

## NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 1326/2008

ze dne 15. prosince 2008,

kterým se schvalují změny menšího rozsahu ve specifikaci označení zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Chaource (CHOP))

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin<sup>(1)</sup>, a zejména na čl. 9 odst. 2 druhou větu uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V souladu s čl. 9 odst. 1 prvním pododstavcem nařízení (ES) č. 510/2006 a čl. 17 odst. 2 uvedeného nařízení Komise přezkoumala žádost Francie o schválení změny bodů specifikace chráněného označení původu „Chaource“ zapsaného nařízením Komise (ES) č. 1107/96<sup>(2)</sup>.
- (2) Účelem žádosti je změnit specifikaci upřesněním podmínek zpracování a podmínek používání přídatných látek pro mléko a při výrobě „Chaource“. Těmito postupy se zajistí zachování podstatných charakteristických vlastností u označení.
- (3) Komise prozkoumala danou změnu a rozhodla, že je odůvodněná. Jelikož se jedná o změnu menšího rozsahu

ve smyslu článku 9 nařízení (ES) č. 510/2006, může ji Komise schválit bez postupu uvedeného v člancích 5, 6 a 7 uvedeného nařízení.

- (4) V souladu s čl. 18 odst. 2 nařízení Komise (ES) č. 1898/2006<sup>(3)</sup> a podle čl. 17 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006 je třeba zveřejnit přehled hlavních bodů specifikace,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

## Článek 1

Specifikace chráněného označení původu „Chaource“ se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

## Článek 2

Konsolidovaný přehled obsahující hlavní body specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

## Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 15. prosince 2008.

Za Komisi

Mariann FISCHER BOEL

členka Komise

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 148, 21.6.1996, s. 1.<sup>(3)</sup> Úř. věst. L 369, 23.12.2006, s. 1.

## PŘÍLOHA I

Ve specifikaci chráněného označení původu „Chaource“ se schvalují tyto změny:

**„Způsob produkce“**

V bodu 5 specifikace týkající se způsobu produkce se doplňují nová ustanovení, která znějí:

„(...) Operace sýření mléka se musí provádět výlučně za použití syřidla.

Zahušřování mléka částečným odstraněním vodnaté složky před srážením je zakázáno.

Mimo mléčné suroviny jsou v mléku a během výroby jedinými povolenými složkami nebo podpůrnými nebo doplňkovými látkami syřidlo, neškodné kultury bakterií, kvasinek, plísní, chlorid vápenatý a sůl.

„(...) Uchovávání mléčných surovin, polotovarů, sýřeniny a čerstvého sýra při záporné teplotě je zakázáno.

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

---

## PŘÍLOHA II

## PŘEHLED

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

## „CHAUORCE“

č. ES: FR-PDO-0217-0114/29.03.2006

CHOP (X) CHZO ( )

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

**1. příslušný orgán členského státu**

Název: Institut national de l'origine et de la qualité

Adresa: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, France

Telefon: (33) 153 89 80 00

Fax: (33) 153 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

**2. Skupina:**

Název: Syndicat de défense du fromage de Chaource

Adresa: Ferme du Moulinet, 10150 Pont-Sainte-Marie, France

Telefon: (33) 325 49 90 48

Fax: (33) 325 49 90 48

E-mail: syndicat-chaource@wanadoo.fr

Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ( )

**3. Druh produktu**

Třída 1.3: Sýry

**4. Specifikace**

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

**4.1 Název**

„Chaource“

**4.2 Popis**

Měkký slaný sýr vyrobený z kravského mléka, s plísní na povrchu; ve dvou plochých válcových formách: velké (11 až 11,5 cm v průměru, 6 cm tloušťky, přibližně 450 g) a malé (8,5 až 9 cm v průměru, 6 cm tloušťky, přibližně 200 g); nejméně 50 % tuku.

**4.3 Zeměpisná oblast**

Oblast produkce zahrnuje úzce vymezenou zeměpisnou oblast na pomezí departementů Aube a Yonne včetně přírodní vlhké oblasti Champagne, v jejímž středu leží obec Chaource.

Departement Aube

Zcela zahrnuté území kantonů: Aix-en-Othe, Bar-sur-Seine, Bouilly, Chaource, Ervy-le-Châtel, Mussy-sur-Seine, Les Riceys a Troyes (7 kantonů)

Departement Yonne

Zcela zahrnuté území kantonů: Ancy-le-Franc, Crusy-le-Châtel, Flogny-la-Chapelle, Tonnerre

Zcela zahrnuté území obcí: Bagneaux, Boeurs-en-Othe, Cérilly, Chigy, les Clérimois, Coulours, Flacy, Foissy-sur-Vanne, Fontaine-la-Gaillarde, Fournaudin, Maillot, Malay-le-Grand, Malay-le-petit, Noé, Saint-Clément, Saligny, Sens, les Sièges, Theil-sur-Vanne, Vareilles, Vaudeurs, Villeneuve-l'Archevêque, Villiers-Louis, Voisines.

Z části sem spadají obce: Arces-Dilo (část situovaná severně od státní silnice 5), Cerisiers (část situovaná severně od státní silnice 5), Lailly (část situovaná jižně od silnice 28), La Postolle (část situovaná jižně od silnice 28), Soucy (část situovaná jižně od státní silnice 439), Thorigny-sur-Oreuse (část situovaná jižně od silnice 28), Vaumort (část situovaná severně od státní silnice 5).

#### 4.4 Důkaz původu

Každý hospodářský subjekt vyplňuje „prohlášení o způsobilosti“, které evidují útvary INAO a díky němuž může INAO identifikovat všechny hospodářské subjekty. Musí pro potřeby ústavu INAO zpřístupňovat záznamy a veškerou dokumentaci potřebnou ke kontrole původu, kvality a podmínek produkce mléka a sýrů.

V rámci kontroly charakteristik produktu CHOP se provádí analytická a organoleptická kontrola, jež má zajistit kvalitu a typické vlastnosti kontrolovaných produktů.

#### 4.5 Metoda produkce

Produkce mléka, výroba i zrání musí probíhat v zeměpisné oblasti.

Sýr vzniká převážně působením bakterií mléčného kysání, za samovolného a pomalého vysychání, vyrábí se výlučně z kravského mléka, jež je podrobeno zrání, a poté sýření; doba srážení činí minimálně 12 hodin; zrání trvá minimálně dva týdny.

#### 4.6 Souvislost

Sýr je známý již od středověku; v roce 1513 jej obyvatelé Chaource nabídli biskupovi a správci Langres, ústní tradice ohledně tohoto sýra se datuje od první poloviny 19. století; od této doby se prodával na regionálních trzích a až ve velkých městech jako Lyon a Paříž. Označení bylo uznáno v roce 1970.

Oblast chráněného označení se nachází v pánvi s propustným podložím složeným hlavně z vápence a jílu a s velkým množstvím vodních proudů a pramenů. V létě se dojnice pasou na loukách ve volné přírodě a v létě jsou krmeny senem nasbíraným přímo na místě. Tradiční způsob produkce umožnil producentům dosahovat u sýra přidané hodnoty a udržet v této oblasti zemědělskou činnost.

#### 4.7 Kontrolní subjekt

Název: Institut national de l'origine et de la qualité

Adresa: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, France

Telefon: (33) 153 89 80 00

Fax: (33) 153 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

Institut National de l'Origine et de la Qualité je veřejnou institucí správní povahy, občanskoprávním subjektem, který působí pod dozorem ministerstva zemědělství.

Za kontrolu podmínek produkce produktů nesoucích označení původu odpovídá INAO.

Název: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des Fraudes (DGCCRF)

Adresa: 59 boulevard Vincent-Auriol, 75703 Paris Cedex 13, France

Telefon: (33) 144 87 17 17

Fax: (33) 144 97 30 37

DGCCRF je oddělením ministerstva hospodářství, průmyslu a zaměstnanosti.

#### 4.8 Označování

Povinnost označovat produkt nápísem „Appellation d'Origine Contrôlée“ (chráněné označení původu) a názvem označení.