsah hodnot: „36 až 37 centimetrů“. Tloušťka sýrů (2,5 centimetru) se vypouští, protože výška vyplývá ze vztahu mezi průměrem a hmotností sýrů, takže toto upřesnění není nutné.

Tato věta se rovněž doplňuje do jednotného dokumentu namísto výrazu „plochý válec“ ve shrnutí.

Vypouští se pojem „stejněměrná smetanová barva“, protože barva hmoty se mezi středem a okrajem liší, takže není stejnoměrná. Barva navíc není konstantní, může se měnit v závislosti na ročním období a na krmivu krav.

Doplňuje se nový odstavec, který zní:

„Po 4 týdnech zrání je sýr ‚Brie de Meaux‘ ze čtvrtiny uzrálý (minimálně 25 % výšky). Má mléčnou chuť, která může být mírně slaná s nádechem hořkosti. Mezi 4. a 6. týdnem pomalu zraje, od krajů do středu, konzistence se mění z lámací na pružnou. Aroma se vyvíjí postupně. Po 6 až 8 týdnech je ‚Brie de Meaux‘ prozrálý až ke středu a jeho konzistence je pružná; má jemné aroma smetany, másla a lískových oříšků.“

Vzhled sýrové hmoty je popsán podle stupně zrání sýra

— Konzistence se mění z lámací (sýr po 4 týdnech) na pružnou (sýr po 6–8 týdnech)

— Pokud jde o organoleptická kritéria, má „Brie de Meaux“ po minimální době zrání (4 týdny) mléčnou chuť, která může být mírně slaná s nádechem hořkosti. Mezi 4. a 6. týdnem se jeho aroma postupně vyvíjí. Po 6 až 8 týdnech má jemné aroma smetany, másla a lískových oříšků.

Tento odstavec se přidává rovněž do jednotného dokumentu.

Věta

„Obsahuje 45 procent tuku a 44 procent sušiny“

se nahrazuje tímto:

„Obsahuje nejméně 45 gramů tuku na 100 gramů celkové sušiny a nejméně 44 gramů sušiny na 100 gramů sýra uváděného na trh.“

Obsah tuku je vyjádřen v gramech na 100 gramů sýrové sušiny namísto procentního podílu. Podobně je obsah sušiny vyjádřen v gramech sušiny na 100 g sýra namísto procentního podílu. Rovněž se uvádí, že tento obsah představuje minimum, které je třeba dodržovat ve fázi uvádění na trh, a to za účelem vyjasnění podmínek kontroly.

Tato věta se přidává rovněž do jednotného dokumentu.

Věta:

„Váží přibližně 2,6 kg [...]“

se nahrazuje tímto:

„Váží 2,6 až 3,3 kg.“

Toto rozpětí bere v úvahu uvádění produktu Brie de Meaux na trh v různých fázích zrání. Čím je sýr zralejší, tím více vody ztrácí, takže se jeho hmotnost snižuje. Váží-li méně než 2,5 kg, je příliš suchý a již nemá vlastnosti CHOP. Již se neuvádí, že se hmotnost vztahuje na sýry „po 4 týdnech“, protože tento parametr je implicitní, neboť minimální doba zrání „Brie de Meaux“ jsou 4 týdny.

Tato věta se rovněž doplňuje do jednotného dokumentu namísto výrazu „průměrná hmotnost 2,6 kg“

Byla vložena tato věta:

„Porcování ‚Brie de Meaux‘ lze provést pouze na poloviny nebo porce (do špičky, ze středu k okraji) po uplynutí minimálně čtyř týdnů zrání.“

„Brie de Meaux“ se jen zřídka prodává konečnému spotřebiteli v celku, protože se jedná o velký sýr. Doplňují se pravidla porcování, aby se zajistilo, že každý kus má kůrku (okraj), a připomíná tak zaoblený tvar sýra a velikost; jde o použití v případě dělení. Dále se upřesňuje, že porcování lze provádět až po minimálně čtyřech týdnech zrání.

Tato věta se doplňuje rovněž do jednotného dokumentu.

5.2. „Zeměpisná oblast“

Pro usnadnění kontroly se doplňuje seznam obcí v zeměpisné oblasti. Tento seznam zahrnuje na základě francouzského úředního zeměpisného kódu pro rok 2017 všechny obce v zeměpisné oblasti, ve kterých lze provádět všechny fáze produkce mléka, výroby a zrání sýra.

5.3. „Důkaz původu“

Pro hospodářské subjekty se doplňuje povinnost vykazování. Tyto změny souvisejí se změnami vnitrostátních právních a správních předpisů. Stanovuje se zejména:

- identifikace subjektů s cílem vydání osvědčení, kterým se uznává jejich schopnost uspokojit požadavky specifikací,
- odstavec o vedení záznamů a dokumentů vztahujících se ke sledovatelnosti,
- prohlášení nutná ke znalosti a kontrole produkce,
- odstavec o kontrole vlastností produktů s chráněným označením původu určených k prodeji.

5.4. „Popis metody produkce“

Podmínky produkce mléka

Do specifikace se doplňují odstavce týkající se hospodářských zvířat, ustájení, krmení, koncentrátů a krmivové soběstačnosti (krmení a údržba ploch, na kterých se pěstují píce) s cílem zaznamenat tradiční postupy.

Hospodářská zvířata

Doplňuje se definice stáda dojníc: všechny dojnice v hospodářství, včetně odstavených jalovic a zaprahých krav. Cílem této definice je jednoznačně stanovit, na jaká zvířata odkazuje termín „stádo dojníc“ v další části specifikace, aby se předešlo nejednoznačnosti a usnadnilo se kontroly.

Doplňuje se podoba složení stáda dojníc: nejméně 80 % zvířat narozených v zemědělském podniku nebo ze stád dojníc v zeměpisné oblasti, aby krávy byly co nejlépe přizpůsobené místním podmínkám chovu (chov na slámě, typ krmné dávky) a syrové mléko od těchto krav bylo vhodné ke zpracování. Toto přizpůsobení je rovněž podpořeno povinností pást jalovice v zeměpisné oblasti po odstavení a před první laktací po dobu nejméně 5 měsíců.

Ustájení

Doplňuje se povinnost použití slámy pro podestýlku dojníc, neboť ustájení dojníc na slámě je v zeměpisné oblasti tradiční praxí. Tento typ ustájení umožňuje udržování mikrobiálního ekosystému, který má vliv na přirozenou flóru surového mléka, což přispívá ke specifčnosti „Brie de Meaux“. Aby byla zaručena kvalita podestýlky, je třeba stanovit minimální množství slámy (0,5 kg na krávu a den v boxovém ustájení, 5 kg ve volném ustájení). Sláma se skladuje pod střechou, aby byla zachována její kvalita.

Výživa dojníc

Doplňuje se definice celkové krmné dávky: „souhrn poskytovaných objemových krmiv (základní dávka) a krmných koncentrátů“ pro lepší srozumitelnost ustanovení specifikací během kontroly.

Doplňuje se, že 85 % sušiny celkové krmné dávky stáda pochází ze zeměpisné oblasti a 60 % z vlastního zemědělského podniku, neboť zemědělské podniky v Brie využívají tradiční vlastní vedlejší produkty hlavních plodin (obiloviny, řepa) a vedlejší produkty zeměpisné oblasti.

Toto ustanovení se doplňuje do bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Zemědělské podniky jsou totiž podniky se smíšenou rostlinnou a s živočišnou výrobou, které proto mají k dispozici různé plodiny, jež lze použít ke krmení stáda. Krmné koncentráty, jež jsou zdroje dusíku, však často nepostačují k pokrytí potřeb dojníc produkujících mléko. Chovatelé proto používají krmivo nepocházející z oblasti, a to v celkové výši maximálně 15 % sušiny v celkové krmné dávce.

Místní systém krmení krav je založen na rozmanité základní krmné dávce a současně zhodnocuje vedlejší produkty zemědělského podniku a zeměpisné oblasti. Proto se doplňuje:

- seznam povolených pícnin (spásaná tráva, dodávaná čerstvá nebo uchovávaná ve formě siláže či sena, balená nebo sušená; nedozrálé obiloviny a luštěniny, dodávané čerstvé nebo uchovávané ve formě siláže; kukuřice a čirok, dodávané čerstvé nebo uchovávané silážované nebo sušené; obilné mláto; krmná řepa a jiné kořeny a hlízy, jakož i jejich čerstvá, lisovaná nebo usušená dužnina; slámy z obilovin, luštěnin a olejnin)
- základní krmivo musí tvořit nejméně tři složky, z nichž dvě jsou povinné: čerstvá nebo konzervovaná tráva (4 kg sušiny na aktivní dojnici za den, včetně 2 kg krmné luštěniny) a řepná pulpa nebo krmná řepa (minimálně 2 kg sušiny).

Toto ustanovení se doplňuje do bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Doplňuje se, že hlavní krmivo nesmí s výjimkou trávy překročit 60 % základní krmné dávky vyjádřené v sušině, aby byla zaručena pestrá základní dávka.

Toto ustanovení se doplňuje do bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Pokud to podmínky umožňují, lze tento základní příděl po dobu nejméně 150 dnů v roce nahradit pastvou, přičemž každá aktivní dojnice musí mít k dispozici nejméně 20 arů. Mimo období pastvy musí krmná dávka obsahovat nejméně 3 kg travní sušiny a hlavní krmivo nesmí s výjimkou trávy překročit 70 % základní krmné dávky vyjádřené v sušině.

Toto ustanovení se doplňuje do bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Doplňuje se, že podávání krmných koncentrátů je omezeno na 2 000 kg sušiny na dojnici ročně, aby se podpořilo místo pícnin v krmivu dojníc a tím se posílila vazba na zeměpisnou oblast.

Toto ustanovení se doplňuje do bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Doplňuje se seznam schválených koncentrátů a způsoby jejich dodávání:

- Zrna obilovin a výrobky z nich získané
- Semena luskovin a výrobky z nich získané
- Olejnatá semena, olejnaté plody a výrobky z nich získané
- Řepná melasa nebo cukrová třtina
- Syrovátka (pouze pro zemědělské producenty)
- Výživové přísady s výjimkou chráněného methioninu, močoviny a jejích derivátů
- Zootechnické doplňkové látky.

Udržování ploch, na kterých se pěstují pícniny

Doplňuje se zákaz výsadby transgenních rostlin na všech pozemcích zemědělského podniku, které produkují mléko určené k výrobě sýru s chráněným označením původu „Brie de Meaux“ (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). Tím se udržuje vazba na půdu a posiluje se tradiční charakter výživy (60 % sušiny celkové krmné dávky stáda ze zemědělského podniku).

Doplňují se podmínky pro rozstříkávání organických hnojiv (minimální doba 30 dnů mezi hnojením organickým hnojivem a senosečí nebo pastvou, 21 dnů v případě kompostu, sledování kvality hnoje nezemědělského původu, podmínky pro rozstříkávání organických hnojiv nezemědělského původu). Tím se zabrání riziku kontaminace, protože „Brie de Meaux“ se vyrábí ze syrového mléka.

Podmínky výroby

Ve specifikaci se doplňují odstavce týkající se použitého mléka, zpracování (sýření, tvarování, odkapávání, solení, sušení / vysychání), přepravy před dozráním, zrání a expedice.

Tato část je rovněž doplněna se záměrem blíže charakterizovat technologickou posloupnost výroby sýra „Brie de Meaux“. Jejím cílem je upřesnit postupy, které vycházejí z know-how chovatelů stanovením rámce cílových hodnot, které mají zaručovat specifičnost produktu.

Zpracovávané mléko

Doplňuje se maximální lhůta pro sběr a pro zpracování mléka: sběr maximálně každých 48 hodin, maximálně 36 hodin mezi sběrem mléka a očkováním, protože se jedná o sýr vyráběný výhradně ze syrového mléka a je nutné omezit zhoršení kvality mléka.

Doplňuje se následující:

- v použitém syrovém kravském mléce je normalizován obsah tuku částečným odstředěním mléka při teplotě maximálně 40 °C,
- mléko dozrává ve formě přezrání a/nebo zrání. Doba přezrání je kratší než 48 hodin při maximální teplotě 22 °C, přičemž maximální limit osiva je 3 % objemu zpracovávaného mléka; fáze zrání je kratší než 2 hodiny při maximální teplotě 37 °C,

- byl vytvořen seznam povolených složek pro výrobu jiných než mléčných surovin: syřidlo, kultury bakterií, kvasinek, plísní, jejichž neškodnost je prokázána, chlorid vápenatý a sůl,
- je zakázáno používat tyto druhy mléka:
- rekombinované, rekonstituované, zředěné, je zakázáno přidávat zejména sušené mléko, s výjimkou kvasnic,
- úplně nebo částečně zahušťované, bez ohledu na postup (ultrafiltrace, mikrofiltrace nebo jiná metoda). Přidávání bílkovin je tedy zakázáno; použít se může pouze syrové mléko, jehož obsah tuku byl standardizován prostřednictvím odstředění.

Příprava kvasnic z práškového mléka je povolena, přičemž jejich podíl nesmí překročit 3 % objemu zpracovávaného mléka.

Očkování termofilními kulturami je zakázáno, protože by to mělo vliv na organoleptické vlastnosti „Brie de Meaux“.

Jedná se o současné know-how a postupy výrobců „Brie de Meaux“.

Zpracování

Doplňuje se následující:

- aby byly zaručeny vlastnosti „Brie de Meaux“, jsou zakázány metody uchovávání surovin a polotovarů při teplotě pod 0 °C nebo v ochranné atmosféře,
- během zpracování a zrání se mohou používat tradiční materiály (dřevo, sláma, rákos) (jedná se zejména o police používané k odkapávání syra a jeho převrácení během zrání).
- Doplnuje se odkaz na výpočet doby výroby a zrání: jde o den sýření.

Sýření

Věta:

„Mléko může být zahříváno pouze jednou a jen při sýření na teplotu nepřekračující 37 °C.“

se nahrazuje tímto:

„Srážení mléka se provádí při teplotě nejvýše 37 °C.“

V praxi se mléko nejprve ohřívá, aby se mohlo odstědit, a poté se znovu zahřeje pro sýření. Znění týkající se toho, že mléko může být zahříváno pouze jednou, přičemž primárním účelem bylo zachovat syrovost mléka, se proto vypouští. Teplota ohřevu zůstává nejvýše 40 °C, aby bylo zaručeno použití syrového mléka.

Doplňují se cílové hodnoty pro sýření (pH nižší než 6,5 nebo kyselost vyšší než 19 °D, teplota mléka nejvýše 37 °C, doba srážení kratší než 2 hodiny), neboť umožňují popsat technologickou posloupnost produkce „Brie de Meaux“.

Podobně se doplňuje povaha syřidla. Pochází ze skotu, čímž se vylučují syřidla rostlinného nebo mikrobiálního původu. Doplnují se rovněž používané dávky: maximální dávka 28 mg na 100 l mléka a maximální koncentrace 750 g chymozinu na litr.

Vkládání do forem

Doplňuje se, že sýřenina se získává v nádrži a nelze v jejím případě provádět žádné vnější zásahy, s výjimkou vertikálního krájení nebo řezání a tvarování pomocí lopatky na brie, což odpovídá horizontálnímu krájení. V případě řezání se odstraňuje nadbytečné označení „pomocí jediné čepele“, protože řezání z definice spočívá v krájení jednou čepelí nebo břitvou.

Je vysvětlena cílová hodnota spojená s tímto krokem, aby ji bylo možno lépe charakterizovat: vzdálenost mezi dvěma vertikálními liniemi řezu je alespoň jeden centimetr. Vypouští se zákaz odčerpávání, toto vyjasnění je vzhledem k popisu etapy tvarování zbytečné.

Za účelem objektivnější kontroly se přidává údaj o lhůtě 15 minut mezi krájením a začátkem vkládání do formy a nahrazuje se jím kvalitativní výraz „před vystoupenutím syrovátky“.

Kromě času mezi krájením a vkládáním do forem se doplňuje, že vkládání sýřeniny do nádrže nelze přerušit: to má omezit odkapávání v nádrži se sýřeninou, což může ovlivnit vlastnosti sýra, zejména jeho soudržnost. Za tímto účelem se doplňuje, že vkládání do formy ručně po tenkých vrstvách pomocí lopatky na brie se musí provádět najednou nebo s jedinou náplní, to znamená, že další plnění je možné teprve, jakmile sýr začne ve formě odkapávat.

Byl doplněn popis lopatky na brie jako tradičního nástroje, kruhové sběračky o průměru 28 až 32 cm s perforováním umožňujícím odtok syrovátky. Je pro ni charakteristická rukojeť, která přechází přes kulatou část nástroje a směřuje do jeho středu.

Odkapávání

Doplňují se podmínky, za kterých se provádí odkapávání: formy umístěné na desce kryté sítem, při maximální teplotě 30 °C. Sýry se nejméně dvakrát otáčí, aby se podpořilo jejich spontánní odkapávání.

Solení

Doplňuje se hodnota pH sýra dvacet čtyři hodin po vyjmutí z formy. Tato hodnota nesmí přesáhnout 4,9, což umožňuje zajistit smíšený mléčný charakter s převažujícím syřidlem sýru „Brie de Meaux“.

Převoz před zráním

Doplňuje se, že sýry vyrobené před méně než 7 dny mohou být odeslány do zařízení, kde sýr uzrává. Doplňují se podmínky přepravy, aby vývoj sýrů nebyl na příliš dlouhou dobu přerušen: při teplotě od 0 do 12 °C a maximální době přepravy 24 hodin. Každá přeprava delší než 24 hodin se musí připočítat k minimální lhůtě zrání činící 4 týdny.

Zrání

V zájmu větší objektivnosti kontrol se doplňuje, že doba zrání v délce nejméně 4 týdnů se počítá ode dne syření, a ne ode dne výroby, což je přesnější.

Doplňují se podmínky zrání v souladu se současnými postupy:

- zrání rozdělené do dvou fází: počáteční zrání a zrání,
- každá fáze je popsána teplotním rozsahem (od 8 °C do 16 °C v případě počátečního zrání a od 4 °C do 14 °C v případě zrání), vlhkostí (regulovatelná vlhkost u počátečního zrání, od 80 do 98 % u zrání) a dobou trvání (do 21 dní u počátečního zrání, nejméně do minimální doby zrání u fáze zrání),
- sýry se obracejí nejméně jednou týdně, aby se zajistil homogenní vývoj povlaku na povrchu sýra,
- sýry dozrávají nezabalené (zrání v boxu nebo v krabici je zakázáno) alespoň do minimální doby zrání, aby se vytvořily podmínky vedoucí k rozvoji povlaku a aby bylo možné sledovat vývoj sýrů,
- ve sklepě se se sýry manipuluje ručně, neboť se mohou kvůli svému plochému tvaru snadno poškodit.

Odeslání

Doplňuje se, že balení nemůže proběhnout dříve než před uplynutím minimální doby zrání a nejvýše 10 dní před odesláním ze zařízení, kde sýry zrají, aby byly zaručeny optimální podmínky zrání pro vývoj aroma „Brie de Meaux“, neboť tento sýr zraje tradičním způsobem, tj. nezabalený, ve sklepě, na rozdíl od výroby jiných průmyslovějších sýrů typu brie, které jsou baleny ihned po vytvoření povlaku a nadále se vyvíjejí v chladicích komorách. Doplňuje se, že „Brie de Meaux“ je balen do papírového nebo plastového obalu, na slámě nebo bez ní, a je expedován v kartonové nebo dřevěné krabici nebo ve vratných obalech. Použitý obal musí umožňovat manipulaci se sýrem, aniž by došlo k jeho poškození.

Tato pravidla se doplňují do bodu 3.5 jednotného dokumentu „Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název“.

5.5. „Souvislost“

Souvislost je přepracována v celém rozsahu, aby se jasněji prokázala souvislost mezi „Brie de Meaux“ a jeho zeměpisnou oblastí, aniž by tím došlo ke změně souvislosti. Při tomto prokazování se kladě důraz zejména na podmínky výroby mléka umožňující použití syrového mléka vhodného pro zpracování sýrů, které vyžaduje specifické know-how, jakož i na podmínky zrání. V bodě „specifičnost zeměpisné oblasti“ se uvádějí přírodní faktory zeměpisné oblasti, jakož i lidské faktory ve spojitosti s historií a zdůrazněním specifických znalostí a dovedností. V bodě „specifičnost produktu“ se zdůrazňují některé údaje, které byly zahrnuty do popisu produktu. V bodě „Příčinná souvislost“ se vysvětlují vzájemné vlivy mezi přírodními a lidskými faktory a produktem.

Uvedená změna je provedena rovněž v jednotném dokumentu.

5.6. „Označování“

Vypouští se odkaz na logo INAO.

Vkládá se nová věta, která zní: „Označení ‚Brie de Meaux‘ zahrnuje:

— *název označení,*

— *logo Evropské unie pro CHOP.“*

Uvedená změna je provedena rovněž v jednotném dokumentu.

Doplňuje se, že název označení musí být uveden písmem, jehož velikost odpovídá nejméně dvěma třetinám velikosti největších písmen na etiketě, aby název značky nebyl zbytečně zdůrazňován na úkor názvu označení.

Doplňuje se, že pokud obchodní značka není obchodní značkou výrobce nebo provozovny, kde sýr dozrává, musí být na etiketě uvedeno jméno výrobce nebo provozovny, kde sýr dozrává, aby bylo možné zajistit sledování výrobků a informování spotřebitele.

Doplňuje se, že je zakázáno uvádět jakékoli přívlastky nebo jiná označení doprovázející název chráněného označení původu, s výjimkou obchodních značek, aby nedocházelo k neopodstatněným tvrzením, která by mohla uvést spotřebitele v omyl, pokud jde o vlastnosti „Brie de Meaux“.

5.7. „Ostatní“

Je aktualizována adresa příslušného orgánu členského státu.

Jsou aktualizovány kontaktní údaje seskupení.

V položce týkající se odkazů na kontrolní struktury se aktualizuje název a kontaktní údaje úředních orgánů. Tato položka uvádí kontaktní údaje příslušných francouzských kontrolních orgánů: Institut de l'origine et de la qualité (INAO – Národní institut pro původ a kvalitu) a Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF – Generální ředitelství pro hospodářskou soutěž, spotřebu a potírání podvodů). Doplnuje se, že název a kontaktní údaje certifikačního orgánu jsou k dispozici v sídle INAO a v databázi Evropské komise.

V položce týkající se vnitrostátních požadavků se doplňuje tabulka obsahující hlavní body, které je třeba zkontrolovat, a způsob jejich hodnocení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„BRIE DE MEAUX“

EU č.: PDO-FR-00110-AM01 – 26. září 2018

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název**

„Brie de Meaux“

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*

„Brie de Meaux“ je měkký sýr vyrobený ze syrového kravského mléka.

Doba zrání je nejméně čtyři týdny ode dne sýření.

Sýr má tvar plochého válce. Tvaruje se ve formách válcovitého tvaru o vnitřním průměru 36 až 37 centimetrů. „Brie de Meaux“ má tenkou bílou kůrku potaženou plísní a posetou červenými proužky nebo skvrnami; sýrová hmota je homogenní.

Po 4 týdnech zrání je sýr „Brie de Meaux“ ze čtvrtiny uzrálý (minimálně 25 % výšky). Má mléčnou chuť, která může být mírně slaná s nádechem hořkosti. Mezi 4. a 6. týdnem pomalu zraje, od krajů do středu, konzistence se mění z lámací na pružnou. Aroma se vyvíjí postupně. Po 6 až 8 týdnech je „Brie de Meaux“ prozrálý až ke středu a jeho konzistence je pružná; má jemné aroma smetany, másla a lískových oříšků.

Obsahuje nejméně 45 gramů tuku na 100 gramů celkové sušiny a nejméně 44 gramů sušiny na 100 gramů sýra uváděného na trh.

Hmotnost sýra se pohybuje mezi 2,6 a 3,3 kilogramy.

Porcování „Brie de Meaux“ lze provést pouze na poloviny nebo porce (do špičky, ze středu k okraji), po uplynutí minimálně čtyř týdnů zrání.

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

Nejméně 85 % sušiny celkové krmné dávky stáda pochází ze zeměpisné oblasti, z toho nejméně 60 % z vlastního zemědělského podniku.

Zemědělské podniky jsou podniky s rostlinnou i živočišnou výrobou, které proto mají k dispozici různé plodiny, jež lze použít ke krmení stáda. Krmné koncentráty, které jsou zdroji dusíku, však k pokrytí potřeb dojníc produkujících mléko často nepostačují. Chovatelé proto používají krmivo nepocházející z oblastí, a to v celkové výši maximálně 15 % sušiny celkové krmné dávky.

Základní krmivo pro dojnice tvoří nejméně 3 složky. Skládá se nejméně ze 2 kilogramů sušiny získané z řepné pulpy nebo krmné řepy a nejméně 4 kilogramů travní sušiny, z nichž nejméně 2 kilogramy pocházejí z krmné luštěniny.

Hlavní krmivo nesmí s výjimkou trávy překročit 60 % základní krmné dávky vyjádřené v sušině.

U aktivních dojníc na pastvě se toto pravidlo 3 složek nepoužije, jsou-li splněny tyto podmínky:

- Období pastvy: aktivní dojnice se pasou nejméně 150 dní v roce. Každá aktivní dojnice na pastvě má k dispozici nejméně 20 arů.
- Mimo období pastvy: krmná dávka musí obsahovat nejméně 3 kg travní sušiny. Hlavní krmivo nesmí s výjimkou trávy překročit 70 % základní krmné dávky vyjádřené v sušině.

Podávání krmných koncentrátů je omezeno na 2 000 kg sušiny na dojnici ročně.

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

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

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

Balení před expedicí nemůže proběhnout dříve než po uplynutí minimálně čtyř týdnů ode dne syření. Sýr musí být odeslán z výroby do 10 dnů od data balení (zabalení, označení a úprava sýra pro prodej).

„Brie de Meaux“ je balen do papírového nebo plastového obalu, na slámě nebo bez ní. Je expedován v kartonové nebo dřevěné krabici nebo ve vratném obalu.

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

Název označení původu písmeny o velikosti nejméně dvou třetin největších písmen uvedených na etiketě.

Pokud obchodní značka není obchodní značkou výrobce nebo provozovny, kde sýr dozrává, musí být na etiketě uvedeno jméno výrobce a místo výroby nebo jméno odborníka na zrání a provozovny, kde sýr dozrává.

Na etiketě, v reklamě, na fakturách nebo obchodních dokumentech je zakázáno uvádět jakékoli přívlastky nebo k označení připojovat jakákoli slova, s výjimkou zvláštních obchodních nebo výrobních značek.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Department Aisne (02): Chezy-sur-Marne;

Departement Aube (10):

Okres Nogent-sur-Seine: všechny obce;

Allibaudieres, Arcis-Sur-Aube, Arrembecourt, Aubeterre, Aulnay, Avant-Les-Ramerupt, Bailly-Le-Franc, Balignicourt, Betignicourt, Blignicourt, Braux, Brillecourt, Chalette-Sur-Voire, Champigny-Sur-Aube, Charmont-Sous-Barbuise, Chaudrey, Chavanges, Coclois, Courcelles-Sur-Voire, Dampierre, Dommartin-Le-Coq, Donnemont, Dosnon, Feuges, Grandville, Herbisie, Isle-Aubigny, Jasseines, Joncreuil, Lassicourt, Le Chene, Lentilles, Lesmont, Lhuitre, Longsols, Magnicourt, Mailly-Le-Camp, Mesnil-La-Comtesse, Mesnil-Lettre, Molins-Sur-Aube, Montmorency-Beaufort, Montsuzain, Morembert, Nogent-Sur-Aube, Nozay, Ormes, Ortillon, Pars-Les-Chavanges, Planty, Poivres, Pouan-Les-Vallees, Pougy, Ramerupt, Rances, Rosnay-L'hopital, Saint-Christophe-Dodinicourt, Saint-Etienne-Sous-Barbuise, Saint-Leger-Sous-Margerie, Saint-Nabord-Sur-Aube, Saint-Remy-Sous-Barbuise, Semoine, Soulaing-Dhuys, Torcy-Le-Grand, Torcy-Le-Petit, Trouans, Vaucogne, Vaupoisson, Verricourt, Villeret, Villette-Sur-Aube, Villiers-Herbisise, Vinets, Voue, Yevres-Le-Petit;

část obce: Aix-Villemaur-Palis;

Departement Loiret (45):

Bazoches-Sur-Le-Betz, Chantecoq, Chateau-Renard, Chevannes, Chevy-Sous-Le-Bignon, Chuelles, Corbeilles, Courtemaux, Courtempiere, Courtenay, Dordives, Douchy-Montcorbon, Ervaucourt, Ferrieres-En-Gatinais, Fontenay-Sur-Loing, Foucherolles, Girolles, Gondreville, Griselles, Gy-Les-Nonains, La Chapelle-Saint-Sepulcre, La Selle-En-Hermoy, La Selle-Sur-Le-Bied, Le Bignon-Mirabeau, Louzouer, Melleroy, Merinville, Migneret, Mignerette, Nargis, Pers-En-Gatinais, Prefontaines, Rozoy-Le-Vieil, Saint-Firmin-Des-Bois, Saint-Germain-Des-Pres, Saint-Hilaire-Les-Andresis, Saint-Loup-De-Gonois, Sceaux-Du-Gatinais, Thorailles, Treilles-En-Gatinais, Triguieres;

Departement Marne (51):

Allemanche-Launay-Et-Soyer, Ambrieres, Anglure, Anthenay, Arrigny, Arzillieres-Neuville, Bagneux, Bannay, Baslieux-Sous-Chatillon, Baudement, Baye, Beaunay, Belval-Sous-Chatillon, Binson-Et-Orquigny, Blaise-Sous-Arzillieres, Boursault, Brandonvillers, Breban, Chaltrait, Champaubert, Champlat-Et-Boujacourt, Champvoisy, Chapelaing, Chatelraould-Saint-Louvent, Chatillon-Sur-Broue, Chatillon-Sur-Marne, Clesles, Coizard-Joches, Conflans-Sur-Seine, Congy, Corbeil, Corribert, Courjeonnet, Courtagnon, Courthiezy, Cuchery, Cuisles, Dormans, Drosnay, Ecollemont, Esclavolles-Lurey, Etoges, Ferebrianges, Festigny, Giffaumont-Champaubert, Gigny-Bussy, Granges-Sur-Aube, Hauteville, Humbauville, Igny-Comblizy, Jonquery, La Caure, La Celle-Sous-Chantemerle, La Chapelle-Lasson, La Chapelle-Sous-Orbais, La Neuville-Aux-Larris, La Ville-Sous-Orbais, Landricourt, Le Baizil, Le Breuil, Les Rivières-Henrue, Leuvrigny, Lignon, Marcilly-Sur-Seine, Mareuil-En-Brie, Mareuil-Le-Port, Margerie-Hancourt, Margny, Marsangis, Montmort-Lucy, Nanteuil-La-Forêt, Nesle-Le-Repons, Oeuilly, Olizy, Orbais-L'abbaye, Outines, Passy-Grigny, Pleurs, Potangis, Pourcy, Reuil, Saint-Cheron, Sainte-Gemme, Sainte-Marie-Du-Lac-Nuisement,

Saint-Just-Sauvage, Saint-Martin-D'ablois, Saint-Ouen-Domprot, Saint-Quentin-Le-Verger, Saint-Remy-En-Bouzemont-Saint-Genest-Et-Isson, Saint-Saturnin, Saint-Utin, Saron-Sur-Aube, Sompuis, Somsois, Suizy-Le-Franc, Talus-Saint-Prix, Troissy, Vandieres, Verneuil, Villers-Sous-Chatillon, Villevenard, Villiers-Aux-Corneilles, Vincelles, Vouarces;

Kanton Sezanne-Brie et Champagne: všechny obce;

Departement Haute-Marne (52):

Kantony Saint-Dizier-1, Saint-Dizier-3, Wassy: všechny obce;

Aingoulaincourt, Annonville, Bayard-Sur-Marne, Chamouille, Chevillon, Cirfontaines-En-Ornois, Domblain, Echenay, Effincourt, Eurville-Bienville, Fays, Fontaines-Sur-Marne, Germay, Germisay, Gillaume, Lezeville, Magneux, Maizieres, Mertrud, Montreuil-Sur-Thonnance, Narcy, Noncourt-Sur-Le-Rongean, Nully, Osne-Le-Val, Pansey, Paroy-Sur-Saulx, Poissons, Rachecourt-Sur-Marne, Roches-Sur-Marne, Saily, Saint-Dizier, Saudron, Sommancourt, Thonnance-Les-Moulins, Tremilly, Troisfontaines-La-Ville, Valleret;

část obce: Epizon

Departement Meuse (55):

Okres Bar-le-duc: všechny obce;

Ancemont, Aubreville, Baudremont, Belrain, Bonnet, Bouquemont, Bovee-Sur-Barboure, Boviollles, Brabant-En-Argonne, Brocourt-En-Argonne, Broussey-En-Blois, Chauvencourt, Chonville-Malaumont, Clermont-En-Argonne, Courcelles-En-Barrois, Courouvre, Cousances-Les-Triconville, Dagonville, Dombasle-En-Argonne, Dompcevrin, Dugny-Sur-Meuse, Erneville-Aux-Bois, Fresnes-Au-Mont, Froidos, Futeau, Gimécourt, Grimaucourt-Pres-Sampigny, Heippes, Jouy-En-Argonne, Julvecourt, Koeur-La-Grande, Koeur-La-Petite, Lahaymeix, Landrecourt-Lempire, Laneuville-Au-Rupt, Lavallee, Le Claon, Le Neufour, Lemmes, Lerouville, Les Islettes, Les Paroches, Les Souhesmes-Rampont, Levoncourt, Lignieres-Sur-Aire, Longchamps-Sur-Aire, Marson-Sur-Barboure, Meligny-Le-Grand, Meligny-Le-Petit, Menil-Aux-Bois, Menil-La-Horgne, Naives-En-Blois, Nançois-Le-Grand, Neuville-En-Verdunois, Neuville-En-Argonne, Nicey-Sur-Aire, Nixeville-Blercourt, Osches, Pierrefitte-Sur-Aire, Rambluzin-Et-Benoite-Vaux, Rarecourt, Recicourt, Recourt-Le-Creux, Reffroy, Rupt-Devant-Saint-Mihiel, Saint-Andre-En-Barrois, Saint-Aubin-Sur-Aire, Saint-Joire, Sampigny, Saulvaux, Sauvoy, Senoncourt-Les-Maujouy, Sivry-La-Perche, Souilly, Thillombois, Treveray, Vadelaincourt, Vadonville, Ville-Devant-Belrain, Villeroy-Sur-Meholle, Ville-Sur-Cousances, Villotte-Sur-Aire, Void-Vacon, Woimbey;

Části obcí: Bannancourt, Belleray, Bisle, Boncourt-Sur-Meuse, Commercy, Dieue-Sur-Meuse, Euville, Han-Sur-Meuse, Maizey, Mecrin, Les Monthairons, Ourches-Sur-Meuse, Pagny-Sur-Meuse, Pont-Sur-Meuse, Saint-Mihiel, Sorcy-Saint-Martin, Tilly-Sur-Meuse, Troussey, Troyon, Verdun, Vignot, Villers-Sur-Meuse;

Departementy Seine-et-Marne (77), Hauts-de-Seine (92), Seine-Saint-Denis (93), Val-de-Marne (94) a město Paříž (75): všechny obce;

Departement Yonne (89):

Brannay, Champigny, Chaumont, Cheroy, Courtoin, Cuy, Dollot, Domats, Evry, Foucheres, Gisy-Les-Nobles, Jouy, La Belliole, Lixy, Michery, Montacher-Villegardin, Nailly, Piffonds, Pont-Sur-Yonne, Saint-Agnan, Saint-Martin-Du-Tertre, Saint-Serotin, Saint-Valerien, Savigny-Sur-Clairis, Vallery, Vernoy, Villeblevin, Villebougis, Villemanoché, Villenavotte, Villeneuve-La-Dondagre, Villeneuve-La-Guyard, Villeperrot, Villeroy, Villethierry, Vinneuf.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Přírodní oblast Brie, kolébka „Brie de Meaux“, která se částečně rozkládá v Ile-de-France a v Champagne mezi údolími Marny a Seiny, se vyznačuje tím, že je vhodná pro produkci obilovin a zároveň zahrnuje část pařížské aglomerace.

I když se oblast produkce „Brie de Meaux“ později rozšířila i mimo přírodní oblast Brie, zeměpisná soudržnost zůstala zachována. Zeměpisná oblast CHOP „Brie de Meaux“ je tedy soustředěna v povodí horního a středního toku Seiny a zahrnuje řečiště většiny hlavních přítoků této řeky (Loing, Yonne, Aube, Marne a jejich přítoky). Krajinu zeměpisné oblasti tvoří rozsáhlé náhorní plošiny. V důsledku nepropustnosti podloží nedochází k pronikání vody a krajina je tvarována několika údolími.

Náhorní plošiny pokryté sraštěm jsou úrodné a příznivé pro rostlinnou výrobu. Jílovitá úbočí mírně svažitéch údolí jsou méně vhodná pro pěstování obilovin, ale rozkládají se na nich stejně jako na dně údolí louky vhodné pro pastvu.

Historicky se na náhorních plošinách pěstovaly obiloviny, zatímco chov hospodářských zvířat probíhal v údolích a na stráních, kde se nachází město Meaux.

V 18. století agronomové doporučili nahradit při rotaci (střídavý osevní postup po třech letech) na dočasných travinných porostech úhor luštěninami. Tento postup vedl kromě příznivých účinků na produkci obilovin i k produkci velkého množství krmiva používaného ke krmení zvířat.

Od té chvíle se někteří pěstitelé obilovin v Brie zaměřili na smíšenou rostlinnou a živočišnou výrobu. Oblast Brie se tím nestala specializovanou šlechtitelskou základnou, specifickostí místního systému je začlenění chovu do rotace, která je primárně zaměřena na produkci obilovin. Sláma z této rozsáhlé produkce obilovin se používala jako stelivo pro krávy.

S rozvojem odvětví výroby alkoholu a cukrovarnictví se důležitou základní součástí smíšené rostlinné výroby v Brie stalo také pěstování cukrové řepy. Vedlejší produkty spotřebovával dobytek, což bylo považováno za nejlepší způsob využití toho, co zemědělci produkovali a co nebylo možné prodávat na trhu.

V krmivu stád se proto objevovalo velké množství vedlejších obilných produktů (sláma, plevy a otruby), stejně jako šrot a řepa.

Zjevným cílem nadprodukce mléka bylo zpracování sýrů, protože oblast Brie již měla v tomto odvětví výbornou pověst a díky své blízkosti k Paříži měla k dispozici velké odbytiště.

Sýr Brie se vyráběl v zemědělských hospodářstvích, velikost forem odpovídala množství mléka, které bylo v hospodářství k dispozici. Na konci 19. století ovládli výrobci používání syřidla, jež bylo do té doby poněkud nahodilé, a technologie výroby se specializovala: sýr „Brie de Meaux“ velkého formátu se vyráběl za použití technologie srážení syřidlem a menší sýry za použití mléčné technologie.

Výrobci také využili práce Emila Duclauxe a Georgese Rogera, kteří v roce 1897 poprvé izolovali ze sýru brie *Penicillium candidum* a vypracovali Rogerovu metodu naočkování sýrů speciálními kvasnými kulturami.

Část výroby mléka v oblasti Brie, která těžila z blízkosti Paříže a ze zlepšení podmínek dopravy, se orientovala na prodej konzumního mléka a čerstvých produktů. Od poloviny 19. století těžili specialisté na zrání sýrů ze zlepšení silniční sítě a výstavby železnice; těchto komunikací využívali k dodávání svých produktů, ale také ke koupi čerstvých nezrajících sýrů „frais de sel“ vyráběných ve východní části pařížské pánve, aby vykompenzovali pokles produkce v departementu Seine a Marne. Nechávali je dozrát a prodávali je jako „Brie de Meaux“.

Způsob výroby s použitím syřidla totiž umožňuje získat soudržnou syřeninu, která dobře snáší přepravu, zatímco syřenina mléčného typu je ve stadiu „frais de sel“ drobivá a křehčí. Výroba sýrů se rozvíjela v departementech Marne, Haute-Marne a Meuse.

V současné době se tato know-how stále používají: mléko produkované v zeměpisné oblasti, které má relativně nízký obsah tuku a vysoký obsah bílkovin, je vhodné pro výrobu sýru.

Technika výroby se příliš nezměnila: přidává se velká dávka syřidla, takže se rychle vytvoří syřenina (syřenina vznikla srážením syřidlem). Syřenina se krájí a pomocí lopatky na brie se rychle ručně vkládá do formy.

„Brie de Meaux“ je měkký sýr vyrobený ze syrového kravského mléka s plísní na povrchu.

Vyrábí se ve válcových formách o průměru 36 až 37 centimetrů a má tvar kulatého dortu.

Po 4 týdnech zrání má „Brie de Meaux“ mléčnou chuť, která může být mírně slaná s nádechem hořkosti. Mezi 4. a 6. týdnem pomalu zraje, od krajů do středu, konzistence se mění z lámavé na pružnou. Aroma se vyvíjí postupně. Po 6 až 8 týdnech je prozrálý až ke středu a jeho konzistence je pružná; má jemné aroma smetany, másla a lískových oříšků.

V této oblasti zaměřené na pěstování obilovin používají podniky, které se věnují smíšené rostlinné a živočišné výrobě, luštěniny, řepu a širokou škálu vedlejších produktů z řepy a obilovin jako krmivo pro stáda. Díky tomuto krmení založenému na vedlejších produktech má mléko relativně nízký obsah tuku, ale je bohaté na bílkoviny, a je proto vhodné pro výrobu sýra. Ustájení krav na slámě kromě toho umožňuje udržování mikrobiálního ekosystému, který má vliv na přirozenou flóru syrového mléka. Specifikem produkce sýra „Brie de Meaux“ je vedle podmínek krmení krav také výhradní používání syrového mléka, což vyžaduje know-how, které vyvinuli a nadále udržují výrobci této zeměpisné oblasti.

Tyto dovednosti původně vyvinuté v hospodářstvích, kde se používaly výrobní postupy vyžadující jednoduché vybavení a jen malé množství času, ilustruje zejména způsob sýření umožňující získat pevnou sýřeninu vhodnou pro výrobu sýrů ve formách velkého průměru, přizpůsobení krájení vlastnostem sýřeniny a používání lopatky na brie ke vkládání do forem. Odkapávání tohoto typu sýřeniny se provádí přirozeně, aniž by bylo nutné ji na jemno krájet, a proto se krájí nebo řeže nahrubo a poté se ručně vkládá do forem v tenkých vrstvách pomocí lopatky na brie.

Díky péči věnované sýrům od nasolení na sucho a během celého procesu zrání se projeví specifické aroma „Brie de Meaux“.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDCBrieMeaux190320.pdf>
