

## 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 193/11)

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

**„POULIGNY-SAINT-PIERRE“**

**EU č.: PDO-FR-0128-AM03 – 24.12.2018**

CHOP (X) CHZO ()

**1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem**

Syndicat des producteurs de Poulligny-Saint-Pierre  
Adresa: Maison de l'agriculture, 65 avenue Gambetta, 36300 Le Blanc, Francie  
Tel.: +33 254375213  
Fax: +33 254370421  
E-mail: syndicataocpoulligny@sfr.fr

Sdružení se skládá z producentů a zpracovatelů a má oprávněný zájem předložit žádost.

**2. Členský stát nebo třetí země**

Francie

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

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu

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

- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Jiné: vnitrostátní požadavky, kontrola, kontaktní údaje sdružení a příslušného útvaru členského státu.

#### 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:

„Sýr „Pouligny-Saint-Pierre“ je vyrobený výhradně z kozího mléka. Má tvar pyramidy, čtvercovou základnu, forma na jeho výrobu má tyto rozměry: spodní strana základny 6,5 cm, horní 2,5 cm.“

se nahrazuje tímto:

„Sýr „Pouligny-Saint-Pierre“ je sýr zhotovený výlučně z plnotučného syrového kozího mléka, má tvar štíhlé pyramidy s pravidelnými hranami a čtvercovou základnou“

Povinnost používat syrové mléko a plnotučné mléko posiluje souvislost se zeměpisnou oblastí, protože se zachovává původní mléčná flóra. S cílem popsat produkt se pyramida popisuje podrobněji. Informace o velikosti formy se přesouvají do kapitoly 5.3.4.

Věta:

„Získává se zejména z mléčné sýřeniny.“

se mění takto:

„Získává se z mléčné sýřeniny pomalým srážením a přirozeným odkapáváním.“

Výraz zejména je nadbytečný a proto se vypouští, sýřenina je vždy mléčná. Odkaz na pomalé srážení se přesouvá z kapitoly „Metoda produkce“, protože nesouvisí s popisem produktu. Odkaz na přirozené odkapávání odpovídá současné praxi, kterou se zachovává struktura mléčné sýřeniny.

Věta:

„Sýr je měkký, jemně slaný a nevařený, s plísní na povrchu.“

se mění takto:

„Sýr je měkký, jemně slaný. Na povrchu jsou povrchové plísně. Kůrka je zvrásněná, bílé až slonovinové barvy s mramorováním, může být i namodralá.“

Popis vnějšího vzhledu produktu se zlepšil s cílem lépe sýr popsat. Nové znění jasněji popisuje vlastnosti sýra.

Doplňuje se tato věta:

„Při krájení je pevný. Vzhled řezu je čistý, rovnoměrný, hladký, má bílou barvu a může mít slonovinové odstíny. Chuť je vyvážená, bez nadměrné slanosti nebo kyselosti.“

Vyznačuje se aromatickými tóny, ve kterých převládá mléčný a kvasný charakter s kozími, houbovými a oříškovými tóny.

Sýr má krémovou texturu a rozplývá se.“

Popis vnějšího vzhledu těsta a chuti produktu se zlepšil s cílem lépe popsat vlastnosti sýra. Toto nové znění jasněji popisuje vlastnosti sýra.

Věta:

„Sýr má minimální obsah tuku v sušině 45 %. Sušina musí mít hmotnost minimálně 90 g na jeden sýr.“

se nahrazuje tímto:

„Prodává se ve dvou velikostech:

- „Pouligny-Saint-Pierre“: s hmotností po ukončení minimální doby zrání nejméně 250 gramů, jeho celkový suchý extrakt činí nejméně 90 gramů na jeden sýr;
- „Pouligny-Saint-Pierre“ menších rozměrů: o hmotnosti po ukončení minimální doby zrání nejméně 150 gramů, jeho celkový suchý extrakt činí 55 až 85 gramů na jeden sýr.

Minimální obsah tuku v sušině je 45 %.

Oba sýry „Pouligny-Saint-Pierre“ se konečnému spotřebiteli nabízejí a prodávají po jednotlivých kusech.“

V souladu s vnitrostátním předpisem a ve spojení s nařízeními (ES) č. 1107/96 a č. 1019/2009 existuje i malý sýr „Pouligny-Saint-Pierre“.

Jsou tedy možné dvě velikosti produktu „Pouligny-Saint-Pierre“, doplňuje se jejich celková hmotnost na konci minimální doby zrání.

Vyjádření hmotnosti sýra v sušině a stanovení minimálního obsahu sušiny umožňuje z prodeje vyloučit sýry, které jsou příliš malé (kvůli chybě při formování) nebo příliš vlhké (kvůli nedostatečnému sušení nebo kvůli použití příliš vlhké sýřeniny).

Doplňuje se, že se sýry uvádějí na trh po kusech, tedy celé, protože sdružení si nepřeje, aby se sýry prodávaly krájené. Krájení sýra má totiž negativní dopad na organoleptické vlastnosti (žluknutí a zejména vysychání těsta) a u malých rozměrů se tento vliv ještě zvýrazní.

V jednotném dokumentu se věty:

„Měkký, jemně solený, nevařený sýr z plnotučného kozího mléka, s plísní na povrchu, ve tvaru pyramidy s čtvercovým půdorysem.

Sýr má minimální obsah tuku v sušině 45 %. Sušina musí mít hmotnost minimálně 90 g na jeden sýr.“

nahrazují větami:

„Pouligny-Saint-Pierre“ je sýr zhotovený výlučně z plnotučného syrového kozího mléka, má tvar štíhlé pyramidy s pravidelnými hranami a čtvercovou základnou.

Získává se z mléčné sýřeniny pomalým srážením a přirozeným odkapáváním.

Sýr je měkký, jemně slaný. Na povrchu jsou povrchové plísně. Kůrka je zvrásněná, bílé až slonovinové barvy s mramorováním, může být i namodralá.

Na řezu je pevný. Vzhled řezu je čistý, rovnoměrný, hladký, má bílou barvu a může mít slonovinové odstíny. Chuť je vyvážená, bez nadměrné slanosti nebo kyselosti.

Vyznačuje se aromatickými tóny, ve kterých převládá mléčný a kvasný charakter s kozími, houbovými a oříškovými tóny.

Sýr má krémovou texturu a rozplývá se.

„Prodává se ve dvou velikostech:

- „Pouligny-Saint-Pierre“: s hmotností po ukončení minimální doby zrání nejméně 250 gramů, jeho celkový suchý extrakt činí nejméně 90 gramů na jeden sýr;
- malý „Pouligny-Saint-Pierre“: s hmotností po ukončení minimální doby zrání nejméně 150 gramů, jeho celkový suchý extrakt činí 55 až 85 gramů na jeden sýr.

Minimální obsah tuku v sušině je 45 %.

Sýry „Pouligny-Saint-Pierre“ se konečnému spotřebiteli nabízejí a prodávají po jednotlivých kusech.“

## 5.2. Zeměpisná oblast

Ve specifikaci produktu se odstavec:

„Oblast výroby zahrnuje několik obcí departementu Indre (obvod Le Blanc), viz čl. 1 dekretu ze dne 29. prosince 1986.

Kanton Bélâbre: obce Mauvières a Saint-Hilaire-sur-Benaize

kanton Blanc: všechny obce

kanton Mézières-en-Brenne: obec Azay-le-Ferron

kanton Tournon-Saint-Martin: všechny obce.“

nahrazuje tímto:

„Produkce mléka, výroba a zrání musí probíhat v zeměpisné oblasti, kterou tvoří tyto obce v departementu Indre (36):

Azay-le-Ferron, Le Blanc, Ciron, Concremiers, Douadic, Fontgombault, Ingrandes, Lingé, Lurais, Lureuil, Martizay, Mauvières, Mérigny, Néons-sur-Creuse, Pouligny-Saint-Pierre, Preuilly-la-Ville, Rosnay, Ruffec, Saint-Aigny, Saint-Hilaire-sur-Benaize, Sauzelles, Tournon-Saint-Martin.“

V jednotném dokumentu se tento odstavec:

„22 obcí z departementu Indre:

kanton Blanc a Tournon-Saint-Martin: všechny obce

kanton Bélâbre: obce Mauvières a Saint-Hilaire-sur-Bénaize

kanton Mézières-en-Brenne: obec Azay-le-Ferron.“

nahrazuje tímto:

„Produkce mléka, výroba a zrání musí probíhat v zeměpisné oblasti, kterou tvoří tyto obce v departementu Indre (36):

Azay-le-Ferron, Le Blanc, Ciron, Concremiers, Douadic, Fontgombault, Ingrandes, Lingé, Lurais, Lureuil, Martizay, Mauvières, Mérigny, Néons-sur-Creuse, Pouligny-Saint-Pierre, Preuilly-la-Ville, Rosnay, Ruffec, Saint-Aigny, Saint-Hilaire-sur-Benaize, Sauzelles, Tournon-Saint-Martin.“

V dřívější specifikaci produktu byla zeměpisná oblast popsána na základě seznamu kantonů, v nynější specifikaci se popisuje pomocí seznamu obcí, což je přesnější. Zeměpisná oblast se tím nemění. Platí to i pro jednotný dokument.

### 5.3. *Důkazy o tom, že produkt pochází z vymezené zeměpisné oblasti*

Odstavce:

„Každý producent mléka, každá zpracovatelská provozovna a každá provozovna na zrání sýra musí vyplnit „prohlášení o způsobilosti“ zaregistrované útvary INAO (francouzský státní ústav pro označení původu), které umožňuje INAO identifikovat všechny hospodářské subjekty. Tyto subjekty musí pro potřeby ústavu INAO uchovávat záznamy a veškerou dokumentaci potřebnou ke kontrole původu, jakosti a podmínek produkce mléka a sýrů.

V rámci kontroly charakteristik produktu s chráněným označením původu se provádí analytická a organoleptická kontrola, jež má zajistit jakost a typické vlastnosti kontrolovaných produktů.“

se nahrazují tímto:

#### „4.1. Údaje o hospodářských subjektech

Všechny hospodářské subjekty podílející se na výrobě zeměpisného označení původu „Pouligny-Saint-Pierre“ musí vyplnit prohlášení o identifikaci, které se sdružení zašle nejméně dva měsíce před zahájením příslušné činnosti a které odpovídá vzoru schválenému ředitelem ústavu Institut National de l' Origine et de la Qualité (INAO).

#### 4.2. Oznamovací povinnost

Oznamovací povinnost nutná pro znalost a sledování produktů, jež mají být uváděny na trh jako označení původu:

každý rok před 15. únorem a podle vzoru schváleného ředitelem INAO:

— každý výrobce, každý zpracovatel předkládá sdružení roční prohlášení o produkci, v němž je podrobně rozepsána produkce „Pouligny-Saint-Pierre“ za jednotlivé měsíce v uplynulém roce,

- v případě zemědělských podniků, které využívají siláž v provozech jiných než je chov koz, sdělí producenti každý rokem sdružení přítomnost siláže,
- každý zpracovatel, provozovna, v níž sýry zrají, ohlásí sdružení všechny své producenty kozího mléka a všechny své producenty z řad farmářů a uvede jejich jména, adresy a sebraná množství.

#### 4.3. Vedení záznamů

##### 4.3.1. Vysledovatelnost

Tyto údaje se zaznamenávají v dokumentech o jednotlivých hospodářských subjektech:

Producent mléka:

- týdenní objemy mléka určeného ke zpracování na „Pouligny-Saint-Pierre“.

Zpracovatel:

- objemy mléka z každého odběru,
- objemy mléka zpracovaného na „Pouligny Saint-Pierre“ za jeden den výroby,
- množství vyrobených sýrů určených k výrobě CHOP „Pouligny Saint-Pierre“ za jeden den výroby,
- počet vyřazených sýrů,
- počet sýrů uváděných na trh pod chráněným označením původu „Pouligny Saint-Pierre“.

Provozovna, v níž sýr zraje:

- Množství a původ sýrů nakoupených za účelem zrání, které jsou určeny na označení původu „Pouligny-Saint-Pierre“,
- množství dozrálých a zabalených sýrů „Pouligny-Saint-Pierre“,
- počet vyřazených sýrů,
- počet sýrů uváděných na trh pod chráněným označením původu „Pouligny Saint-Pierre“.

Tyto údaje jsou doplněné o čísla šarží umožňující identifikaci a sledování mléka a sýrů, které jsou určeny na označení původu „Pouligny-Saint-Pierre“.

##### 4.3.2. Dodržování podmínek produkce:

Producenti mléka zpřístupní kontrolním strukturám zejména dokumenty určené ke kontrole:

- zeměpisné polohy hospodářství a jeho pozemků,
- plocha přírodních nebo dočasných travních porostů, obilovin, bílkovinných plodin nebo olejnin určených ke krmení kozího stáda,
- plochy přírodních nebo dočasných travních porostů, obilovin, olejnin nebo bílkovinných plodin určených pro všechna stáda v podniku,
- roční zatížení podniku chovajícího kozy nebo celkové zatížení podniku, pokud má několik stád,
- původ, povaha a množství krmiva nakoupeného pro kozí stádo,
- pasení stáda koz,
- množství krmiv podané ročně kozímu stádu.

Zpracovatelé a/nebo podniky, v nichž sýr zraje, zpřístupní kontrolním orgánům zejména dokumenty určené ke kontrole:

- dodržování parametrů výroby stanovených v kapitole 5,
- vedení záznamů sýrárny.

Tyto dokumenty musejí být minimálně jednou denně aktualizovány.

Výrobci z řad farmářů, kteří prodávají přímo, a ti, kteří dodávají podnikům, v nichž sýry zrají, popisují svůj způsob zpracování a zaznamenávají odchylky.

#### 4.4. Kontrola produktů

V rámci kontroly charakteristik produktu s chráněným označením původu se provádí namátková analytická a organoleptická kontrola, jež má zajistit jakost a typické vlastnosti kontrolovaných produktů.“

Prohlášení o způsobilosti se nahrazuje prohlášením o identifikaci, které umožňuje určit výrobce, kteří chtějí vstoupit do režimu této výroby.

Pro hospodářské subjekty se doplňuje povinnost vykazování. Tyto změny souvisejí se změnami vnitrostátních právních a správních předpisů. Stanovuje se zejména identifikace hospodářských subjektů, na jejímž základě se subjektům vydá oprávnění, kterým se uzná jejich způsobilost splňovat požadavky specifikace, jakož i prohlášení potřebná ke znalosti a kontrole produktů s chráněným označením původu určených k prodeji.

#### 5.4. Popis metody produkce

Specifikace registrovaná v souladu s nařízením (ES) č. 1107/96 a nařízením (ES) č. 1019/2009 nestanoví žádná pravidla týkající se produkce mléka, tato pravidla se tedy stanovují v souladu se současnou praxí výrobců.

Doplňují se nové odstavce, které znějí:

##### „5.1. Chov stáda

Pojmem stádo koz se rozumí všechny kozy, které se alespoň jednou okozlily.

Mléko používané při výrobě pochází ze stád, která se skládají z plemen Alpine, Saanen a Poitevine, nebo z křížení těchto plemen.

Maximální zatížení je:

- u podniků specializovaných na chov koz 10 koz na jeden hektar skutečně využívaný k pastvě a/nebo na výrobu krmiv, obilovin, bílkovinných plodin a olejnin určených ke krmení koz,
- pokud jde o podniky s vícero stády přežvýkavců, 1,5 dobytčí jednotky na jeden hektar skutečně využívaný k pastvě a/nebo na výrobu krmiv, obilovin, bílkovinných plodin a olejnin určených na krmení daných stád.

Jedna koza má k dispozici alespoň 1,5 m<sup>2</sup> plochy na ležení a na běžný metr krmného žlabu jsou povolené maximálně 3 kozy.

Je povolený posunutý vrh stád.“

Přidávají se ustanovení týkající se plemen koz a pasení koz (maximální zatížení, minimální plocha na kozu, možnost posunutého vrhu).

Doplňují se nové odstavce, které znějí:

##### „5.2. Výživa zvířat

Zakazuje se krmení, které se skládá pouze ze slámy a koncentrovaných krmiv.

##### 5.2.1. Krmivo

Základ krmné dávky stáda představují pícniny. Celková roční dávka musí obsahovat minimálně 660 kg sušiny na kozu produkující mléko.

Krmiva se spásají, podávají se jako zelené krmivo ve formě sena nebo v sušené podobě.

Povolené pícniny jsou:

- tráva, seno, balené seno, seno s konzervační látkou, které pochází z přirozených nebo dočasných travních porostů,
- jednoleté krmné plodiny,
- sláma z obilovin, luštěnin nebo bílkovinných plodin,
- tráva podávaná jako zelené krmivo, sbíraná a podávaná rychle, spotřebovaná do 24 hodin. Veškerá tráva nezkrmená do 24 hodin se musí ze žlabů odstranit,

- kořeny a hlízy,
- sušené píce: vojtěška,
- kukuřice celá rostlina.

Množství podávané dehydratované vojtěšky nesmí překročit 12 % celkové roční krmné dávky, což činí 132 kg sušiny na jednu kozu určenou k produkci mléka.

Sláma používaná jako stelivo není součástí krmné dávky.

Kozy se mohou krmit balíkováným senem v množství 1 kg sušiny denně na jednu kozu a, pokud balík obsahuje alespoň 60 % sušiny a pochází z prvního sečení krmných ploch.

Silážovaná tráva a kukuřice jsou ve výživě stáda koz zakázány. Pokud zemědělský podnik používá siláž v jiných provozech, než je chov koz, skladují producenti siláž mimo běžný výběh koz a oddělují ji od krmiva určeného pro kozy.

### 5.2.2. Doplnková krmiva

Doplnková krmiva představují maximálně 40 % krmiva koz určených k produkci mléka, tedy maximálně 440 kg sušiny na kozu určenou k produkci mléka za rok.

Obiloviny, bílkovinné plodiny a olejnin, nakupované koncentráty, pokrutiny patří do doplňkových krmiv.

Doplnková krmiva tvoří:

- obilná zrna nezpracovaná, lisovaná nebo drcená,
- semena olejnin nezpracovaná, lisovaná nebo drcená nebo extrudovaná,
- semena bílkovinných plodin nezpracovaná, lisovaná nebo drcená,
- zrna a produkty získané zpracováním obilovin,
- zrna a produkty získané zpracováním olejnin na esenciální oleje a rostlinné extrakty: pokrutiny a sójový olej, hrách, bob, vlnička, len, řepka, slunečnice, vikev,
- produkty pocházející z produkce cukru: sušená řepná dužnina, tekutá melasa z cukrové třtiny nebo cukrové řepy,
- ovoce,
- minerály, stopové prvky, vitamíny, aromatické a dochucovací látky.

Použití syrovátky pro krmení stáda je v oblasti označení povoleno, ale nezahrnuje se do výpočtu dávky.“

Jsou stanoveny seznamy povolených krmiv a doplňkových krmiv; cílem je vymezit povahu podávaného krmiva a usnadnit kontrolu, ale též zakázat podávání krmiv, která mají negativní vliv na organoleptické vlastnosti sýra. K vyjádření organoleptických vlastností sýrů „Pouligny-Saint-Pierre“ přispívá rozmanitost krmiv podávaných kozám, zákaz siláže, vymezení balíkování a sušených krmiv.

Doplňuje se nový odstavec, který zní:

### „5.2.3. Původ krmiva

Všechny píce zkrmované stádem pocházejí ze zeměpisné oblasti, výjimkou je vojtěšková moučka.

Doplnková krmiva vyprodukovaná v zeměpisné oblasti představují nejméně 15 % roční krmné dávky kozy určené k produkci mléka, tedy nejméně 165 kg sušiny nebo 195 kg syrového krmiva.

Krmiva vyprodukovaná ve vymezené zeměpisné oblasti (krmiva + doplňková krmiva) představují nejméně 75 % celkové roční krmné dávky stáda.“

Pravidla týkající se původu potravin jsou uvedena ve specifikaci produktu s cílem posílit vazbu mezi produktem a zeměpisnou oblastí. Vzhledem k tomu, že zeměpisná oblast nemá dostatečné zemědělské zdroje na zajištění veškerého krmiva kozích stád, tvoří krmivo vyprodukované v zeměpisné oblasti (krmivo + koncentráty) nejméně 75 % sušiny celkové roční krmné dávky stáda.“

Doplňuje se nový odstavec, který zní:

„5.2.4. Další ustanovení týkající se krmiva

Ke krmení zvířat se smějí používat pouze rostliny, druhotné produkty a doplňková krmiva netransgenního původu. Výsadba transgenních rostlin je zakázána na všech pozemcích zemědělského podniku, který produkuje mléko určené na výrobu sýra s CHOP „Pouligny-Saint-Pierre“. 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.“

Krmivo získané z geneticky modifikovaných organismů je zakázáno, aby se zachovala tradiční povaha produktu.“

Doplňuje se nový odstavec, který zní:

„5.2.5. Hnojení ploch, na kterých se pěstují pícniny:

Povoleny jsou pouze tyto organické látky: hnůj, kompostovaný hnůj, kejda, močůvka zemědělského původu od skotu, ovcí, koz, koní, drůbeže a prasat; jakož i vody odtékající ze sýráren a mlékáren.“

Organická hnojiva mohou změnit složení travnatých porostů, vymezení umožňuje udržet různorodost flóry a zachová souvislost se zeměpisnou oblastí.

Jsou stanoveny seznamy povolených krmiv a doplňkových krmiv; cílem je vymezit povahu podávaného krmiva a usnadnit kontrolu, ale též zakázat podávání krmiv, která mají negativní vliv na organoleptické vlastnosti sýra.“

V jednotném dokumentu se doplňují tyto věty:

„Za účelem zajištění úzké vazby mezi oblastí a produktem se v zeměpisné oblasti produkuje nejméně 75 % sušiny z celkové roční krmné dávky koz určených k produkci mléka. V zeměpisné oblasti se totiž nenacházejí dostatečné zemědělské zdroje, aby bylo zajištěno veškeré krmivo kozích stád.

Celková roční dávka na jednu kozu určenou k produkci mléka se skládá nejméně z 660 kg sušiny krmiv, která se dají spásat, podávat jako zelené krmivo, jako seno, v sušené formě (u vojtěšky je množství omezeno na 132 kg sušiny za rok) nebo ve formě balené trávy v množství maximálně 1 kg sušiny na jednu kozu určenou k produkci mléka a den, pokud tento balík obsahuje alespoň 60 % sušiny a pochází z prvního sečení krmných ploch. Povolena krmiva jsou uvedena na seznamu povolených látek.

Silážovaná tráva a kukuřice jsou ve výživě koz určených k produkci mléka zakázány.

Doplňková krmiva představují maximálně 40 % krmiva koz určených k produkci mléka, tedy maximálně 440 kg sušiny ročně na kozu určenou k produkci mléka.

Doplňková krmiva vyprodukovaná v zeměpisné oblasti představují nejméně 15 % roční krmné dávky kozy určené k produkci mléka, tedy nejméně 165 kg sušiny.

Povolena doplňková krmiva jsou uvedena na seznamu povolených látek.

Ke krmení koz produkujících mléko se smějí používat pouze rostliny, druhotné produkty a doplňková krmiva netransgenního původu. Výsadba transgenních rostlin je zakázána na všech pozemcích zemědělského podniku, který produkuje mléko určené na výrobu sýra s CHOP „Pouligny-Saint-Pierre“.

Doplňuje se nový odstavec, který zní:

„5.3 Zpracování sýra:

5.3.1. Sběr mléka

Mléko používané při výrobě Pouligny-Saint-Pierre je plnotučné kozí mléko, nestandardizované a nehomogenizované.

Kozí mléko se nezpracovává, nic se do něj nepřidává ani se z něj neodstraňuje, kromě těchto kroků:

- ochlazení na teplotu vhodnou ke konzervování,
- filtrace za účelem odstranění makroskopických nečistot,



Používané kozí mléko pochází nejvíce:

- u Pouligny-Saint-Pierre a malého farmářského Pouligny-Saint-Pierre: maximálně z 2 po sobě následujících dojení 1 den od produkce,
- u Pouligny-Saint-Pierre a malého mléčného Pouligny-Saint-Pierre: maximálně ze 4 po sobě následujících dojení 2 dny od produkce.

Jedno dojení denně je povoleno během tří posledních měsíců laktace.“

Doplňují se podmínky skladování v zemědělském podniku s cílem zachovat kvalitu mléka a zamezit růstu psychotropních organismů, které brání růstu přirozené mléčné flóry. Fyzické zpracování se striktně omezuje na metody, které nemají vliv na kvalitu mléka.

Produkce syrového mléka je povinná, aby se uchovala kvalita mléka, zejména organoleptické vlastnosti a původní flóra, čímž se posílí souvislost se zeměpisnou oblastí.“

Doplňuje se nový odstavec, který zní:

#### „5.3.2. Příprava mléka:

mléko se používá v syrovém stavu. Pokud to je nutné, lze jej před sýřením ohřát na teplotu, který nepřesahuje 22 °C.

Aby se urychlilo zrání, přidává se do mléka mléčný kvásek nebo syrovátka pocházející z předchozího srážení s cílem

Před srážením se mléko připravuje a zraje maximálně 24 hodin po posledním dojení.“

Doplňují se parametry přípravy mléka, aby se zabránilo rozvoji nežádoucí flóry, která by ovlivnila zrání sýra a jeho požadovaný vzhled.

Věta:

„Po sýření se mléko nechává na 20 až 30 hodin srazit v závislosti na období (zpomalené, polo mléčné srážení).“

se nahrazuje tímto:

#### „5.3.3. Sýření a srážení:

Srážení trvá nejméně 18 hodin po sýření.“

Minimální doba srážení je zkrácena o 2 hodiny (z 20 na 18 hodin), aby bylo možné přizpůsobit popis způsobu výroby sýra skutečné výrobě, která se kvůli praktické organizaci práce soustřeďuje do čtyřadvacetihodinového rytmu. Ze stejného důvodu se ruší maximální doba trvání 30 hodin.

Doplňuje se tato věta:

„Sýření se provádí za použití syřidla při teplotě mléka mezi 18 a 22 °C.“

Doplňují se parametry fáze sýření a srážení, aby se sladily se současnými postupy.

Doplňuje se tato věta:

„Předběžné odkapávání je zakázáno.“

Předběžné odkapávání vede k narušení struktury sýřeniny, které není v souladu s popisem produktu.

Věta:

„Pokud se sýřenina rozpadá na malé kousky, vloží se do formy, aby vznikla homogenní hmota s jemnými zrnky“.

se nahrazuje tímto:

„Silné plátky (o rozměru 100 mm na 100 mm) a vertikální plátky sýřeniny jsou povolené.“

Díky krájení sýřeniny na silné plátky je možné kontrolovat hydrataci sýřeniny v okamžiku plnění do formy.

Popis formy:

Věta:

„Forma má tyto rozměry: spodní strana základny činí 6,5 cm, horní 2,5 cm.“

se nahrazuje tímto:

„Minimální rozměry forem na sýry Pouligny-Saint-Pierre a na malé sýry Pouligny-Saint-Pierre:

menší strana: 30 mm,

úhel mezi dnem a okrajem formy musí být mezi 102 ° a 107 °.“

Rozměry forem se nemění, mají stejné rozměry, jaké jsou uvedeny ve francouzském znění ve spojení s nařízením (ES) č. 1107/96 a nařízením (ES) č. 1019/2009. Jsou vyjádřeny odlišně, aby přesněji popisovaly tvar pyramidy, který má forma, resp. sýr. Tyto cílové hodnoty se vztahují na obě velikosti „Pouligny-Saint-Pierre“.

Doplňuje se nový odstavec, který zní:

„5.3.4. Tvarování, odkapávání a solení:

Jedinými povolenými nástroji pro plnění do forem jsou naběračky nebo rovnocenné nástroje o objemu menším než 2 litry.“

Jedinými nástroji povoleny pro plnění do forem jsou naběračky nebo rovnocenné nástroje o objemu menším než 2 litry, aby se zachoval tradiční charakter tvarování a solení a aby se respektovala struktura sýřeniny.

Věty:

„Na vrchol pyramidy se nesmí objevit trhliny, otvory nebo otvory a nerovnosti.“ Sýřenina zůstává zhruba 24 až 36 hodin ve formách, z kterých se poté vyklopí a nasolí“

se nahrazují větami:

„Jsou povoleny jednoduché nebo víceúčelové sýrařské formy a nástavce.

Po naplnění do forem se sýřenina zarovná s použitím sýřeniny z téhož dne výroby a spodní strana sýrů se uhlazuje stěrkou nebo špachtlí.

Odkapávání probíhá spontánně. Trvá 24 až 48 hodin po zahájení tvarování. Teplota místnosti se pohybuje mezi 18 a 24 °C.“

Aby se zachovalo tradiční tvarování, popisuje se metoda podrobněji.

Kromě toho se délka odkapávání prodloužila z původních 36 hodin na maximální délku 48 hodin, aby bylo možné přizpůsobit popis způsobu výroby sýra skutečné výrobě, která se kvůli praktické organizaci práce soustřeďuje do čtyřadvacetihodinových bloků.

Doplňuje se tato věta:

„S výjimkou velkého čtverce základny, který lze nasolit hned po vyrovnání, se sýry solí na sucho do 12 hodin po vyklopení z formy.“

Doplňuje se metoda solení, postupy odpovídají postupům výrobců.

Doplňuje se tato věta:

„5.3.5. Sušení:

Po nasolení se sýry suší po dobu 24 až 96 hodin v sušárně, kde se udržuje teplota mezi 12 a 16 °C s relativní vlhkostí mezi 75 až 95 %.“

Sušení nebylo popsáno ve specifikaci produktu zapsané podle v souladu s nařízením (ES) č. 1107/96 a č. 1019/2009, doplňuje se proto, že po nasolení se sýry suší v souladu se zavedenou praxí a s ohledem na význam, jaký sušení má na výsledné organoleptické vlastnosti produktu.

Doplňuje se věta:

„Při teplotě umožňující přirozené zrání.“

se nahrazuje tímto:

„5.3.6. Zrání:

Zrání probíhá v oddělené sušárně oddělené od sušicí místnosti. Teplota v sušárně se pohybuje mezi 9 a 16 °C s relativní vlhkostí od 75 do 95 %.

V případě sýrů zpracovávaných na farmě a sbíraných specialistou na zrání sýrů se sýry skladují a přepravují před solením při teplotě mezi 7 a 10 °C. Sběr sýrů se uskutečňuje maximálně 72 hodin po ukončení odkapávání.

Když sýry opouští sušárnu, mají vytvarovanou kůrku, na povrchu je lehce pokrytá povrchovými plísněmi, které jsou viditelné pouhým okem.“

Podmínky zrání v sušárně se doplňují proto, aby se popsaly současné postupy.

Věta:

„Doba zrání v oblasti produkce trvá nejméně 10 dní.“

se nahrazuje tímto:

„Sýr „Pouligny-Saint-Pierre“ se vyjme ze sušárny nejdříve 10. den od sýření a k prodeji je nabízen nejdříve 11. den od sýření.

Sýr „Pouligny-Saint-Pierre“ malých rozměrů se vyjme ze sušárny nejdříve 9. den od sýření a k prodeji je nabízen nejdříve 10. den od sýření.“

S cílem usnadnit kontrolu se doplňuje, že doba zrání se počítá ode dne sýření.

Pro malý „Pouligny-Saint-Pierre“ se doba zrání snižuje o jeden den kvůli jeho menší velikosti, díky níž zraje rychleji.

Doplňuje se, že sýry smějí být uváděny na trh nejdříve jeden den po minimální době zrání, aby se zajistilo, že bude zachován typický vzhled sýrů.

Věta:

„Uchovávání čerstvých sýrů a sýrů v procesu zrání v ochranné atmosféře je zakázáno.“

se mění takto:

„Uchovávání čerstvých sýrů, sýrů v procesu zrání a zralých sýrů v ochranné atmosféře je zakázáno.“

Doplňuje se, že ani zralé sýry se nesmějí uchovávat v ochranné atmosféře, aby se zachovaly jejich organoleptické vlastnosti.

#### 5.5. Souvislost

Položka „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ byla zcela přepracována s cílem zřetelněji poukázat na souvislost mezi sýrem „Pouligny-Saint-Pierre“ a jeho zeměpisnou oblastí, aniž by se souvislost podstatně změnila. Klade se důraz zejména na podmínky výroby mléka umožňující použití syrového mléka vhodného pro zpracování sýrů, což vyžaduje specifické know-how, jakož i na podmínky zrání. V bodě „specifičnost zeměpisné oblasti“ se uvádějí přírodní faktory zeměpisné oblasti, jakož i lidské faktory, přičemž jsou připomenuty historické souvislosti a zdůrazněny specifické znalosti a dovednosti. 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. Vypouští se odkaz na bílou barvu soli, protože ve specifikaci produktu není uvedena.

Uvedená změna je provedena rovněž v jednotném dokumentu.

#### 5.6. Zvláštní prvky v označování

Vkládají se tyto věty:

„Kromě toho může etiketa obsahovat název označení původu doplněný slovem „petit“ (malý) u sýrů s velikostí definovanou v bodě 2.

Aniž jsou dotčeny platné předpisy týkající se všech sýrů a bez ohledu na výše uvedený pojem, je na etiketách, v reklamě, na fakturách nebo obchodních dokumentech zakázáno uvádět jakékoli přívlasky nebo k označení připojovat jakékoliv doplňkové označení s výjimkou zvláštních obchodních nebo výrobních značek.

Uvedení symbolu CHOP Evropské unie je povinné.“

Aktualizovala se část o štítcích s cílem zohlednit vývoj vnitrostátních a evropských právních předpisů.

V jednotném dokumentu se doplňují tyto věty:

„Kromě toho může etiketa obsahovat název označení původu doplněný slovem „petit“ (malý) u sýrů s velikostí definovanou v bodě 2.

Aniž jsou dotčeny platné předpisy týkající se všech sýrů a bez ohledu na výše uvedený pojem, je na etiketách, v reklamě, na fakturách nebo obchodních dokumentech zakázáno uvádět jakékoli přívlasky nebo k označení připojovat jakékoliv doplňkové označení s výjimkou zvláštních obchodních nebo výrobních značek.

Uvedení symbolu CHOP Evropské unie je povinné.“

#### 5.7. Další změny

Je aktualizována adresa příslušného orgánu členského státu.

V položce týkající se odkazů na kontrolní subjekty 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 – Státní 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). Doplňuje 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

#### „POULIGNY-SAINT-PIERRE“

EU č.: PDO-FR-0128-AM03 – 24.12.2018

#### CHOP (X) CHZO ()

#### 1. Název CHOP

„Pouligny-Saint-Pierre“

#### 2. Členský stát nebo třetí země

Francie

#### 3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

##### 3.1. Druh produktu (podle přílohy XI)

Třída 1.3 Sýry

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

„Sýr „Pouligny-Saint-Pierre“ je sýr zhotovený výlučně z plnotučného syrového kozího mléka, má tvar štíhlé pyramidy s pravidelnými hranami a čtvercovou základnou. Získává se z mléčné sýřeniny pomalým srážením a přirozeným odkapáváním. Sýr je měkký, jemně slaný.

Pokud jde o vzhled, vyskytují se na něm povrchové plísně. Kůrka je zvrásněná, bílé až slonovinové barvy s mramorováním, může být i namodralá.

Při krájení je pevný. Vzhled řezu je čistý, rovnoměrný, hladký, má bílou barvu, může mít slonovinové odstíny. Sýr má krémovou texturu a rozplývá se.

Chuť je vyvážená, bez nadměrné slanosti nebo kyselosti. Vyznačuje se aromatickými tóny, ve kterých převládá mléčný a kvasný charakter s kozími, houbovými a oříškovými tóny.

Prodává se ve dvou tvarech:

- „Pouligny-Saint-Pierre“ s hmotností po ukončení minimální doby zrání nejméně 250 gramů, jeho celkový suchý extrakt činí nejméně 90 gramů;
- malý „Pouligny-Saint-Pierre“ s hmotností po ukončení minimální doby zrání nejméně 150 gramů, jeho celkový suchý extrakt činí 55 až 85 gramů.

Minimální obsah tuku v sušině je 45 %.

Sýr „Pouligny-Saint-Pierre“ se vyjme ze sušírny nejdříve 10. den od sýření a k prodeji je nabízen nejdříve 11. den od sýření.

Malý sýr „Pouligny-Saint-Pierre“ se vyjme ze sušírny nejdříve 9. den od sýření a k prodeji je nabízen nejdříve 10. den od sýření.

Sýry se konečnému spotřebiteli nabízejí a prodávají po jednotlivých kusech.

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

Za účelem zajištění úzké vazby mezi oblastí a produktem se v zeměpisné oblasti produkuje nejméně 75 % sušiny z celkové roční krmné dávky koz určených k produkci mléka. V zeměpisné oblasti se totiž nenacházejí dostatečné zemědělské zdroje, aby bylo zajištěno veškeré krmivo kozích stád.

Celková roční dávka na jednu kozu určenou k produkci mléka se skládá nejméně z 660 kg sušiny krmiv, která se dají spásat, podávat jako zelené krmivo, jako seno, v sušené formě (u vojtěšky je množství omezeno na 132 kg sušiny za rok) nebo ve formě balené trávy v množství maximálně 1 kg sušiny na jednu kozu určenou k produkci mléka a den, pokud tento balík obsahuje alespoň 60 % sušiny a pochází z prvního sečení krmných ploch. Povolena krmiva jsou uvedena na seznamu povolených látek.

Silážovaná tráva a kukuřice jsou ve výživě koz určených k produkci mléka zakázány.

Doplňková krmiva představují maximálně 40 % krmiva koz určených k produkci mléka, tedy maximálně 440 kg sušiny ročně na kozu určenou k produkci mléka.

Doplňková krmiva vyprodukovaná v zeměpisné oblasti představují nejméně 15 % roční krmné dávkykozy určené k produkci mléka, tedy nejméně 165 kg sušiny.

Povolena doplňková krmiva jsou uvedena na seznamu povolených látek.

Ke krmení koz produkujících mléko se smějí používat pouze rostliny, druhotné produkty a doplňková krmiva netransgenního původu. Výsadba transgenních rostlin je zakázána na všech pozemcích zemědělského podniku, který produkuje mléko určené na výrobu sýra s CHOP „Pouligny-Saint-Pierre“.

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

Produkce mléka, výroba a zrání sýrů probíhá v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4.

### 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*

Označování sýrů obsahuje název označení původu „Pouligny-Saint-Pierre“ uvedený tučně, jehož velikost odpovídá alespoň dvěma třetinám největších písmen, která se nacházejí na etiketě. Kromě toho může označení obsahovat název označení původu doplněné slovem „malý“ u sýrů s velikostí určenou v bodě 2.

Aniž jsou dotčeny platné předpisy týkající se všech sýrů a bez ohledu na výše uvedený pojem, je na etiketách, v reklamě, na fakturách nebo obchodních dokumentech zakázáno uvádět jakékoli přívlasky nebo k označení připojovat jakékoliv doplňkové označení s výjimkou zvláštních obchodních nebo výrobních značek.

Uvedení symbolu CHOP Evropské unie je povinné.

## 4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Produkce mléka, výroba a zrání sýrů probíhá v zeměpisné oblasti, kterou tvoří tyto obce v departementu Indre (36):

Azay-le-Ferron, Le Blanc, Ciron, Concremiers, Douadic, Fontgombault, Ingrandes, Lingé, Lurais, Lureuil, Martizay, Mauvières, Mérigny, Néons-sur-Creuse, Pouligny-Saint-Pierre, Preuilly-la-Ville, Rosnay, Ruffec, Saint-Aigny, Saint-Hilaire-sur-Benaize, Sauzelles, Tournon-Saint-Martin.

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

„Poulligny-Saint-Pierre“ je sýr vyrobený ze syrového kozího mléka, má tvar pyramidy, zvrásněnou kůrku slonovinové nebo namodralé barvy, která se získává pomalým srážením mléčné sýřeniny. Ta se vyrábí očkováním mléčným kvascem nebo syrovátkou z předchozího srážení. Sýr má krémovou texturu a rozplývá se. V jeho aromatických tónech převládá kvasný charakter, což souvisí jednak s pravidly pro krmení stád s převahou krmiva z dané oblasti, ale i se specifickými znalostmi sýrařů a specialistů na zrání sýra.

Zeměpisná oblast se nachází na západě departementu Indre v okolí vesnice Poulligny-Saint-Pierre a celá oblast je součástí přírodního parku Parc naturel Régional de la Brenne. Jedná se o jedinečný region tvořený jurskými jílovito-vápencovými planinami. Na severu region ohraničují vlhké oblasti přírodního parku Brenne a na jihozápadě údolí řeky Creuse. Region se oproti okolním oblastem vyznačuje teplejším a sušším mikroklimatem.

Místní jedinečné klima a geologie stojí za vznikem rozmanité flóry, jejíž součástí jsou třešně, vřesoviště, vonné druhy rostlin, ostnaté keře, duby, kopyšník, vojtěška.

Na jílovito-písčitéch půdách oblasti Brenne rostou přírodní louky s pozdními travinami, v údolí řeky Creuse je písčitá půda, která v létě vysychá, a daří se na ní spíše porostům z trav a luskovin.

Všechny tyto přírodní faktory vysvětlují, že v určitém období obyvatelé tohoto regionu chovali kozy – venkovská, nenáročná zvířata, přezdívaná krávy chudých.

Kozí farmy byly původně velmi malé a jednotliví farmáři si vyráběli jen několik sýrů pro vlastní spotřebu. Postupně začali sýry odebírat specialisté na zrání sýrů, nechávali je sušit a zásobovali jimi trhy v Paříži, Limoges, Châteauroux, Blois a Lyonu.

Následně se produkce strukturovala: chovy se zvětšily a sýry ze syrového mléka a na převážně na základě mléčné sýřeniny začali odebírat ve větším množství specialisté na zrání sýra. Sýr „Poulligny-Saint-Pierre“ se v roce 1972 stal prvním kozím CHOP, které bylo ve Francii uznáno.

Oblast má poměrně slabý zemědělský potenciál, ale chovatelé koz její zdroje až do dnešních dnů maximálně využívají na krmivo pro stáda koz. Zavedli systém krmení, který kombinuje rozmanitost dostupných přírodních zdrojů (produkce krmiva, pasení, podávaná tráva, produkce obilovin a luštěnin) a spolu se současnými chovatelskými postupy umožňuje lépe kontrolovat kvalitu zpracovávaného mléka (obsah tuku a proteinů, přirozená flóra mléka).

Výrobci sýrů používají při výrobě zlepšení kvality zpracovávaného mléka specifické know-how, zejména tím, že zachovávají místní mikrobiologickou flóru. Specialisté na zrání sýrů disponují znalostmi a dovednostmi, které jim umožňují kontrolovat růst povrchové flóry za přesně stanovené teploty, vlhkosti a délky zrání.

Veškeré lidské faktory v zeměpisné oblasti tedy přetrvaly až do dnešních dnů.

Pokud jde o typické rysy sýru „Poulligny-Saint-Pierre“, jedná se o sýr zhotovený výlučně z plnotučného syrového kozího mléka, má tvar štíhlé pyramidy s pravidelnými hranami. Kůrka je zvrásněná, bílé až slonovinové barvy s mramorováním, může být i lehce namodralá. Chuť je vyvážená, bez nadměrné slanosti nebo kyselosti. Sýr má krémovou texturu a rozplývá se. Vyznačuje se aromatickými tóny, ve kterých převládá mléčný a kvasný charakter s kozími, houbovými a oříškovými tóny.

Souvislost mezi specifickými vlastnostmi produktu a přírodními a lidskými faktory v zeměpisné oblasti je založena především na podnebí a geologii – díky nim jsou totiž v oblasti Brenne v létě suché půdy a nejlepším možným využitím dlouho bylo, a i dodnes je, pěstování krmiva. To je základem rozmanité stravy koz a přispívá k typickým vlastnostem sýra „Poulligny-Saint-Pierre“. Chovatelé z oblasti Brenne využívali různorodou půdu svého regionu tím nejlepším možným způsobem a uměli vyrábět kvalitní kozí mléko, které se používalo na výrobu sýrů původně určených k domácí spotřebě.

Právě omezení této produkce, která na farmách původně probíhala, vysvětlují, že se používalo syrové a plnotučné mléko a mléčná technologie.

Producenti také vyvinuli zvláštní sýrařskou formu, jejíž pyramidový tvar měl údajně připomínat zvonici kostela v Pouligny-Saint-Pierre. Použitím pyramidové formy získá sýr svou jedinečnou podobu, která je důležitou součástí jeho vizuální identity a hraje zásadní roli ve vytváření jeho textury. Formování mléčné sýřeniny v této tradiční sýrařské formě spolu se současnými výrobními postupy odvozenými z tradičního know-how původně začali používat farmáři a dnes je používají všichni (očkování mléčnou startovací kulturou nebo syrovátkou z předchozího srážení, formování sýřeniny naběračkou o malém objemu, přirozené a pomalé odkapávání, solení na sucho). To vše umožňuje získat strukturovanou a dobře odkapanou sýřeninu, která sýru dodá typickou krémovou texturu a rozplývavý charakter. Textura a vyvážené chuťové vlastnosti a aromatické tóny, ve kterých převládá mléčný a kvasný charakter s kozími, houbovými a oříškovými tóny, vznikají díky pečlivému zrání po dobu nejméně 10 dní (9 dnů u malého „Pouligny-Saint-Pierre“), během něhož se může vytvořit zvrásněná kůrka slonovinové nebo namodralé barvy.

#### **Odkaz na zveřejnění specifikace**

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-PoulStPierre-050919.pdf>

---