

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

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

(2014/C 356/11)

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

„COMTÉ“

ES č.: FR-PDO-0217-0116-30.6.2009

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 [uveďte]

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]

(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.

3. Zmena (zmeny)

3.1. Zmena bodu 2: Opis výrobku

Spresnila sa fáza zodpovedajúca opisu výrobku. Zrušil sa výraz „vyzrážaný“ (pridanie syridla je opísané v bode „Spôsob výroby“), ako aj málo presný výraz „pevný“.

Určil sa maximálny obsah tuku s cieľom predísť nadbytku netradičného tuku.

Sprísnilo sa vymedzenie rozmerov a hmotností na účely lepšej charakterizácie výrobku.

V špecifikácii sa vymedzilo nové balenie (strúhaný).

Pridali sa organoleptické vlastnosti s cieľom lepšie opísať výrobok.

V tejto kapitole sa pripomína minimálna dĺžka zrenia.

3.2. Zmena bodu 5: Spôsob výroby

5.1. Výroba mlieka

Doplnenie typov plemien (46 a 35) umožňuje uľahčiť kontrolu. Nahradením bývalého názvu plemena „Pie-Rouge de l'Est“ novým názvom „francúzsky Simmental“ sa nemení zoznam povolených tradičných plemien. Povolenie výrobkov pochádzajúcich z krížencov týchto dvoch plemien (Montbéliarde a francúzsky Simmental), ktoré predtým nebolo výslovné, je teraz výslovné.

Spresnili sa informácie o vysievaní lúk s cieľom podporiť diverzifikovanú flóru: „Lúky vysiate kratšie než päť rokov len jednou strukovinou, prípadne v kombinácii s jednou trávou, sú povolené maximálne na 15 % trávinatej plochy poľnohospodárskeho podniku. Na opätovné vysadenie ostatných lúk je povinné použitie dlhotrvajúceho zmesi pozostávajúceho minimálne z troch typov doplnkových druhov: trávy na kosenie, trávy na pastvu a strukoviny.“

Spresnenia o podmienkach hnojenia umožňujú posilniť väzbu na územie zachovaním prírodnej diverzifikovanej flóry a zamedzením pridávania denaturačných prísad.

„Množstvo minerálneho dusíkatého hnojiva nemôže v rámci poľnohospodárskeho podniku presiahnuť priemernú dávku 50 jednotiek na hektár trávinatej plochy. Trávnatá plocha sa nesmie spásť ani kosiť minimálne mesiac po aplikácii organického hnojiva a minimálne tri týždne po aplikácii každého minerálneho hnojiva. Organické hnojivá povolené na trávnatých plochách poľnohospodárskeho podniku pochádzajú z danej oblasti a patria medzi ne len kompost, hnoj, močovka a tekuté hnojivo. Musia spĺňať určité podmienky.

3.2.1.

Je zakázané používať organické hnojivá pochádzajúce zo zvierat kŕmených silážovaným krmivom, ak neboli predtým kompostované s cieľom zabezpečiť zničenie spór maslového kvasenia, kompost z rastlinného odpadu, ak nepochádza z poľnohospodárskeho podniku, kompost pochádzajúci zo spoločného kompostovania rastlinného odpadu okrem poľnohospodárskeho spoločného kompostovania hnoja a rastlinného odpadu.

Aplikovanie organických hnojív nepoľnohospodárskeho pôvodu je povolené na plochách poľnohospodárskeho podniku, ale len v prípade okamžitého prekrytia pôdy.

Na trávnatých plochách poľnohospodárskeho podniku je možné rozmetať len kompost pochádzajúci zo spoločného kompostovania, ktorého minimálne jednu tretinu tvorí hnoj pochádzajúci z poľnohospodárskeho podniku.“

S cieľom zachovať tradíciu pastvy sa dopĺňajú ustanovenia o kŕmení („Systémy kŕmenia založené na celkovom nulovom pasení sú zakázané. Doplnkové kŕmenie zeleným krmivom je obmedzené na jedno podanie krmiva denne vo vegetačnom období, pričom výživa z pastvy musí predstavovať minimálne polovicu každodennej dávky objemového krmiva.“), ako aj povinnosť pastvy, hneď ako to umožní nosnosť pôdy, a tak dlho, ako to umožňujú klimatické podmienky, nosnosť pôdy a prítomnosť trávy.

Ustanovenia týkajúce sa zákazu GMO umožňujú zachovať väzbu na územie.

Doplnili sa ustanovenia týkajúce sa mliekovej úžitkovosti na hektár trávinatej plochy. Je obmedzená s cieľom zachovať prejav charakteristík územia v syre. „Z dôvodov súvisiacich so zachovaním kvality a osobitosti syra Comté je obmedzená maximálna mlieková úžitkovosť trávnatých plôch a potenciálnych trávnatých plôch vyhradených na kŕmenie dojníc pre každý poľnohospodársky podnik na úrovni, ktorú dosahovala v najlepších rokoch 2008/2009 až 2012/2013, zvýšenej o 10 %. V každom prípade táto úžitkovosť nemôže presiahnuť 4 600 litrov mlieka ročne na hektár trávinatej plochy alebo potenciálnej trávinatej plochy.“ Zataženie stáda dojníc poľnohospodárskeho podniku je obmedzené na 1,3 dobytčej jednotky (UGB)/ha s cieľom zachovať väzbu na územie.

Ustanovenie týkajúce sa fermentovaných krmív (Poľnohospodársky podnik, ktorý sa preorientuje na výrobu syra Comté, musí najskôr prestať kŕmiť svoje stádo dojníc fermentovanými krmivami aspoň počas jedného roka) umožňuje obmedziť riziká kontaminácie baktériami maslového kvasenia. Spresnili sa podmienky spoločného ustajnenia stád s cieľom uľahčiť kontrolu (stádo dojníc určené na výrobu syra Comté musí byť oddelené od ostatných stád).

Zákaz podávania zmesí koncentrovaného krmiva so sekaným objemovým krmivom stádu dojníc umožňuje obmedziť riziká kontaminácie baktériami maslového kvasenia.

Dodržiavanie jednotlivých ustanovení týkajúcich sa výživy zahŕňa podmienku, že minimálne 70 % výživy stáda pochádza zo zemepisnej oblasti ... Doplnil sa rámec kvality podávaného krmiva: zoznam zakázaných krmív, podmienky týkajúce sa doplnkového kŕmenia zeleným krmivom a podmienky podávania kŕmnej repy, buď z dôvodu nepriaznivého vplyvu na vôňu alebo chuť mlieka, alebo z dôvodu rizík kontaminácie baktériami maslového kvasenia.

Pridané spresnenia umožňujú predísť každému doplnkovému krmivu, ktoré by mohlo znehodnotiť alebo zmeniť vlastnosti mlieka, a tým aj syra.

S cieľom uľahčiť kontrolu sa spresnili podmienky podávania doplnkových krmív. „Podávanie doplnkových krmív (zrna, múky, pokrutín, sušených rastlín vyprodukovaných mimo poľnohospodárskeho podniku atď.) je obmedzené v priemere maximálne na 1 800 kg/dojnica/rok na stádo. Ročná spotreba doplnkového krmiva stáda jalovic sa vypočíta podľa paušálu 500 kg na dobytčiu jednotku (DJ) jalovice.“ Doplnili sa spresnenia o podmienkach dojenia, ktoré majú vplyv na mliečnu flóru „Pred založením zväzku sa zakazuje používanie masti na dojenie a ošetrovanie strukov dezinfekčným prípravkom, v podobe vlhčených obrúskov, postreku alebo každého iného postupu. Prvé streky sa musia vyliať. Mlieko sa nemôže dodať do výroby skôr než osem dní po otelení.“ Fungovanie prístroja na dojenie, zariadení na chladenie alebo ochladzovanie mlieka musí pravidelne kontrolovať kvalifikovaný technik. Okrem toho „Použitie dezinfekčných prostriedkov na čistenie, dezinfekciu alebo oplachovanie je povolené len v nevyhnutných prípadoch“.

5.2. Preprava mlieka

Doplnili sa spresnenia o podmienkach skladovania mlieka, vzhľadom na ich vplyv na mliečnu flóru „Mlieko je uskladnené buď na farme, vo výrobnom podniku, alebo na zbernom mieste, t. j. na mieste, kam mlieko priamo privážajú producenti. Ďalšie medziskladisko nie je povolené.“ Vymedzili sa teploty skladovania mlieka „musí byť uskladnené pri teplote od 10 °C do 18 °C“. Zo skúseností vyplýva, že mlieko, ktoré nikdy nebolo ochladené na menej než 10 °C, umožňuje lepšie zachovať osobitné organoleptické vlastnosti syra.

Pripomína sa, že syr Comté je možné vyrábať len zo zmesi mliek z viacerých poľnohospodárskych podnikov. Cieľom je dodržať tradíciu „kolektívneho“ výrobku. Doplnili sa spresnenia podmienok oddelenia mlieka určeného na výrobu syra Comté a ostatného mlieka.

5.3. Spracovanie na syr

Výrobný závod, ako aj jeho vybavenie sú presne vymedzené. Lehota na syrenie bola upravená, aby sa uľahčila kontrola. Namiesto „syrenie sa uskutočňuje najneskôr do 24 hodín po prvom dojení“ sa navrhuje „Syrenie sa uskutočňuje najneskôr: – pred poľudním, ak je prvé dojenie z rána predchádzajúceho dňa; – pred poľnocou, ak je prvé dojenie z večera predchádzajúceho dňa.“ Spresnilo sa ustanovenie o zariadeniach na zohrievanie mlieka doplnením, že prístroj na zohrievanie nemá byť vybavený oddelenými komorami, čo umožňuje uľahčenie kontroly.

Pridalo sa presnejšie vymedzenie povolených baktérií kvasenia a druhu použiteľného syridla s cieľom zachovať osobitné vlastnosti výrobku.

„Jedinými výrobnými fázami, pri ktorých je povolené prípravné plánovanie, sú zohrievanie a lisovanie“ a „Výroba v uzavretých kadiach je zakázaná“. Spôsob výroby totiž musí ostať manuálny, čo umožňuje zachovať prejavenie odborných znalostí syrára.

„Maximálna kapacita kadí je obmedzená na presypanie maximálne 12 syrov na kaďu“, aby sa zachovala kvalita syrov.

„V priebehu 24 hodín sa v tej istej kadi nemôžu uskutočniť viac ako tri výrobné cykly. Medzi každým výrobným cyklom sú povinné čistenie kefou, umývanie a oplachovanie kade“, aby sa umožnilo dostatočné uvoľnenie iónov medi, ktoré sú nevyhnutné pre výber mikroflóry syra. Pokiaľ ide o tlak pri lisovaní, „150 g/cm²“ sa nahradilo „100 g/cm²“. Ide o opravu chyby v predchádzajúcej špecifikácii.

5.4. Zrenie

Frekvencia otáčania vo fáze predchádzajúcej zreniu sa zrušila, lebo nebola prispôbená všetkým šaržiam. Vlastnosti bochníkov sú veľmi premenlivé najmä v závislosti od ročných období. Je potrebné, aby osoba, ktorá má na starosti zrenie syra, prejavila svoje odborné znalosti prispôbením frekvencie starostlivosti možnostiam schnutia syra. Táto starostlivosť, prispôbená vo väčšine prípadov, nie je prispôbená v prípade bochníkov s najväčším obsahom vody, najmä v okrajových častiach. V takýchto situáciách starostlivosť škodí kvalite (hrozí popraskaná kôra); je teda vhodnejšie neponáhľať sa so starostlivosťou a počkať na zníženie tejto vlhkosti. Dva tradičné postupy solenia suchou soľou a soľného nálevu sa presne vymedzili, lebo sú podstatné na vytvorenie charakteristických vlastností syra Comté. „Solenie suchou soľou je možné nahradiť soľným nálevom. V takom prípade sa musí vloženie do soľného nálevu uskutočniť do 24 hodín po vybratí z formy a starostlivosť o syr sa musí uskutočniť v lehote maximálne 48 hodín po vybratí zo soľného nálevu.“ Stanovilo sa použitie medzinárodnej metódy merania na určenie indexu zrelosti. „Proteolýza meraná indexom minimálnej zrelosti, ako sú nebielkovinové dusíkaté látky, predstavuje minimálne 15,5 % celkového obsahu dusíkatých látok, stanovením obsahu dusíka Kjeldahlou metódou. Pre syry s obsahom tuku v sušine vyšším ako 52 % musí byť tento podiel vyšší alebo rovný 17,5 %.“ Pridanie potreby merania a zaznamenávania vlhkosti vzduchu umožňuje zjednodušiť kontrolu.

5.5. Krájanie a balenie

Vymedzil sa výraz spotrebiteľské balenie.

Stanovili sa podmienky strúhania. Balenie malých porcií syra Comté, a najmä strúhaného, predstavuje riziko znehodnotenia kvality výrobku, a preto si vyžaduje osobitné odborné znalosti. Určenie týchto prevádzkovateľov ako baliarní umožňuje podrobiť ich príslušným povinnostiam kontroly, a zabezpečiť tak riadnu výsledovateľnosť v záujme ochrany spotrebiteľa. „Porcie nižšej jednotkovej hmotnosti ako 40 gramov alebo porcie určené na strúhanie je možné zbaviť kôry. V prípade veľmi vlhkej alebo poškodenej kôry sa odkôrnenie musí urobiť hneď po rozkrojení. V prípade zdravej kôry sa musí uskutočniť do ôsmich hodín po prvom rozkrojení. Kusy bez kôry sa môžu skladovať na vzduchu maximálne 72 hodín; potom sa musia umiestniť do vakuu. Uskladnenie vo vakuu nemôže trvať dlhšie než 15 dní.“

5.6. Technologické inovácie

Pridanie odseku umožňuje vymedzenie technologických inovácií.

3.3. Zmena bodu 6: Prvky odôvodňujúce spojenie so zemepisnou oblasťou

Položka „Spojenie so zemepisným pôvodom“ sa rozdelila na tri časti: „špecifickosť zemepisnej oblasti“, „špecifickosť výrobku“ a „príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku“ v záujme koherentnosti jednotného dokumentu. Táto kapitola bola v záujme lepšej zrozumiteľnosti prepísaná.

3.4. Zmena bodu 8: Špecifické pravidlá označovania

— Odstránenie loga INAO a nahradenie symbolom „CHOP“ Európskej únie.

— Povinnosť zreteľného uvedenia mena a adresy výrobcu alebo osôb, ktoré majú na starosti zrenie a spotrebiteľské balenie pre lepšiu informovanosť spotrebiteľa.

— Veľkosť názvu „Comté“ (najmenej 2/3 veľkosti ostatných písmen), zákaz doplnkových pomenovaní, opis identifikačných značiek.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ^(¹)

„COMTÉ“

ES č.: FR-PDO-0217-0116-30.6.2009

CHZO () CHOP (X)

1. **Názov**

„Comté“

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*

Comté je syr vyrábaný výlučne z kravského mlieka, ktoré sa spracúva surové. Ide o tepelne spracovaný, lisovaný syr solený na povrchu alebo v slanom náleve. V momente uvedenia na trh po období zrenia minimálne 120 dní je to syr slonovinovej až žltej farby zvyčajne s „otvorom“, ktorý môže dosahovať veľkosť malej čerešne.

Syr Comté obsahuje minimálne 45 gramov a maximálne 54 gramov tuku na 100 gramov syra po úplnom vysušení a obsah sušiny by nemal byť nižší ako 62 gramov na 100 gramov syra. Obsah soli nie je nižší než 0,6 gramu chloridu sodného na 100 gramov syra. Obsah vody v odtučnenej hmote syra nie je vyšší ako 54 %.

Syr Comté sa predkladá spotrebiteľom vo forme bochníka, ktorý má hmotnosť 32 – 45 kilogramov, priemer 55 – 75 centimetrov, rovnú alebo mierne vypuklú bočnú stranu s výškou 8 – 13 centimetrov, trenú, pevnú a zrnitú kôru zlatožltej až hnedej farby. Hrúbka v strede bochníka neprekračuje výšku bočných strán upravenú koeficientom 1,4.

Syr Comté sa môže spotrebiteľom predkladať aj v podobe balení porciovaného alebo strúhaného syra.

Chuť syra Comté je komplexná. Hoci je všeobecný senzorický rozsah rovnaký pre všetky bochníky, možno tvrdiť, že neexistujú dva úplne totožné bochníky syra Comté. Pri syre Comté bolo identifikovaných šesť hlavných skupín aróm (ovocná, mliečna, pražená, rastlinná, živočíšna, korenistá), ktoré zahŕňajú viac než 90 odtieňov.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Mlieko, ktoré sa používa na výrobu syra Comté, musí pochádzať výlučne od stád dojníc plemena Montbéliarde (typ plemena 46) alebo plemena francúzsky Simmental (typ plemena 35), alebo krížencov týchto dvoch plemien s osvedčenou príbuznosťou.

Mlieko musí byť zozbierané z okruhu ohraničeného priemerom maximálne 25 kilometrov. Toto ustanovenie, tým že obmedzuje dĺžku prepravy, chráni mlieko pred štruktúrnym znehodnotením spôsobeným prepravou. Umožňuje tak spracovanie mlieka za podmienok stanovených v špecifikácii (surové mlieko), ktorých cieľom je podporiť rozvoj endogénnej mliečnej flóry.

Na zachovanie kvality a osobitosti výrobku bola stanovená maximálna mlieková úžitkovosť na hektár potenciálne trávinatej plochy.

Pokiaľ ide o spracovanie mlieka, na zaručenie kvality výrobku je maximálna kapacita kadi obmedzená na presypanie maximálne 12 syrov na kaďu. V priebehu 24 hodín sa nemôžu uskutočniť viac než tri výrobné cykly v tej istej kadi.

⁽¹⁾ Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

S cieľom zabezpečiť úzke prepojenie medzi krajom a výrobkom prostredníctvom špecifickej výživy zo zemepisnej oblasti sú doplnkové krmivá obmedzené na 1 800 kg na dojnicu ročne. V poľnohospodárskom podniku musí byť účinne využívaná zatrávnená plocha minimálne 1 hektár na dojnicu. Pasenie je povinné tak dlho, kým to umožňujú klimatické podmienky, nosnosť pôdy a prítomnosť trávy. Všetky tieto ustanovenia zahŕňajú podmienku, že minimálne 70 % krmiva stáda pochádza zo zemepisnej oblasti. Základná kŕmna dávka dojníc pochádza v plnej miere zo zemepisnej oblasti.

S cieľom chrániť tradičnú pastvu sa počas vegetačného obdobia zakazujú prevádzkové systémy, pri ktorých sa všetko krmivo dopravuje priamo do kŕmneho žlabu, a pasenie musí ostať dominantné.

Fermentované krmivo v silážovanej alebo nesilážovanej forme je pre výživu stáda dojníc zakázané po celý rok v dôsledku technologických rizík pri výrobe a dozrievaní syrov spojených s týmito postupmi.

Vo výžive stáda dojníc sa povoľujú len suroviny a doplnkové krmivá pochádzajúce z produktov bez genetickej úpravy, aby sa zachoval tradičný charakter výživy.

3.5. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Produkcia mlieka, výroba a zrenie syrov sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti.

3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

Krájanie a balenie porcií syra Comté nadväzuje na fázu zrenia. Vyžaduje si osobitné odborné znalosti a má priamy a istý vplyv na kvalitu výrobku, keďže je potrebné roztriediť bochníky a odstrániť tie, ktoré nie sú vhodné na spotrebiteľské balenia. Tieto podmienky tak umožňujú čo najlepšie dodržať optimálne podmienky ochrany syra nad rámec jeho prezentácie v bochníkoch a zabezpečiť fyzickú a organoleptickú celistvosť syra Comté pre spotrebiteľa.

Tieto dôvody potvrdzujú v prípade spotrebiteľského balenia potrebu krájania a/alebo strúhania v zemepisnej oblasti.

V prípade spotrebiteľského balenia,

— bochníky sa môžu krájať v lehote maximálne 15 celých dní nasledujúcich po dni vybratia z pivnice, kde prebieha zrenie. Počas tejto lehoty musia byť uskladnené pri teplote 4 °C – 8 °C a vlhkosti vzduchu maximálne 85 %,

— porcie nižšej jednotkovej hmotnosti ako 40 gramov alebo porcie určené na strúhanie je možné zbaviť kôry. V prípade veľmi vlhkej alebo poškodenej kôry sa odkôrnenie musí urobiť hneď po rozkrojení. V prípade zdravej kôry sa musí uskutočniť do ôsmich hodín po prvom rozkrojení. Kusy bez kôry sa môžu skladovať na vzduchu maximálne 72 hodín; potom sa musia umiestniť do vakuu. Uskladnenie vo vakuu nemôže trvať dlhšie než 15 dní,

— na krájacej a baliacej linke nesmie súčasne prebiehať žiadny úkon s iným výrobkom, ako je označenie Comté.

Krájanie a strúhanie sú možné mimo zemepisnej oblasti, ak sa uskutočňujú pred očami spotrebiteľa.

3.7. Špecifické pravidlá označovania

Štítok každého syra s chráneným označením pôvodu „Comté“ musí obsahovať názov označenia uvedený písmenami, ktorých veľkosť zodpovedá aspoň dvom tretinám veľkosti najväčších písmen, ktoré sa nachádzajú na označení.

Na štítku sa musí nachádzať symbol „CHOP“ Európskej únie. Takisto sa na ňom môže uviesť „chránené označenie pôvodu“.

Výrobca alebo osoby, ktoré majú na starosti zrenie alebo spotrebiteľské balenie, musia zreteľne uviesť svoje meno a adresu, ktorá sa musí povinne nachádzať v danej oblasti.

Použitie akéhokoľvek prívlastku alebo iného označenia spojeného s uvedeným chráneným označením sa zakazuje na štítku, v reklame, na faktúrach alebo v obchodnej dokumentácii, okrem osobitných obchodných alebo výrobných značiek.

Na syroch predávaných s označením pôvodu „Comté“ musia byť uvedené stanovené identifikačné značky. Na každom bochníku musí byť najmä na bočnej strane pred opustením pivnice, kde dozrieva, umiestnená identifikačná páska zelenej alebo tehlovohnej farby. Každá zabalená porcia musí byť označená logom „Comté clochettes vertes“. Pre spotrebiteľské porcie sú na prednej strane povinné logo „Comté clochette verte“ a pomenovanie „Comté“ písmenami, ktorých veľkosť zodpovedá aspoň dvom tretinám veľkosti najväčších písmen, s kódom farby zelená Pantone 349C.

Keď sa bochník predáva vcelku, musí sa na bočnej strane pod identifikačnou páskou nachádzať kazeínový štítok zelenej farby elipsovitého tvaru s týmito nápismi vytlačenými čiernou farbou: Francúzsko, Comté, číslo výrobného závodu a mesiac výroby. Deň výroby musí byť uvedený na kazeínovom štítku umiestnenom v blízkosti zeleného kazeínového štítku.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Ohraničenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť sa rozprestiera na území týchto obcí:

Departement Ain:

kantóny Bellegarde-sur-Valsérine, Brénod, Ceyzériat, Champagne-en-Valromey, Hauteville-Lompnes, Izernore, Lhuis, Nantua, Oyonnax, Poncin, Saint-Rambert-en-Bugey, Seyssel a Treffort-Cuisiat: všetky obce;

kantón Ambérieu-en-Bugey: obce Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambronay, Bettant a Douvres;

kantón Coligny: obce Bény, Coligny, Domsure, Pirajoux, Salavre, Verjon a Villemotier;

kantón Collonges: obce Chézery-Forens, Collonges, Confort, Farges, Lancrans, Léaz, Péron a Saint-Jean-de-Gonville;

kantón Ferney-Voltaire: obce Sergy a Thoiry;

kantón Gex: obce Cessy, Crozet, Divonne-les-Bains, Echenevex, Gex, Grilly, Lélex, Mijoux a Vesancy;

kantón Lagnieu: obce Ambutrix, Lagnieu, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Souclin, Vaux-en-Bugey a Villebois;

kantón Pont-d'Ain: obce Druillat, Journans, Neuville-sur-Ain, Pont-d'Ain, Saint-Martin-du-Mont a Tossiat.

Departement Doubs:

kantóny Amancey, Audeux, Baume-les-Dames, Besançon, Boussières, Clerval, Levier, Maiche, Marchaux, Montbenoit, Morteau, Mouthe, Ornans, Pierrefontaine-les-Varans, Pontarlier, Quingey, Roulans, Le Russey, Saint-Hippolyte a Vercel-Villedieu-le-Camp: všetky obce;

kantón Hérimoncourt: obce Autechaux-Roide, Blamont, Dannemarie, Ecurcey, Glay, Pierrefontaine-lès-Blamont, Roches-lès-Blamont a Villars-lès-Blamont;

kantón Isle-sur-le-Doubs: obce Hyémondans a Lanthenans;

kantón Pont-de-Roide: obce Dambelin, Feule, Goux-lès-Dambelin, Neuchâtel-Urtière, Noirefontaine, Péseux, Pont-de-Roide, Remondans-Vaivre, Rosière-sur-Barbèche, Solemont, Valonne, Villars-sous-Dampjoux a Vernois-lès-Belvoir;

kantón Rougemont: obec Rillans.

Departement Jura:

všetky obce s výnimkou obcí kantónu Chemin.

Departement Saône-et-Loire:

kantón Beaurepaire-en-Bresse: obce Beaurepaire-en-Bresse, Sagy, Saillenard a Savigny-en-Revermont;

kantón Cuiseaux: obce Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse a Joudes;

kantón Pierre-de-Bresse: obce Beauvernois, Bellevesvre, Fretterans, Mouthiers-en-Bresse a Torpes.

Departement Haute-Savoie:

kantón Seyssel: obce Challonges iba parcely č. 562 a) a 563 a) oddielu A šiesteho hárku.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

5.1.1. Prírodné faktory

Zemepisnú oblasť tvorí oblúk pohoria Jura, sústava vápenatých plošín a predĺžená časť na malej časti pohraničnej nížiny.

Príslušné poľnohospodárske regióny sa vyznačujú nízkou úrodnosťou pôdy a významným reliéfom, ako aj vápenatou a molasovou povahou geologického podložía.

Celá oblasť sa vyznačuje klímou kontinentálneho a zároveň severného typu s veľkými výkyvmi teploty medzi zimou a letom a zrážkami, ktoré sú napriek rozdeleniu počas celého roka veľmi výdatné v lete, a nízkou celoročnou priemernou teplotou (napriek veľkým letným horúčavam) a veľkým počtom mrazivých dní.

Ide o horské alebo podhorské prostredie, veľmi daždivé, s ročným úhrnom zrážok, ktorý nikdy nie je nižší než 900 mm a zvyčajne dosahuje viac ako 1 000 mm. Toto množstvo zrážok je veľké už v nízkej nadmorskej výške a zvyšuje sa smerom do vnútra pohoria. Sezónne rozloženie sa vyznačuje chýbajúcim obdobím sucha.

Na tomto území sa rozprestierajú lesy, tvorené spoločne smrekom, a pastviny. Osobitné geoklimatické podmienky oblasti (silné zrážky, chýbajúce letné sucha, vápenaté podložie) sú veľmi priaznivé na tvorbu kvalitného trávnatého porastu. Umožňujú totiž rozvoj prírodných lúk s veľmi bohatou flórou (najmä dvojkličnolistových rastlín) a s osobitnou vápencovou flórou.

5.1.2. Ľudské faktory

V tomto prostredí priaznivom na pastvu sa uprednostňuje tento spôsob chovu dojníc tak dlho, kým to umožňujú klimatické podmienky, nosnosť pôdy a prítomnosť trávy. Chovatelia vybrali plemeno Montbéliarde, prispôbené podmienkam prostredia, ktoré predstavuje takmer sto percent stád dojníc zemepisnej oblasti. Zachováva sa extenzívne obhospodarovanie lúk (obmedzenie zaťaženia, dusíka, koncentrátov ...). Zemepisná oblasť má okrem toho osobitú „syrársku kultúru“. Je založená na spoločnom využívaní mlieka na výrobu syra vo veľkom rozsahu a vďaka nej sa vytvorila veľká solidarita a pravidlá spolunažívania.

Od 11. storočia sa totiž chovatelia tejto oblasti združili, aby každý deň zozbierali mlieko vyprodukované ich jednotlivými stádami s cieľom vyrábať bochník veľkých rozmerov. Výrobcovia sú ešte aj dnes vo veľkej väčšine organizovaní v družstvách a zhromažďujú mlieko vo výrobnom závode nazývanom „fruitière“ (syráreň).

Tradičné postupy pri výrobe tohto syra pretrvali až do súčasnosti v oblasti chovu dobytka obhospodávaním pastvín a sušením pokosenej trávy a v oblasti výroby znalosťou správneho momentu krájania syreniny, jej premiešavania a zohrievania, ako aj presypania, lisovania a solenia, fázy predchádzajúcej zreniu a zrenia.

5.2. Špecifickosť výrobku

Comté je syr zo surového kravského mlieka, lisovaný, tepelne spracovaný, ktorý má formu veľkého bochníka s priemerom 55 – 75 centimetrov, s dlhým obdobím zrenia, vďaka čomu ide o trvanlivý syr.

Syr Comté má nízky obsah tuku, čo ho odlišuje od iných lisovaných, tepelne upravených syrov.

Obsah sušiny nie je nižší ako 62 gramov na 100 gramov syra a obsah vody v odtučnenej hmote syra nie je vyšší ako 54 %.

Obsah soli nie je nižší než 0,6 gramu chloridu sodného na 100 gramov syra.

Chuť syra Comté je komplexná. Hoci je všeobecný senzorický rozsah rovnaký pre všetky bochníky, možno tvrdiť, že neexistujú dva úplne totožné bochníky syra Comté. Bolo identifikovaných šesť hlavných skupín aróm (ovocná, mliečna, pražená, rastlinná, živočíšna, korenistá), ktoré zahŕňajú viac než 90 odtieňov.

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

Práve v tomto náročnom prostredí, ktoré tvoria lesy a pastviny, kde nebolo možné rozvinúť iné zdroje, sa presadili veľké tvrdé syry. Pre ľudí usadených na tomto území bola výroba trvanlivého syra jediným spôsobom prípravy trvanlivej potraviny na základe využitia hojnosti letného mlieka, ktorá vydrží počas dlhých zím. Chovatelia v tejto oblasti teda vybrali plemeno kravy osobitne prispôbené podmienkam prostredia a výrobe špecifického syra. Mlieko bolo zozbierané v syrárňach s cieľom vyrábať syr veľkých rozmerov a s dlhou trvanlivosťou, ktorý umožnil zhodnotiť bohatstvo tejto krajiny za hranicami danej oblasti. Výber tepelne upraveného syra umožnil bohatý výskyt dreva na kúrenie v blízkom okolí.

Zachovanie charakteristických vlastností lúk v chuti syrov podporujú osobitné odborné znalosti v každej etape prípravy výrobku.

V prvom rade má veľmi bohatá flóra spojená s prírodným prostredím zemepisnej oblasti veľmi priaznivý vplyv na rozvoj aromatického zloženia syrov. Táto rozmanitosť sa zachováva z dôvodu extenzívneho obhospodarovania lúk chovateľmi. Tento úzky vzťah medzi rozmanitosťou flóry a bohatou arómou syra Comté sa okrem iného preukázal v dvoch vedeckých štúdiách v roku 1994. Z hľadiska výroby znížený obsah tuku umožňuje zabrániť chuti lipolýzy a posilniť špecifické arómy syra Comté. Minimálny obsah sušiny a maximálny obsah vody v odtučnenej hmote syra umožňuje obmedziť nadbytok vody v syre a podporuje prejavenie aróm. Minimálny obsah soli tiež umožňuje lepšie vyniknutie aróm. Požiadavka otvorených kadí umožňuje zachovať uplatnenie syrárskych zručností, ako je znalosť správneho momentu krájania syreniny alebo momentu presypania. A napokon, osoba, ktorá má na starosti zrenie syra, využíva svoje odborné znalosti a citlivo prispôbuje podmienky zrenia každej šarže. Aromatický výraz syra podnecovaný prírodnými faktormi prostredníctvom trávy a mikrobiálneho ekosystému je úplný až po dlhom období zrenia, ktorého priebeh je podporený smrekovými doskami, ktoré sú osobitne prispôbené zreniu syra Comté. Výroba syra Comté umožňuje zachovať tradičné poľnohospodárske činnosti a veľkou mierou sa podieľa na rovnováhe miestneho hospodárstva.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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

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

(*) Pozri poznámku pod čiarou č. 3.