

## INÉ AKTY

## KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2007/C 291/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

## ŽIADOSŤ O ZMENU O DOPLNENIE

## NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

## Žiadosť o zmenu a doplnenie v súlade s článkom 9 a článkom 17 ods. 2

„ROCAMADOUR“

ES č.: FR/PDO/105/0026/29.11.2004

CHOP ( X ) CHZO ( )

**Požadovaná(-é) zmena(-y) a doplnenie(-ia):****1. Názov (názvy) v špecifikácii:**

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Spojenie
- Označenie
- Vnútroštátne požiadavky
- Ostatné [spresní sa]

**2. Druh zmeny (zmien):**

- Zmena a doplnenie jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- Zmena a doplnenie špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani zhrnutie
- Zmena a doplnenie špecifikácie, ktorá nevyžaduje zmenu uverejneného jednotného dokumentu (článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006)
- Dočasná zmena a doplnenie špecifikácie vyplývajúce z uloženia záväzných hygienických alebo rastlinolekárskeho opatrení zo strany verejných orgánov (článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006)

(<sup>1</sup>) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

### 3. Zmena(-y) a doplnenie(-ia):

Hlavným cieľom požadovaných zmien a doplnení je uviesť všetky spresnenia potrebné na presnejšie vymedzenie podmienok výroby používaného mlieka a podmienok výroby výrobku.

Týmto zmenami a doplneniami sa upevní spojenie výrobku s jeho krajom, lepšie sa ochráni charakteristické znaky výrobku a predíde sa odchýlkam.

#### Spôsob výroby

Vkladá sa odsek 4: „Toto obmedzenie sa vzťahuje iba na spôsoby výroby založené na akejkoľvek hormonálnej liečbe. Ostatné spôsoby používané na časové posunutie vrhov mláďat tým nie sú dotknuté.“

Spresňuje sa, že obmedzenie (minimálny podiel kôz v stáde s posunutým vrhom) sa týka iba umelých posunutí vrhov pomocou hormonálnej liečby. Toto spresnenie umožňuje potvrdiť, že ostatné použité spôsoby, najmä liečba svetlom alebo prirodzené posunutie vrhov, nie sú týmto obmedzením dotknuté.

V odseku 5 namiesto „v každom poľnohospodárskom podniku musí byť minimálna skutočne využívaná plocha pastvín v danej zemepisnej oblasti najmenej 1 000 metrov štvorcových na jednu kozu chovanú na mlieko“ má byť „V každom poľnohospodárskom podniku nesmie koncentrácia kôz vo vopred vymedzenej zemepisnej oblasti presiahnuť 10 kusov na jeden hektár plochy osiatej krmivom, výbehu alebo plochy obilnín určených na výživu kôz.“

Cieľom je zohľadniť pri výpočte koncentrácie kôz na jeden hektár iba tie plochy, ktoré stádo kôz skutočne využíva. Okrem toho, nová formulácia lepšie zodpovedá termínom obvykle používaným chovateľmi kôz.

Vkladá sa odsek: „Rozhadzovanie organických hnojív poľnohospodárskeho a nepoľnohospodárskeho pôvodu je povolené za určitých podmienok.“

Cieľom je presne vymedziť, za akých podmienok je povolené rozhadzovanie hnojív, aby sa zabránilo odchýlkam a ochránilo sa prírodné prostredie a kvalita lúk a plodín určených na výživu stád.

Vkladá sa odsek: „Fermentované krmivá sú vo výžive kôz zakázané od 1. januára 2010. Pre nové podniky platí tento zákaz ihneď.“

S cieľom zachovať vlastnosti výrobku je zakázané používať silážované krmivo. Toto opatrenie však vyžaduje podstatnú zmenu tak v štruktúre podnikov, ako aj v organizácii práce. Práve preto sa požaduje lehota na zosúladenie. Táto lehota sa nepožaduje pre nové podniky, aby sa mladí poľnohospodári nepodporovali v usadzovaní v rámci štruktúr, ktoré sú nútené rýchlo sa rozvíjať, čo by ohrozilo ich šance na úspech.

Vkladá sa odsek: „Za mimoriadnych okolností, akými sú najmä nepriaznivé počasie, môže INAO povoliť dočasné výnimky z pravidiel výživy kôz.“

Účelom tohto ustanovenia je umožniť im v takejto situácii riadne živiť zvieratá.

Vkladá sa odsek:

„Zhustenie mlieka čiastočným odstránením vodnatej časti pred koaguláciou je zakázané.“

„Okrem mliečnych surovín sú v mlieku jedinými povolenými prísadami alebo pomocnými látkami pri jeho výrobe alebo prísadami a počas výroby syra syridlá, neškodné kultúry baktérií, zákvasové kultúry, plesne a soľ.“

„Konzervovanie čerstvého syra chladením alebo jeho uchovávaním v ochrannej atmosfére je zakázané.“

„Uchovávanie syrov počas zrenia v ochrannej atmosfére je zakázané.“

Používanie spracovateľských postupov a prísad v syroch bolo predmetom všeobecných predpisov. Ukázalo sa však, že nové techniky, z ktorých niektoré sa týkajú spracovateľských postupov a prísad, akými sú mikrofiltrácia, čiastočné zhustenie mlieka alebo enzýmy zrenia, by mohli mať vplyv na vlastnosti syrov s označením pôvodu. Nezlučiteľné so zachovaním základných vlastností výrobkov s CHOP sú predovšetkým niektoré enzýmové prísady.

Preto bolo v bode 4.5 špecifikácie každého označenia pôvodu potrebné spresniť súčasné postupy spracovania mlieka, používania prísad v mlieku pri výrobe syrov, aby sa budúcimi neregulovanými postupmi nezmenili vlastnosti syrov s označením pôvodu.

Okrem toho sa spresnili operácie upevňovania a balenia výrobku, aby sa lepšie uchránili jeho vlastnosti.

V odseku 15 a 16 namiesto „syrenie sa uskutočňuje hneď po prevzatí mlieka výrobcami odoberajúcimi chladené mlieko“ má byť „v prípade výrobcov odoberajúcich chladené mlieko [...] sa mlieko naočkuje hneď po jeho prevzatí a syrenie sa uskutoční najneskôr do 8 hodín po tomto naočkovaní. V prípade farmárskych výrobní sa uskutoční [...] najneskôr do 6 hodín po poslednom dojení.“

Z technických príčin musí byť chladené mlieko pred syrením vyzreté. Preto treba stanoviť lehotu medzi prevzatím mlieka a syrením.

Vkladá sa odsek „V prípade farmárskych výrobcov, ktorí bežne uplatňujú odklad dojenia, sa mlieko z odloženého dojenia musí naočkovať a nesmie sa ochladiť na teplotu nižšiu ako 10 °C.“

Toto ustanovenie umožňuje zaviesť dlhotrvajúce zrenie mlieka po prvom dojení a umožňuje tak zvýrazniť typické vlastnosti mlieka.

V odseku 24 namiesto „od 28 % do 35 %“ má byť „Podiel sušiny vo výlisku musí byť najmenej 31 %.“

Prahová hodnota 28 % je príliš malá na to, aby umožnila získať zrelé syry s požadovaným minimálnym obsahom sušiny. Prahová hodnota 35 % sa vypustila, pretože syry sú pri jej uplatnení príliš suché. Okrem toho nie je vhodná, pretože by lisovanie na takýto obsah sušiny nebolo rentabilné. Preto sa zachovala iba následne upravená minimálna hodnota.

V odseku 27 namiesto „syry sa môžu dodávať na trh až šiesty deň po dni vybratia z formy“ má byť „Celková doba zrenia musí byť najmenej 6 dní odo dňa vybratia z formy.“

Potrebná doba pred uvedením na trh zodpovedá dobe zrenia syrov. Toto preformulované ustanovenie má za cieľ vymedziť zrenie ako osobitnú podmienku výroby (presne stanovená teplota a vlhkosť).

#### Označenie

Vkladajú sa tieto odseky:

„Avšak dávky viacerých syrov nachádzajúcich sa v tom istom balení a zabalené v mieste výroby môžu byť označené iba jednou etiketou, pokiaľ sú určené na predaj konečnému spotrebiteľovi v samoobslužných regáloch veľkoobchodov.“

„Okrem toho, v prípade priameho odbytu zabezpečovaného výrobcom alebo akoukoľvek inou osobou, ktorá mu priamo podlieha, na farme alebo na trhoch, musí byť každé predajné balenie syrov označené najmenej jednou etiketou. Na predajnom stánku však musí byť uvedený štítok obsahujúci meno výrobcu a/alebo zariadenia, v ktorom sa uskutočnilo zrenie, adresa výrobcu a/alebo zariadenia, v ktorom sa uskutočnilo zrenie, názov označenia a slová ‚appellation d'origine contrôlée‘ (registrované označenie pôvodu).“

Cieľom je praktickým spôsobom prispôsobiť pravidlo jednej etikety na syre druhu uvedenia na trh a pritom zachovať dokonalú identifikáciu výrobku.

Vypúšťajú sa slová „farmársky syr“ a „farmárska výroba“ a všetky ostatné slová označujúce farmársky pôvod syra sú vyhradené pre syry, ktoré sú vyrobené poľnohospodárskym výrobcom tradičnými postupmi, výlučne z mlieka z jeho vlastného poľnohospodárskeho podniku v mieste tohto podniku bez ohľadu na to, či tieto syry zrejú v poľnohospodárskom podniku alebo v zariadení na zrenie syrov, ktoré sa nachádza v danej zemepisnej oblasti.

Na tieto formulácie sa vzťahujú osobitné predpisy týkajúce sa syrov a nie sú teda potrebné.

## ZHRNUTIE

## NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

## „ROCAMADOUR“

ES Č.: FR/PDO/105/0026/29.11.2004

CHOP ( X ) CHZO ( )

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

**1. Príslušný orgán v členskom štáte:**

Názov: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)  
Adresa: 51, rue d'Anjou  
F-75008 Paris  
Tel.: (33) 153 89 80 00  
Fax: (33) 153 89 80 60  
E-mail: info@inao.gouv.fr

**2. Skupina:**

Názov: Syndicat des Producteurs de fromages Rocamadour  
Adresa: Maison de l'Agriculture du Lot  
430, Avenue Jean Jaurès — BP 199  
F-46004 Cahors Cedex  
Tel.: (33) 565 23 22 21  
Fax: (33) 565 23 22 19  
E-mail: —  
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia ( X ) Ostatní ( )

**3. Druh výrobku:**

Trieda: 1-3 syry

**4. Špecifikácia:**

(prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

**4.1. Názov:** „Rocamadour“

**4.2. Opis:** Malý kozí syr zo surového plnotučného mlieka s veľmi pružnou hmotou a prirodzenou kôrou pozostávajúcou z ryhovanej, jemne zamatovej kože, bielej až krémovej alebo tmavobéžovej farby, ktorý má tvar malého ploského kotúča vážiaceho zhruba 35 gramov. Tento syr obsahuje najmenej 45 gramov tukov na 100 gramov syra po úplnom vysušení a celková hmotnosť sušiny nesmie byť nižšia ako 14 gramov v jednom syre.

**4.3. Zemepisná oblasť:** Zemepisná oblasť sa rozprestiera v oblasti nazývanej „Causses“ (krasové planiny) sčasti pokrývajúcej departement Lot, ale aj departementy Aveyron, Corrèze, Dordogne a Tarn-et-Garonne.

— Departement Aveyron:

— kantón Capdenac-Gare: obce Balaguier-d'Olt, Causse-et-Diège, Foissac,

— kantón Villeneuve: obce Ambeyrac, La Capelle-Balaguier, Montsalès, Ols-et-Rinhodes, Saujac, Sainte-Croix, Salvagnac-Cajarc, Villeneuve,

— kantón Villefranche-de-Rouergue: obec Martiel.

- Departement Corrèze:
  - kantón Larche: obce Charrier-Ferrière, Chasteaux,
  - kantón Brive-la-Gaillarde-Sud-Ouest: obce Estivals, Nespoules,
  - kantón Meyssac: obec Turenne.
- Departement Dordogne:
  - kantón Carlux: obce Cazoulès, Peyrillac-et-Millac, Orliaguet,
  - kantón Montignac: obec Saint-Amand-de-Coly,
  - kantón Salignac-Eyvigues: obce Archignac, Borrèze, Jayac, Nadaillac, Paulin, Salignac-Eyvigues,
  - kantón Terrasson-la-Villedieu: obce La Cassagne, Chavagnac, La Dornac.
- Departement Lot:
  - kantón Bretenoux: obce Gintrac, Prudhomat, Saint-Michel-Loubéjou,
  - kantón Cahors Severozápad: všetky obce,
  - kantón Cahors Severovýchod: všetky obce,
  - kantón Cahors Sud: všetky obce,
  - kantón Cajarc: všetky obce,
  - kantón Castelnau-Montratier: obce Cézac, Lhospitalet, Pern,
  - kantón Catus: všetky obce,
  - kantón Cazals: obce Arques, Gindou,
  - kantón Figeac-Ouest: obce Béduer, Faycelles,
  - kantón Gourdon: obce Anglars-Nozac, Gourdon, Rouffilhac, Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Clair, Saint-Projet, Le Vigan,
  - kantón Gramat: všetky obce,
  - kantón Labastide-Murat: všetky obce,
  - kantón Lacapelle-Marival: obce Albiac, Anglars (iba jedna časť obce, ktorá sa nachádza na západ od línie tvorenej cestou druhej triedy 940 a potokom Lascurades), Aynac, Le Bourg (iba jedna časť obce, ktorá sa nachádza na západ od línie tvorenej cestou prvej triedy 140 a cestou druhej triedy 940), Issendolus, Lacapelle-Marival (iba jedna časť obce, ktorá sa nachádza na západ od línie tvorenej cestou druhej triedy 940 a cestou druhej triedy 218), Rudelle, Rueyres, Thémines, Théminettes,
  - kantón Lalbenque: obce Aujols, Bach, Belmont-Sainte-Foi, Cieurac, Cremps, Escamps, Flaujac-Poujols, Laburgade, Lalbenque, Vaylats,
  - kantón Lauzès: všetky obce,
  - kantón Limogne-en-Quercy: všetky obce,
  - kantón Livernon: všetky obce,
  - kantón Luzech: všetky obce,
  - kantón Martel: všetky obce,
  - kantón Montcuq: obce Bagat-en-Quercy, Belmontet, Le Boulvé, Fargues, Lascasbanes, Saint-Matré, Saint-Pantaléon, Saux,
  - kantón Payrac: obce Calès, Fajoles, Lamothe-Fénelon, Loupiac, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Reilhaguet, Roc,
  - kantón Puy-L'Evêque: obce Floressas, Grézels, Lacapelle-Cabanac, Mauroux, Sérignac, Touzac,
  - kantón Saint-Céré: obce Autoire, Loubressac, Mayrinhac-Lentour, Saignes, Saint-Jean-Lagineste, Saint-Jean-Lespinasse, Saint-Médard-de-Presque,

- kantón Saint-Germain-du-Bel-Air: všetky obce,
  - kantón Saint-Géry: všetky obce,
  - kantón Salviac: obce Dégagnac, Lavercantière, Rampoux, Salviac, Thédillac,
  - kantón Souillac: všetky obce,
  - kantón de Vayrac: obce Carennac, Condat, Les Quatre-Routes, Strenquels.
- Departement de Tarn-et-Garonne:
- kantón Caylus: obce Caylus, Lacapelle-Livron, Loze, Saint-Projet.

- 4.4. *Dôkaz o pôvode:* Každý hospodársky subjekt vyplní „vyhlásenie o spôsobilosti“, ktoré zaregistrujú útvary INAO, na základe čoho môže INAO identifikovať všetky hospodárske subjekty. Tieto subjekty musia INAO umožniť prístup k registrom a ku všetkým potrebným dokumentom na účely kontroly pôvodu, kvality a podmienok výroby mlieka a syrov.

V rámci kontroly vlastností výrobku s označením pôvodu je účelom analytickej a organoleptickej skúšky zabezpečiť kvalitu a typické vlastnosti výrobkov podrobených tejto skúške.

- 4.5. *Spôsob výroby:* Výroba mlieka, výroba syrov a zrenie syrov sa musí uskutočňovať v danej zemepisnej oblasti. Keďže ide o mäkký syr a koagulácia musí byť pomalá, zrážanie musí trvať najmenej 20 hodín pri minimálnej teplote 18 °C a predbežné odkvapkávanie musí prebiehať najmenej 12 hodín. Soľ sa zapracováva do hmoty. Odkvapaná a osolená zrazenina sa potom vloží do foriem a po vybratí z foriem syry zrejú najmenej 6 dní.

Mlieko sa vyrába z kozieho mlieka, ktoré pochádza výlučne zo stád plemena Alpine alebo Saanen, alebo z kôz vzniknutých skrížením týchto dvoch plemien.

Celková denná krmná dávka musí obsahovať najmenej 80 % krmiva vyrobeného v danej zemepisnej oblasti.

Špecifikácia obsahuje spresnenia týkajúce sa podmienok výroby mlieka (vedenie stáda, výživa, ...) a spôsobu výroby syra.

Fermentované krmivá sú vo výžive kôz zakázané od 1. januára 2010. Pre nové poľnohospodárske podniky sa tento zákaz uplatňuje ihneď.

- 4.6. *Spojenie:* V texte nájomnej zmluvy z roku 1451 uzavretej medzi lénnym pánom oblasti, v tom čase biskupom z Evreux, a jeho vazalmi sa nachádza odkaz na syry Rocamadour. Neskôr v roku 1913, bližšie k našej dobe, ich s radosťou ochutnal prezident POINCARRE počas večere, ktorú v Cahors na jeho počesť usporiadala generálna rada. Rocamadour spomínajú básnici a gastronómovia a diecézny archiár v službách Ministerstva školstva napísal vo svojom diele „Le Vieux Quercy“ v roku 1929, že „iba Causses v Rocamadoure majú chutný syr, ktorý v ostatných oblastiach nepoznajú“.

Od 15. storočia sa v dokumentoch tej doby a najmä v spomínanej nájomnej zmluve uvádza, že „hodnota a dobrá povest' syrov z Rocamadouru je výsledkom povahy aromatických rastlín spásaných zvieratami chovanými na mlieko a takisto spôsobu ich prípravy“.

Toto tvrdenie je pravdivé aj v súčasnosti. Causses du Quercy charakterizované vápencovými a suchými pôdami tvoria originálnu oblasť z hľadiska geologických, podnebných a rastlinných osobitostí. Spojením neobyčajného územia a autentického know-how tradične uplatňovaného po celé stáročia prispela vzniká tento typický a chutný syr Rocamadour.

- 4.7. *Kontrolný orgán:*

Názov: Institut national des Appellations d'Origine (INAO)

Adresa: 51, rue d'Anjou  
F-75008 Paris

Tel.: (33) 153 89 80 00

Fax: (33) 153 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

Institut National des Appellations d'Origine je verejná správna inštitúcia, ktorá má právnu subjektivitu a pôsobí pod vedením ministerstva poľnohospodárstva.

Za kontrolu podmienok výroby výrobkov s označením pôvodu zodpovedá INAO.

Nedodržanie vymedzenia zemepisnej oblasti alebo niektorej z podmienok výroby bude mať za následok zákaz používania označenia pôvodu v akejkoľvek podobe. Nedodržanie vymedzenia zemepisnej oblasti alebo niektorej z podmienok výroby bude mať automaticky za následok zákaz používania označenia pôvodu v akejkoľvek podobe alebo s akýmkoľvek cieľom.

Názov: Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Adresa: 59, Boulevard Vincent Auriol  
F-75703 Paris Cedex 13

Teľ.: (33) 144 87 17 17

Fax: (33) 144 97 30 37

E-mail: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

DGCCRF je útvar ministerstva hospodárstva, financií a priemyslu.

- 4.8. *Označenie:* Syr Rocamadour sa môže uviesť na trh alebo dodávať na spotrebu iba označený etiketou s priemerom najmenej 4 cm, na ktorej musí byť uvedený názov „ROCAMADOUR“ a nápis „Appellation d'Origine Contrôlée“ (registrované označenie pôvodu).

Dávky niektorých syrov nachádzajúcich sa v tom istom balení a zabalené v mieste výroby však môžu byť označené iba jednou etiketou, pokiaľ sú určené na predaj konečnému spotrebiteľovi v samoobslužných regáloch veľkoobchodov.

Okrem toho, v prípade priameho odbytu zabezpečeného výrobcom alebo akoukoľvek inou osobou, ktorá mu priamo podlieha, na farme alebo na trhoch musí byť každé predajné balenie syrov v základnom obale označená najmenej jednou etiketou. Na predajnom stánku však musí byť uvedený štítok obsahujúci meno výrobcu a/alebo názov zariadenia, v ktorom sa uskutočnilo zrenie, adresa výrobcu a/alebo zariadenia, v ktorom sa uskutočnilo zrenie, názov označenia a slová „appellation d'origine contrôlée“ (registrované označenie pôvodu).

Okrem toho na nich musí byť povinne logo so skratkou INAO.

---