

Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2013/C 179/09)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽIADOSŤ O ZMENU

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽²⁾

ŽIADOSŤ O ZMENU V SÚLADE S ČLÁNKOM 9

„SELLES-SUR-CHER“

ES č.: FR-PDO-0117-0976-26.01.2012

CHZO () CHOP (X)

1. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena týka

- ☐ Názov výrobku
- ☒ Opis výrobku
- ☐ Zemepisná oblasť
- ☒ Dôkaz o pôvode
- ☒ Spôsob výroby
- ☒ Súvislosť
- ☒ Označovanie
- ☒ Vnútroštátne požiadavky
- ☐ Iné (uved'te)

2. Druh zmeny (zmien)

- ☐ Zmena jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- ☒ Zmena špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani zhrnutie
- ☐ Zmena špecifikácie, ktorá nevyžaduje zmenu uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]
- ☐ Dočasná zmena špecifikácie vyplývajúca z uloženia povinných sanitárnych alebo rastlinolekárskeho opatrení orgánmi verejnej moci [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

3. Zmena (zmeny)

3.1. Kapitola 2: Opis výrobku

- Vzhľadom na vývoj právnych predpisov týkajúcich sa prídavných látok sa termín „rastlinný popol“ nahradil termínom „rastlinné uhlie“.
- Zmena veľkosti syra: uviedla sa presnejšia veľkosť syra (z približne 10 cm na 9 cm), čo viac zodpovedá veľkosti formy.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

Doplnil sa opis syra. Syr je prevažne popolavého, viac-menej rovnomerného sfarbenia. Po rozkrojení má slonovinovú farbu a matný, hladký a homogénny vzhľad s neoddeliteľnou, jemnou a rovnomernou kôrkou. Má vôňu čerstvého kozieho mlieka, ktorá sa zrením postupne mení na hubovú a koziu arómu. Štruktúra je čerstvá a rozplýva sa v ústach. Chuťovo ide o vyváženú kombináciu slanej, kyslej a horkej chuti. Vypustil sa termín „mäkký syr“, ktorý nezodpovedá spôsobu výroby kozieho syra (enzymatické zrážanie mlieka). Zrušil sa aj termín „viac-menej modrá povrchová plesň“, ktorý je charakteristický pre syry vyrábané na farmách, ktoré zrejú dlhšie ako je minimálna lehota zrenia. Takéto syry dnes majú na celkovej výrobe len minimálny podiel.

Spresnila sa celková hmotnosť sušiny: 55 gramov na syr.

3.2. Kapitola 4: Dôkazy o tom, že výrobok pochádza zo zemepisnej oblasti

- Vysledovateľnosť: aby sa mohol zaručiť pôvod, musia všetci výrobcovia deklarovať vyrobené množstvo a používať systém vysledovateľnosti, vďaka ktorému je možné sledovať výrobok od začiatku výroby až po uvedenie na trh.

3.3. Kapitola 5: Spôsob výroby

Aby sa zdôraznila previazanosť výrobku s daným územím, došlo k zmene niektorých bodov špecifikácie:

5.1: výroba mlieka

- až 80 % kozliat určených na obnovu stáda pochádza z danej zemepisnej oblasti, aby sa znížilo zdravotné riziko a vznikla genetická výbava prispôbená prostrediu;
- ide o kozy plemien Alpine, Saanen alebo krížencov oboch plemien, pretože sa už dávnejšie prispôbili danej oblasti;
- reprodukcia zvierat v stáde aj mimo reprodukčného obdobia umožňuje predĺžiť obdobie výroby bez toho, aby došlo k zníženiu kvality výrobku;
- plocha na kozu v mieste ustajnenia je minimálne 1,5 m²;
- minimálne 75 % krmiva pochádza z danej oblasti, čo zodpovedá ročnému priemeru minimálne 825 kg sušiny;
- krmná dávka predstavuje 550 kg sušiny objemového krmiva: aby sa zabezpečila táto krmná dávka, stanovuje sa, že plocha, na ktorej sa pestuje objemové krmivo, musí predstavovať minimálne 1 000 m² na kozu;
- s cieľom vymedziť použiteľné krmivá sa pripája zoznam povolených objemových krmív pochádzajúcich z danej zemepisnej oblasti;
- používanie obalovacích fólií sa obmedzuje na 350 kg sušiny na rok a na kozu a podiel sušiny v takto balenom krmive musí byť vyšší ako 50 %;
- používanie trávovej a kukuričnej siláže sa povoľuje do 31. decembra 2014;
- spresnili sa údaje o doplnkovej krmnej dávke;
- používanie GMO je zakázané.

5.2: spracovanie

- Zrenie mlieka pred syrením je povolené; táto prax umožňuje zlepšiť schopnosť premeny mlieka na syr a tým rozvinúť jeho aromatický potenciál;
- zrážanie trvá 18 až 48 hodín pri teplote nižšej ako 25 °C s cieľom zaručiť fermentovaný charakter syreniny;
- krájanie je povolené;
- odstránenie séra sa vykonáva ručne alebo pumpovaním (odkvapkávanie cez plátno je zakázané);
- spresňujú sa podmienky opätovného primiešania zmrazenej syreniny;

- povolenými prísadami sú syridlo, rastlinné uhlie, fermenty, chlorid vápenatý a soľ;
- syr sa z formy vyberá 18 až 48 hodín po jej naplnení;
- vymedzením veľkosti formy sa presnejšie stanovujú rozmery a uhly (forma sa nemení);
- medzi syrením a vyberaním z formy môže uplynúť 44 až 72 hodín;
- môže sa použiť prívlastok „farmársky“, ak ide o mlieko, ktoré bolo odobraté menej ako 24 hodín od začatia prvého dojenia a ak sa doň neprimiešala zmrazená syrenina;
- prepravu syrov musí zabezpečiť osoba, ktorá má na starosti zrenie syra, a to pri kladnej teplote pod 10 °C.

3.4. Kapitola 6: Dôkazy o súvislosti so zemepisnou oblasťou

Časť týkajúca sa súvislosti sa v záujme prehľadnosti rozčlenila na tri časti

Kapitola 6.1: špecifickosť zemepisnej oblasti

Táto kapitola sa doplnila, aby sa stanovili a posilnili tieto prvky:

- rozšírenie produktívneho chovu kôz v chudobnom agronomickom prostredí;
- rôznorodosť oblasti, ktorá umožňuje získavanie rozmanitého objemového krmiva;
- historické korene technológie výroby enzymatickým kvasením;
- úloha osôb, ktoré majú na starosti zrenie syra, pri štandardizácii tvaru syra.

Kapitola 6.2: špecifickosť výrobku

Tu sa uvádzajú hlavné charakteristiky syra „Selles-sur-Cher“

Kapitola 6.3: vzájomná súvislosť medzi oblasťou a špecifickosťou výrobku:

V tejto kapitole sa poukazuje na súvislosť, ktorá existuje medzi prírodnými faktormi oblasti a jedinečnými vlastnosťami syra.

3.5. Kapitola 7: Referenčné údaje týkajúce sa kontrolného orgánu:

Táto kapitola sa aktualizovala vzhľadom na reformu orgánu INAO. V rámci tejto reformy orgán vytvoril certifikačnú organizáciu Qualisud.

3.6. Kapitola 8: Označovanie

Uvedenie symbolu CHOP Európskej únie na štítku je povinné.

3.7. Kapitola 9: Vnútroštátne požiadavky

V tejto kapitole sa uvádza tabuľka zásadných prvkov rozčlenenia plánu kontrol.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽³⁾

„SELLES-SUR-CHER“

ES č.: FR-PDO-0117-0976-26.01.2012

CHZO () CHOP (X)

1. Názov

„Selles-sur-Cher“

⁽³⁾ Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Francúzsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potravy

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.3 – syry

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

Syr má tvar plochého disku so šikmými stranami (pripomína mierne zrezaný kužeľ) s priemerom približne 9 cm a hrúbkou 3 cm. Ide o syr vyrobený enzymatickým kvasením, ktorý je posypaný popolom z rastlinného uhlia.

Kôrka je popolavého, viac-menej rovnomerného sfarbenia. Po rozkrojení je syr má sy slonovinovú farbu a matný, hladký a homogénny vzhľad s neoddeliteľnou jemnou a rovnomernou kôrkou. Zo začiatku má syr vôňu čerstvého kozieho mlieka, ktorá sa zrením postupne mení na hubovú a koziu arómu. Štruktúra je čerstvá, rozplývajúca sa a mierne mazľavá. Chuťovo ide o vyváženú kombináciu slanej, kyslej a horkej chuti.

Syr obsahuje minimálne 45 gramov tuku na 100 gramov syra po úplnom vysušení. Celková hmotnosť sušiny nesmie byť nižšia ako 55 gramov.

Syr sa musí nechať zrieť minimálne 10 dní od syrenia.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Syr „Selles-sur-Cher“ sa vyrába výhradne zo surového plnotučného kozieho mlieka plemien Alpine, Saanen alebo krížencov týchto dvoch plemien. Minimálne 80 % kozliat určených na obnovu stáda pochádza z danej zemepisnej oblasti.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

Aby bolo zaručené úzke prepojenie medzi oblasťou a výrobkom, musí ročný priemer krmnej dávky pre kozy určené na produkciu mlieka obsahovať minimálne 75 % krmiva pochádzajúceho z danej zemepisnej oblasti, t. j. minimálne 825 kg sušiny.

Celková ročná krmná dávka kozy určenej na produkciu mlieka obsahuje minimálne 550 kg sušiny objemového krmiva. Povolene krmivá sú uvedené v pozitívnom zozname.

Plocha, na ktorej sa pestuje objemové krmivo, predstavuje minimálne 1 000 m² na kozu určenú na produkciu mlieka. Myslí sa tým celková rozloha plôch poľnohospodárskeho podniku a/alebo zodpovedajúcich plôch, na ktorých sa dopestovalo zakúpené krmivo.

Používanie obalovacích fólií sa povoľuje pod podmienkou, že sa neprekročí horná hranica 350 kg sušiny na rok a na kozu určenú na produkciu mlieka. Podiel sušiny musí byť v prípade takto baleného krmiva vyšší ako 50 %.

Doplňková krmná dávka, zložená z koncentrovanej potravy (bohatej na dusík a/alebo energiu) a/alebo z dehydrovaných krmív, predstavuje maximálne 550 kg sušiny na rok a na kozu určenú na produkciu mlieka. Z toho sa minimálne 275 kg vypestuje v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4. Povolene krmivá, ktoré tvoria doplnkovú krmnú dávku, sa uvádzajú v pozitívnom zozname.

Zakazuje sa výkrmný systém založený na slame, koncentrovaných krmivách a používaní trávovej a kukuričnej siláže.

Používanie trávovej a kukuričnej siláže sa povoľuje do 31. decembra 2014.

Pestovanie geneticky modifikovaných rastlín sa zakazuje na všetkých plochách poľnohospodárskeho podniku, v ktorom sa produkuje mlieko určené na výrobu syra s označením pôvodu „Selles-sur-Cher“. Zvieratá možno kŕmiť len rastlinnými krmivami a doplnkovými krmivami, ktoré pochádzajú z produktov bez genetickej úpravy.

3.5. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti

Produkcia mlieka, ako aj výroba a zrenie syrov sa uskutočňuje v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

Žiadne

3.7. Špecifické pravidlá označovania

Každý syr „Selles-sur-Cher“ uvedený na trh musí byť označený štítkom. Štítok na označenie syrov musí obsahovať názov označenia pôvodu „Selles-sur-Cher“ uvedený písmenami, ktorých veľkosť zodpovedá aspoň dvom tretinám najväčších písmen, ktoré sa nachádzajú na štítku. Zároveň obsahuje logo CHOP Európskej únie.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisnú oblasť tvoria tieto kantóny:

Cher (18): Graçay, Lury-sur-Arnon, Vierzon II (obce Massay, Méry-sur-Cher, Saint-Hilaire-de-Court, Thénieux, Vignoux-sur-Barangeon).

Indre (36): Valançay, Issoudin Nord, Saint-Christophe-en-Bazelle, Vatan.

Loir-et-Cher (41): Contres, Montrichard, Saint-Aignan, Mennetou-sur-Cher, Romorantin-Lanthenay Nord, Romorantin-Lanthenay Sud, Selles-sur-Cher.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Prírodné faktory

Zemepisná oblasť výroby syra „Selles-sur-Cher“ sa nachádza na západ od lesného masívu oblasti Sologne, kde spolu hraničia oblasti Touraine, Berry a Sologne. Rozprestiera sa na rozsiahlej plošine, ktorú z východu na západ predeľuje údolie rieky Cher.

Na južnom brehu tejto rieky sa rozprestiera oblasť Boischaut. Na severnom brehu sa nachádza južná časť oblasti Gâtine tourangelle.

Plošiny oblasti Gâtine tourangelle tvoria rozsiahle usadeniny naplavenín, ktoré sa rozšírili na substráte vytvorenom vápencom z Beauce. Rozsiahle nepokryté krajiny sa striedajú s hájmi, kde je chov veľmi rozšírený.

Údolie rieky Cher je charakteristické žltým vápenným tufom z Touraine (Turonien). Na týchto svahoch alebo vo vedľajších dolinách je poľnohospodárska činnosť zameraná prevažne na pestovanie viniča.

Oblasť Boischaut sa rozprestiera na kremenných vápencoch, kde sa nachádzajú aj nánosy z pľosín. Poľnohospodárske systémy sú zamerané prevažne na polykultúru a chov.

V chudobných a ťažkých podmienkach týchto rozličných regiónov predstavuje chov kôz, ktorý tu začal už veľmi dávno, jednu z mála možností, ako zhodnotiť tieto pozemky, ktoré sa na pestovanie viniča a obilia využívajú len minimálne.

Tunajší chov kôz vďačí za svoj rozmach aj skutočnosti, že údolie rieky Cher vždy predstavovalo veľmi dôležitú komunikačnú os z východu na západ, či už išlo o prenos ľudských činností (odovzdávanie si syrárskych výrobných postupov a zvykov) alebo o obchodné výmeny (obchodná os Nantes-Lyon).

Pre túto oblasť výroby je typické premenlivé oceánske podnebie, pričom sa postupne zintenzívňuje kontinentálny vplyv podľa gradientu v osi západ-východ. Priemerné zrážky sa pohybujú od 650 do 750 mm ročne a sú v rámci roka rovnomerné rozdelené. Teploty sú mierne, s pomerne veľkými teplotnými rozdielmi medzi zimou a letom (priemerná teplota v januári je 4,8 °C a v júli 18,9 °C). Teplé zimy a letá so zriedkavým výskytom sucha umožňujú pestovanie mnohých obilnín a krmovín tvoriacich potravu pre kozy.

Ľudské faktory

Syr „Selles-sur-Cher“ bol pôvodne domáci výrobok, ktorý obvykle vyrábali ženy. Využívali pri tom technológiu výroby syra enzymatickým kvasením s pružným časovým rozvrhom, vďaka čomu sa mohli venovať aj iným prácam na farme a v rodine.

Syr nechávali zrieť v komore. Najčastejšie išlo o miestnosť orientovanú na sever. Používanie popola (neskôr prášku z dreveného uhlia) zmiešaného so soľou zaručovalo kvalitu počas zrenia.

Na konci 19. storočia chodili zberači produktov z hydiny, tzv. „coquetiers“, pravidelne od farmy k farme a zbierali vajcia a hydinu, ale aj syry. Niektorí z nich sa špecializovali – zbierali čerstvé syry, následne ich obalili popolom a nechali ich dozrieť na účely ich predaja.

Hlavným strediskom zberu a predaja týchto syrov bolo mestečko Selles-sur-Cher. Tento typ syra bol teda pomenovaný podľa miesta, kde dozrieval..

Na začiatku 20. storočia sa výroba kozieho syra postupne narastala na účely zásobovania priemyselných miest ako Tours, Blois, Vierzon, Châteauroux, Paríž, Lyon atď. Zvýšená produkcia výrobkov z kozieho mlieka mala za následok rozvoj chovných metód (voľné ustajnenie, dojacie zariadenie, zavedenie chovu plemien Alpine a Saanen s cieľom skvalitniť miestne druhy) a profylaktických a veterinárnych prostriedkov (antiparazitných, antibiotických). Vzápätí došlo k špecializácii výrobcov výrobkov z kozieho mlieka, tak mliekarov, ako aj farmárov (priamych predajcov alebo dodávateľov syra osobám, ktoré majú na starosti zrenie syra) a vznik mliekarenských združení.

Syr s CHOP „Selles-sur-Cher“ bol dekrétom z 21. apríla 1975 vyhlásený za kontrolované označenie pôvodu.

5.2. Špecifickosť výrobku

„Selles-sur-Cher“ je syr, ktorý sa vyrába z jemne vyzrážaného, plnotučného surového kozieho mlieka. Jeho základom je fermentovaná syrenina.

Povrch syrov sa solí a posýpa popolom z rastlinného uhlia. Syr sa musí nechať zrieť minimálne 10 dní od syrenia.

Pre syr „Selles-sur-Cher“ sú typické tieto vlastnosti:

typický tvar mierne zrezaného kužela;

hmota matnej slonovinovej farby a hladkej a homogénnej štruktúry;

fermentovaný charakter, ktorý zrením postupne ustupuje;

povrch posypaný popolom, ktorý kôrke dodáva popolavú farbu, ktorá sa zrením postupne mení na sivomodrú. Kôrku tvorí najmä plesň rodu *Geotrichum* a kvasinky.

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

V rozličných sektoroch s agronomicky slabým potenciálom sa koza stala „kravou chudobných“, pretože umožňovala zhodnotenie neúrodných pôd.

Piesčité a ílovito-piesčité pôdy oblasti Sologne occidentale a údolia rieky Cher, ako aj podnebie tohto regiónu, si vyžadujú osobitné krmivové systémy založené na produkcii suchého krmiva, ktoré predstavuje základ krmnej dávky kôz. Potreba produkcie suchého krmiva umožnila zhodnotenie lúk so slabým agronomickým prínosom (napríklad vlhkých planín oblasti Fouzon), vďaka čomu sa v oblastiach, ktoré sú nevhodné pre iný typ výrobkov, rozvinula dynamická produkcia výrobkov z kozieho mlieka. Dodnes sa v oblastiach, kde sa dajú len ťažko realizovať iné poľnohospodárske činnosti, ako napr. pestovanie viniča alebo obilnín, zakladajú podniky na produkcii výrobkov z kozieho mlieka.

Požiadavky na krmivovú samostatnosť, ktoré sa stanovili v špecifikácii, ustálili tradíciu, v rámci ktorej sa na kŕmenie stáda používa krmivo, v ktorom prevládajú trávne porasty. Chovatelia si vyberajú kozy prispôbené prostrediu a podmienkam kŕmenia, ktoré poskytujú mlieko dobrej kvality na výrobu syra, čím zároveň výrobcovi syra umožňujú vyjadriť osobitosti, ktoré sú výsledkom kombinácie potravy a mikrofóry mlieka. V tomto zmysle predstavujú krmivová samostatnosť, dodržanie minimálneho obsahu vlákna v krmnej dávke (miera celulózy), chov kozliat určených na obnovu stáda (genetická regulácia) priamo v zemepisnej oblasti záruku udržania tohto know-how.

Štandardizácia tvaru syra vznikla po dohode s osobami, ktoré majú na starosti zrenie syra. Syr „Selles-sur-Cher“ je v porovnaní s inými mliečnymi syrmi pomerne veľký. Vzhľadom na druh tradične používanej formy (forma s dnom), trvanie zrážania (18 až 48 hodín pri teplote nižšej ako 25 °C) a trvanie odkvapkávania vo formách sa k osobe, ktorá má na starosti zrenie syra, dostáva pomerne vlhká syrenina.

Pôvodne obalovanie syra v popole uľahčovalo uchovávanie syrov v komorách a potom v sušiarňach. V súčasnosti sa však používa rastlinné uhlie a soľ, ktoré spolu s povrchovou flórou kôrky regulujú vonkajšie vplyvy pivníc, kde prebieha zrenie a kde sa udržiava relatívne vysoká a stála teplota. Táto technika sa podieľa na štruktúre hmoty a vývoji aróm.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006 ⁽⁴⁾]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCSelles-sur-Cher.pdf>

⁽⁴⁾ Porovnaj poznámku pod čiarou 3.