

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

(2012/C 352/05)

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

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE V SÚLADE S ČLÁNKOM 9

„EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL“

ES č. FR-PGI-0117-0180-28.06.2011

CHZO (X) CHOP ()

1. **Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena a doplnenie týka:**

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby:
- Spojenie
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné (aktualizácia kontaktných údajov združenia žiadateľov, kontrolných štruktúr a príslušného orgánu členského štátu.)

2. **Druh zmeny a doplnenia (zmien a doplnení):**

- 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 a doplnenie uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]
- Dočasná zmena a doplnenie špecifikácie, vyplývajúca z uloženia záväzných hygienických alebo rastlinolekárskeho opatrení zo strany verejných orgánov [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

3. **Zmena a doplnenie (zmeny a doplnenia):**

3.1. **Opis výrobku:**

3.1.1. **Dozrievanie**

Dozrievanie trvá 12 týždňov namiesto „10 týždňov“. Vďaka tomuto dlhšiemu dozrievaniu sa zvýraznia špecifickosti syra.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.1.2. Hmotnosť

Hmotnosť v rozpätí 60 kg až 130 kg sa kontroluje jednoduchšie, ako keď je stanovená „priemerná hmotnosť 70 kg“.

3.1.3. Tuky

Uvedený obsah je minimálna hodnota, a nie pevne stanovená hodnota. Spresňuje sa teda, že obsah tuku predstavuje minimálne 45 % namiesto „45 %“.

3.1.4. Rozmery bochníka

Opis bochníka sa spresnil a uviedli sa údaje o jeho rozmeroch: „priemer 0,70 až 1m“ a „výška minimálne 14 cm“.

3.1.5. Hmota

Opis vlastností hmoty sa spresnil a uviedlo sa, že hmota je „poddajná a rozplývajúca sa na jazyku“.

3.1.6. Obchodná úprava

Spresňujú sa typy prezentácie: syr vo forme celých bochníkov (...) alebo trojuholníkov, blokov, kvádrov alebo porcií a kúskov, prípadne miniporcií alebo vo forme strúhaného syra namiesto „syr vo forme bochníka“. Takéto typy prezentácií sa uvádzali v špecifikácii *Label rouge* č. 04 – 79.

3.2. Dôkaz o pôvode:

Vysledovateľnosť a postupy sú spresnené.

3.3. Spôsob výroby:

3.3.1. Potrava dojnic

Do špecifikácie sa pridávajú podrobnosti o povolených a zakázaných krmivách, ako aj povinnosť pastvy, čo umožňuje posilniť spojenie výrobku s pôvodom.

3.3.2. Frekvencia zberu mlieka

Po otestovaní, z ktorého vyplynulo, že frekvencia zberu mlieka nemá žiaden vplyv na špecifickosť výrobku, sa táto frekvencia upravila: „Zber mlieka minimálne každý druhý deň“.

3.3.3. Výroba syra

Pridali sa opatrenia upravujúce rozličné kroky pri výrobe (trvanie, teplotu, ...) a použiteľné zložky (kvasinky, syridlo) s cieľom zlepšiť dohľad nad etapami výroby syra a nad tradičnými metódami.

3.3.4. Kritériá senzorického hodnotenia

Pridávajú sa kritériá senzorického hodnotenia rozličných foriem prezentácie syra s cieľom overiť špecifické vlastnosti výrobku.

3.4. Spojenie:

Prepracovala sa kapitola „spojenie s pôvodom“ a rozdelila sa na 3 časti: špecifickosť regiónu *est-central*, špecifickosť francúzskeho ementálu *est-central* a príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a špecifickosťou výrobku.

3.5. Označovanie:

Kapitola „Označovanie“ sa zjednodušila. Spresnilo sa, že názov „Emmental français est-central“ a európske logo CHZO sa musia uviesť pri označovaní syrov určených na predaj spotrebiteľom.

3.6. Vnútroštátne požiadavky:

Hlavné body pri kontrole, ako aj metódy hodnotenia sa spresnili v špecifikácii. Neuvádzajú sa v jednotnom dokumente.

JEDNOTNÝ DOKUMENT
NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006
„EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL“
ES č. FR-PGI-0117-0180-28.06.2011
CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov:**

„Emmental français est-central“

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**

3.1. *Druh výrobku:*

Trieda 1.3: Syry

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:*

Syr zo surového kravského mlieka, lisovaný, tepelne spracovaný a solený, s otvormi, ktorých veľkosť môže byť rôzna – od veľkosti čerešne po veľkosť orecha, s minimálnym obsahom tuku v sušine 45 %, pričom hmotnosť sušiny na 100 g syra predstavuje minimálne 62 g. Hmota je poddajná a rozplývajúca sa na jazyku. Kôrka je tvrdá a suchá zlatožltej až svetlohnedej farby. Dozrieva minimálne počas 12 týždňov odo dňa výroby až do dňa, keď sa vyberá z pivníc slúžiacich na dozrievanie.

Na trh sa uvádza vo forme:

— celých bochníkov (s hmotnosťou 60 až 130 kg, priemerom 0,70 metra až 1 meter a minimálnou výškou okraja: 14 centimetrov) alebo trojuholníkov (1/4 bochníka; 1/8 bochníka; ...), blokov a kvádrov alebo

— porcií a kúskov alebo

— miniporcií alebo

— strúhaný.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):*

Mlieko musí pochádzať z vymedzenej zemepisnej oblasti, pretože charakteristiky lúk a miestnej mikroflóry mlieka majú zásluhu na špecifickej chuti syra. Mlieko sa musí používať surové, aby sa zachovala pôvodná prirodzená mikroflóra mlieka.

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):*

Stádo sa kŕmi trávou a senom a musí sa pásť minimálne 5 mesiacov, aby sa udržala spojitost s lúkami zemepisnej oblasti. Fermentované výrobky sú vylúčené, aby sa vyhlo kontaminácii maslovými baktériami, ktoré by mohli ovplyvniť vlastnosti syra.

3.5. *Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:*

Výroba mlieka, spracovanie na syr a dozrievanie sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti, aby sa zachovala úloha miestnych mikroflór v špecifickosti syra. Dlhým dozrievaním sa hmota výrobku stáva jemnejšia a chuť výrazne „ovocná“.

3.6. *Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.:*

—

3.7. *Osobitné pravidlá pri označovaní:*

Názov „Emmental français est-central“ a európske logo CHZO sa musia uviesť pri označovaní syrov určených na predaj spotrebiteľom.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Zemepisná oblasť zahŕňa tieto departementy: Ain, Côte d'Or, Doubs, Haute-Marne, Haute-Saône, Haute-Savoie, Isère, Jura, Rhône, Saône-et-Loire, Savoie, Territoire de Belfort, Vosges.

5. **Spojenie so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Región Francúzska „est-central“ (stredný východ) sa skladá z troch horských oblastí (Vogézy – Jura – Severné Alpy). Náročné geografické a klimatické podmienky tohto regiónu sú príčinou špecializovania sa na chov hovädzieho dobytká na mlieko, čo umožnilo využiť potenciál jeho lúk na produkciu trávy a sena. Táto špecializácia sa prejavila najmä prostredníctvom spracovania mlieka na syry vo forme veľkých bochníkov, lisované a tepelne spracované.

V stredoveku priniesla technika výroby veľkých bochníkov syra riešenie na uchovanie veľkého množstva letného mlieka na zimné obdobie.

Keďže si výroba týchto syrov vyžadovala čoraz väčšie množstvá mlieka (až 900 litrov mlieka na jeden bochník ementálu), výrobcovia sa združili do družstiev, kde zhromažďovali svoje mlieko. „est-central“ je región syrárenských družstiev „fruitières“.

Faktory využitia: z historického hľadiska vzhľadom na fakt, že sú miesta výroby izolované a podnebie v zime veľmi drsné, okruhy zberu mlieka sú krátke, vďaka čomu sa zachovali mnohé syrárne na celom území „est-central“. Syrárne sú v plnej miere súčasťou regionálneho dedičstva vzhľadom na ich úzke prepojenie s daným územím a prispievajú k hospodárskej a spoločenskej činnosti vo vidieckych obciach stredného východu Francúzska.

Podnebné faktory: pre horské oblasti regiónu „est-central“ sú charakteristické dlhé a drsné zimy, teplé a relatívne suché letá, ako aj vysoký objem zrážok s vysokým počtom dní, keď prší. Takéto podnebie má mimoriadne priaznivý vplyv na produkciu trávy a sena vysokej kvality (bohaté na bielkoviny a na masťné kyseliny). Charakteristiky mlieka pochádzajúceho z travinových pastvín regiónu „est-central“ sa vyznačujú vyšším obsahom bielkovín ako na ostatnom území Francúzska. Ide o charakteristiku, ktorá je nevyhnutná na výrobu syra.

Botanické a agronomické faktory: pre lúky stredného východu Francúzska je charakteristická veľká botanická a mikrobiálna rozmanitosť. Táto rozmanitosť sa zachováva vďaka používaným agronomickým postupom. Zachovávanie tradičných cyklov pastvy a spracovania sena prispieva k zachovaniu biodiverzity lúk, ale aj k zachovaniu mikrobiálnej biodiverzity mlieka.

5.2. *Špecifickosť výrobku:*

Ementál zo stredného východu Francúzska sa vyznačuje typicky propiónovým kvasným profilom, zredukovanou lipolýzou a intenzívnejšou proteolýzou ako francúzske tepelne spracované ementály vyrobené mimo regiónu „est-central“.

Vzhľadom na kvalitu mlieka a existenciu zredukovanej lipolýzy vyplývajúcej z podmienok skladovania mlieka nedochádza k maslovej fermentácii, čo umožňuje dlhšie dozrievanie a lepšie uchovávanie výrobku.

Pokiaľ ide o chuť, je hodnotená ako intenzívnejšia a hlavne ovocnejšia ako chuť francúzskych tepelne spracovaných ementálov vyrobených mimo tohto regiónu.

Intenzívnejšia proteolýza spôsobená dlhším dozrievaním v súlade s tradíciou tohto regiónu je vysvetlením typickej chuti a poddajnejšej konzistencie hmoty.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):*

Špecifická kvalita syra „Emmental français est-central“ spočíva v potrave dojníc a v povinnej pastve (minimálne 5 mesiacov), čím vzniká jeho úzke prepojenie s jednotlivými územiami tvoriacimi región „est-central“. Prevažná časť základnej potravy dojníc pochádza z oblasti výroby: v lete tráva, v zime seno sušené a zbierané podľa tradície – pochádzajúce priamo z farmy. Prepojenie s miestnou oblasťou je o to silnejšie, že sa nedovoľuje používať fermentované krmivo (siláž; previazané balíky sena), ani doplnkové krmivo na báze vonných bylín (hlúbovitá zelenina; ...), aby fermentované výrobky nespôsobili maslovú fermentáciu a kyslosť v mlieku a potom v syre a aby vonné byliny nezaprícínili arómy a vône nepríjemné pre spotrebiteľa. Tieto opatrenia sú kľúčové pre dlhodobé dozrievanie v pivniciach (minimálne 12 týždňov oproti 6 týždňom pri štandardných francúzskych ementáloch) podľa tradície.

Flóra lúk a najmä mikroflóra mlieka ovplyvňujú organoleptické vlastnosti syra „Emmental français est-central“, keďže sa vyrába zo surového mlieka.

Osobitné know-how umožňujúce výrobu syra „Emmental français est-central“ spočíva v dlhodobom dozrievaní (minimálne 12 týždňov) podľa regionálnej tradície. Dvanásťtýždňové dozrievanie predstavuje spolu s prirodzenými vlastnosťami použitého mlieka hlavný faktor, ktorý ovplyvňuje profil syra „Emmental français est-central“: bochník s čistou, prirodzenou, tvrdou, hladkou, suchou, nepoškodenou, neprepichnutou kôrkou bez škvŕn, svetložltej farby, viac menej vypuklého tvaru podľa obchodného miesta určenia výrobku. Hmota je jednotnej farby, jemná a poddajná. Chuť je výrazná a ovocná.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPEmmentalFrancaisEstCentralV2.pdf>
