

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

(2015/C 156/07)

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

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM, KTORÁ JE PODSTATNÁ

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„LAGUIOLE“

EÚ č.: FR-PDO-0317-01271 – 30.10.2014

CHOP (X) CHZO ()

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Syndicat de défense et de gestion du Fromage de Laguiole
Route de Chaudes-Aigues
12210 Laguiole
FRANCÚZSKO

Tel.+33 565444751
Fax+33 565444757

E-mail: contact@fromagedelaguiole.fr

Skupina je zložená z výrobcov a spracovateľov syra „Laguiole“, a preto je oprávnená navrhnúť žiadosť o zmenu.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Francúzsko

3. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena týka

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Výrobný postup
- Súvislosť
- Označovanie
- Iné: kontroly

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. Druh zmeny (zmien)

- Zmena špecifikácie výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrované CHOP alebo CHZO, ktorá sa nemôže považovať za nepodstatnú v súlade s článkom 53 ods. 2 tretím pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- Zmena špecifikácie výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrované CHOP alebo CHZO, ktorá sa nemôže považovať za nepodstatnú v súlade s článkom 53 ods. 2 tretím pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, v prípade ktorej sa neuvádzal jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

5. Zmena (zmeny)

Položka „Opis výrobku“

- Na základe vnútroštátneho textu súvisiaceho s predchádzajúcou registrovanou špecifikáciou sa spresňuje, že „Laguiole“ je syr so „suchou kôrou“. Na účely väčšej zrozumiteľnosti sa minimálny obsah tuku a sušiny vyjadruje v gramoch na 100 gramov syra, a nie v percentách.

- Údaje, že syr „Laguiole“ má tvar valca dlhého „približne 40 cm“ a „vysokého 30 až 40 cm“, sa nahrádza údajom o priemere valca od 30 do 40 cm, v súlade s kapitolou „Opis“ v uverejnenom zhrnutí. Okrem toho pomer medzi výškou a priemerom predstavuje 0,8 až 1; týmto údajom sa nahrádza údaj o tom, že výška mierne prevyšuje priemer alebo je rovnaká ako priemer. V rámci tejto zmeny sa berie do úvahy rozmer syrov po skončení procesu zrenia, zatiaľ čo predchádzajúca špecifikácia bola zostavená na základe rozmerov syrov pri ich umiestnení do pivnice. V skutočnosti sa počas procesu zrenia výška syra postupne mierne znižuje (tento jav sa označuje ako „sadanie“). Tento jav je možné vysvetliť aj zvýšením priemerného trvania zrenia syrov a rozvojom výroby syrov na farmách, kde sa vyrábajú syry s odlišnými rozmermi ako majú syry vyrábané v mliekarenskej výrobe.

Zníženie minimálnej hmotnosti syra z 25 kg na 20 kg väčšmi zodpovedá minimálnemu priemeru formy na syr (28 cm), pričom sa zachováva pomer výšky a priemeru. Rozvoj výroby syrov na farmách je takisto jedným z faktorov, ktorými možno zdôvodniť túto zmenu, pretože veľkosti týchto syrov sú rozmanitejšie, v závislosti od množstva mlieka, ktoré výrobcovia syrov použijú.

- Spresnila sa farba syrovej hmoty: „sloňovinovožltá až slamovožltá“. Tieto rozdiely vo farbe súvisia so sezónnymi odchýlkami zloženia výrobku. Údaj o minimálnej hrúbke kôry sa už neuvádza, pretože nepredstavuje rozlišovací prvok výrobku. Naopak, upravil sa opis farby kôry (pridali sa farby „svetlosivá“, ktorá nahradila „svetlooranžová“, a „granitová sivá“, ktorá dopĺňa „jantárovohnedú“), aby sa zohľadnili syry vyrábané na farmách, pri ktorých sa kôra vytvára prirodzene, v pivnici. Tieto podrobné údaje sú užitočné pri organoleptickej skúške výrobku v rámci kontroly.
- Pridáva sa organoleptický opis výrobku. Je užitočný pri organoleptickej skúške výrobku v rámci kontroly.
- V prípade jednotlivých porcií syra „Laguiole“ s hmotnosťou do 70 g, ktoré sa predávajú po predbalení, sa zavádza výnimka z povinnosti prezentovať kôrnatú časť vzhľadom na to, že je ťažké zachovať kôru na malých porciách určených na použitie v kuchyni.

Položka „Dôkaz o pôvode“

- Spresňujú sa ohlasovacie povinnosti výrobcov syrov. Stanovuje sa najmä identifikácia výrobcov syrov s cieľom vydávať osvedčenie, ktorým sa uzná ich schopnosť splniť požiadavky špecifikácie označenia, ktorého výhody chcú využívať, a takisto sa stanovujú vyhlásenia potrebné na znalosť a kontrolu výrobkov určených na predaj s chráneným označením pôvodu a vyhlásenia týkajúce sa kŕmenia zvierat.
- Podrobne sa uvádzajú registrácie, ktoré musia výrobcovia syrov urobiť. Tieto informácie sú užitočné na overovanie dodržiavania špecifikácie a výsledateľnosti výrobku.
- Spresňujú sa postupy kontroly výrobku. Následne sa podrobne uvádzajú v pláne kontroly označenia pôvodu, ktorý vypracúva kontrolný orgán.

- Zdôrazňuje sa povinný charakter identifikácie výrobku s cieľom uľahčiť vysledovateľnosť. Podrobne sa uvádzajú požiadavky na identifikáciu syra, a to identifikačný znak a odtlačok, na ktorom je vyobrazený „laguiolský“ býk a ktorý obsahuje slovo „Laguiole“. Spresňujú sa pravidlá rozdeľovania a odstraňovania identifikačných znakov a odtlačkov, aby sa zabezpečila ich riadna správa.

Položka „Spôsob výroby“

Podpoložka V.1. „Výroba mlieka“

- Okrem kráv plemien francúzsky Simentál a Aubrac sa pridáva možnosť zahrnúť do stád, ktoré produkujú mlieko používané na výrobu syra Laguiole, aj krížencov týchto dvoch plemien s overeným pôvodom. V skutočnosti skupina momentálne vykonáva experimentálny program, ktorý sa začal v roku 1990 a ktorého cieľom je opätovne zaviesť do stád dojníc plemeno Aubrac. Tento postup je založený na rozmnožovaní prostredníctvom prenosu embryí a zisťovania ich pohlavia, a na následnej kontrole vlastností potomstva. Súbežne s tým by skupina chcela uskutočniť kríženie plemien Aubrac a francúzsky Simentál, aby zvýšila kvalitu produkcie mlieka u plemena Aubrac prostredníctvom primeranej absorpcie krvi plemena Simentál a zároveň pokračovať v rozvoji vetvy dojníc čistokrvného plemena Aubrac.

- Spresňuje sa zloženie stád dojníc, aby sa uľahčila kontrola. Ide o „dojnice počas laktácie, kravy, ktoré nie sú v laktácii, a jalovice, ktoré sú gravidné viac ako 8 mesiacov“. Stádo teda pozostáva zo všetkých dospelých dojníc v poľnohospodárskom podniku, ako aj z jalovic tesne pred otelením, pred ich zaradením do stáda, ktoré produkuje mlieko.

- Základná krmná dávka je definovaná pre stádo dojníc, a nielen pre dojnice, čo uľahčuje kontrolu a zabezpečuje, aby zvieratá od ôsmeho mesiaca prvej gravidity dostávali iba krmivo povolené v špecifikáciách. Zákaz používania trávovej siláže, balenej trávy a akéhokoľvek iného krmiva konzervovaného mokrým procesom v základnej krmnej dávke stáda dojníc sa dopĺňa o zákaz používania kukuričnej siláže, a to s cieľom obmedziť obsah tuku v mlieku a znížiť zdravotné riziká, ktoré sa v konečnom dôsledku môžu odraziť na syrovej zrazenine a na syre vyrobenom zo surového plnotučného mlieka. Preto jediné objemové krmivá povolené na kŕmenie stáda dojníc pozostávajú z miestnej flóry rastúcej na lúkach a pasienkoch, prírodných alebo trvalých, ako aj z kŕmnych tráv a strukovín pestovaných na dočasných lúkach.

Poľnohospodársky podnik, v ktorom sa chová aj iné stádo ako stádo dojníc, ktoré je úplne oddelené od stáda dojníc, však môže zbierať a distribuovať krmivo konzervované mokrým procesom pre druhé stádo pod podmienkou, že vykoná všetky opatrenia potrebné na to, aby nedošlo ku krížovej kontaminácii s krmivom určeným pre stádo dojníc. Toto spresnenie umožňuje zahrnúť používanie siláže alebo balenej trávy pre stádo oddelené od stáda dojníc, ako sa uvádza vyššie.

- Možnosť dočasnej výnimky z ustanovení týkajúcich sa základnej krmnej dávky v prípade „výnimočných klimatických podmienok“ sa vypúšťa, keďže toto ustanovenie nie je viac primerané.

- Spresňujú sa podmienky týkajúce sa pasienkov, aby sa uľahčila kontrola. Pokiaľ ide o obdobie pastvy, výraz „leto“ sa nahrádza obdobím „dostupnosti trávy, okrem prípadov, keď to klimatické podmienky neumožňujú“. Takisto sa spresňuje, že minimálna dĺžka pastvy je kumulovaná ročná dĺžka pastvy a že ide o základnú kŕmnu dávku „stáda dojníc“. Preto „v období dostupnosti trávy základná kŕmna dávka stáda dojníc pozostáva najmä zo spásanej trávy počas minimálneho ročného kumulovaného obdobia 120 dní, okrem prípadov, keď to klimatické podmienky neumožňujú“. Dopĺňa sa, že „počas tohto obdobia objem krmív pridávaných k základnej kŕmnej dávke spásanej trávy nesmie presiahnuť 3 kg sušiny na dojnicu na deň, v priemere na stádo a obdobie pasenia“, aby sa zaistilo, že čerstvá spásaná tráva je počas tohto obdobia hlavným krmivom pre zvieratá.

- Zavádza sa obmedzenie objemu doplnkových krmív pridávaných k základnej kŕmnej dávke na maximálne 6 kg na dojnicu na deň, aby sa podporilo kŕmenie zvierat krmivami dopestovanými v zemepisnej oblasti.

- Zavádza sa pozitívny zoznam surovín a doplnkových krmív povolených v doplnkovom krmive pre stáda dojníc s cieľom lepšie riadiť a kontrolovať kŕmenie a poskytovať záruku, pokiaľ ide o kŕmenie.

- Spresňuje sa, že doplnkové krmivo môže čiastočne pochádzať z farmy; v takom prípade sa definuje ako zmes zložiek vyrobených v poľnohospodárskom podniku a zložiek zakúpených mimo poľnohospodárskeho podniku. Cieľom týchto spresnení je uľahčiť kontrolu.
- Pridáva sa ustanovenie, ktorým sa zakazujú GMO vo výžive zvierat a v poľnohospodárskych plodinách s cieľom zachovať tradičný charakter výživy.
- Na uľahčenie kontroly sa spresňuje, že ustanovenie, podľa ktorého priemerná produkcia mlieka na jednu kravu v poľnohospodárskom podniku nesmie presiahnuť 6 000 litrov, sa vzťahuje na dojnice, ktoré sa nachádzajú v poľnohospodárskom podniku a týka sa množstva predaného mlieka alebo mlieka spracovaného v poľnohospodárskom podniku.
- Dopĺňa sa zákaz dojenia iba raz denne pri produkcii mlieka a to z dôvodov týkajúcich sa kvality mlieka. Zo štúdií (*Institut de l'élevage monotraite*) vyplýva, že dojenie iba raz denne vedie k značnému zvýšeniu počtu buniek v mlieku. Okrem toho vplyvom koncentrácie sa obsah bielkovín zvyšuje o 1,2 až 2 g/l a obsah tuku sa zvyšuje o 3 až 4 g/l, čo má veľmi nepriaznivý vplyv na pomer týchto úrovní a tým aj na výrobu, pri ktorej je základnou surovinou plnotučné mlieko, ako je tomu v prípade výroby syra „Laguiole“.
- S cieľom spresniť osobitosti týchto dvoch typov výroby a umožniť kontrolu sa zavádzajú ustanovenia týkajúce sa výroby syra na farmách a na salašoch, ktoré už sú obsiahnuté vo vnútroštátnom texte súvisiacom s predchádzajúcou registrovanou špecifikáciou. V prípade výroby na farme sa syr vyrába z mlieka z maximálne dvoch po sebe nasledujúcich dojení a nechladené mlieko z ranného dojenia predstavuje viac ako 50 % celkového objemu. V prípade výroby na salaši sa syr vyrába v budove určenej na výrobu syra postavenej v oblasti lúk v nadmorskej výške nad 1 000 m, z mlieka pochádzajúceho z jediného stáda pasúceho sa na vysoko položených lúkach a dojeného v období sezónneho presunu stáda (od 25. mája do 13. októbra).

Podpoložka V.2. „Spracovanie“

- Na základe vnútroštátneho textu súvisiaceho s predchádzajúcou registrovanou špecifikáciou sa spresňuje, že syr „Laguiole“ sa vyrába z mlieka, ktoré „nebolo upravené z hľadiska obsahu bielkovín a tukov“ a že „akékoľvek fyzické spracovanie je zakázané“.
- Opisujú sa vlastnosti výrobnjej kade: rovné dno, pomer plochy k výške presahuje 10 (výnimkou je výroba na farme). To uľahčuje spracovanie zrazeného mlieka vo výrobnjej kadi a umožňuje dobré odkvapkanie vo výrobnjej kadi vďaka stlačeniu pred umiestnením syrovej zrazeniny do lisu.
- Na základe vnútroštátneho textu súvisiaceho s predchádzajúcou registrovanou špecifikáciou sa uvádzajú jednotlivé postupy potrebné na výrobu syra po syrení: odkvapkavanie a stláčanie vo výrobnjej kadi, prvé lisovanie v lise, zrenie, drobenie, solenie syrovej hmoty, zrenie posolenej syrovej hmoty, umiestnenie do formy, druhé lisovanie. Tieto postupy sa spresňujú v ďalej uvedených odsekoch.
- Odkaz na „lámanie“ zrazeného mlieka sa nahrádza odkazom na krájanie zrazeného mlieka po syrení, čo presnejšie zodpovedá vykonávanému postupu.
- Odkaz na umiestnenie do lisu pred prvým zrením sa nahrádza podrobným opisom vykonávaných postupov: lisovanie v lise aspoň jednu hodinu s aspoň piatimi otočeniami, ďalej zrenie v miestnosti, v ktorej sa teplota pohybuje od 18 do 26 °C počas prvých 8 hodín a potom od 14 do 26 °C. Dodržanie týchto krokov je dôležité na dobré odkvapkanie a okyslenie syra, s cieľom zabezpečiť jeho schopnosť starnúť (zrieť).
- Ďalej sa spresňujú postupy drobenia a solenia syra po dozretí: syr, ktorého vnútorná teplota musí byť 18 °C alebo vyššia sa drobí na hrudky (malé kusy) veľkosti lieskového orieška, ktoré sa následne posolia v pomere 18 – 24 g soli na 1 kg syra. Presnosť týchto krokov je pri procese výroby dôležitá na zabezpečenie rovnomernej slanosti syra a zabránenie jeho prílišnému vychladnutiu na konci zrenia.
- Uvádza sa, že tvarovanie syrovej hmoty vo forme sa uskutočňuje „po minimálnej dobe odpočinku v trvaní jednej hodiny“, aby bolo možné riadne preniknutie soli do celého objemu syra. Ďalej sa spresňuje tvar foriem, ktorý je valcovitý, ako aj ich priemery: 28 až 38 cm, v súlade s opisom výrobku. Opisuje sa postup tvarovania vo forme: rozdelenie rozdrobenej syrovej hmoty sa robí po vrstvách, ktoré sa na krátky čas ručne alebo mechanicky stláčajú. Táto tradičná technika zabezpečuje rovnomerné rozmiestnenie syrovej hmoty vo forme a riadne prilnutie jednotlivých vrstiev k sebe, aby v syrovej hmote v dokončenom výrobku neboli diery.

- Odkaz na „dlhé a postupné lisovanie“ sa nahrádza presnejším opisom lisovania v záujme uľahčenia kontroly: lisy pôsobia na syry zvisle minimálne počas 40 hodín. Uvádza sa, že syry sa počas lisovania aspoň 4-krát preobrátia, čím sa umožní rovnomerné odkvapkanie syra po celom jeho objeme.

Podpoložka V.3. „Zrenie“

- Na uľahčenie kontroly sa odkaz na „vlhké“ pivnice nahrádza konkrétnou hodnotou relatívnej vlhkosti, ktorá musí byť vyššia ako 90 %.
- Na uľahčenie kontroly sa na základe vnútroštátneho textu súvisiaceho s predchádzajúcou registrovanou špecifikáciou spresňuje, že čas zrenia sa počíta od dátumu syrenia. Informácia, že zrenie „trvá často šesť až deväť mesiacov“, sa viac neuvádza, pretože má iba orientačný charakter.
- Spresňuje sa, že pravidelné trenie a obracanie syrov pomáha vytvoriť a udržiavať kôru.

Položka „Označovanie“

- Na zosúladenie kapitoly špecifikácie s názvom „Osobitné pravidlá označovania“ s kapitolou uverejneného zhrnutia sa spresňuje veľkosť písma názvu označenia pôvodu: musí zodpovedať minimálne dvom tretinám veľkosti najväčšieho písma na etikete.
- Povinnosť uvádzať na etikete poznámku „Chránené označenie pôvodu“ sa ruší a nahrádza povinnosťou uvádzať symbol CHOP Európskej únie, na účely čitateľnosti a súčinnosti pri oznamovaní výrobkov zaregistrovaných ako CHOP.
- Povinnosť uvádzať logo INAO sa ruší vzhľadom na úpravu vnútroštátnych právnych predpisov.
- Na zosúladenie kapitoly špecifikácie výrobku s názvom „Osobitné pravidlá označovania“ s kapitolou uverejneného zhrnutia sa pripomína, že použitie slova „buron“ (vyrobené na salaši) je povolené na etiketách, reklame, faktúrach alebo obchodných dokumentoch za podmienok spresnených v kapitole s názvom „Opis metódy výroby“.
- Na zosúladenie kapitoly špecifikácie výrobku s názvom „Osobitné pravidlá označovania“ s kapitolou uverejneného zhrnutia sa pripomína možnosť nahradiť etiketu priamym vytlačením údajov na kôru syra. Okrem tejto možnosti sa spresňuje, že etiketu možno nahradiť aj „predtlačenu etiketou z látky umiestnenou priamo na kôre“, pretože takýto podklad je z hľadiska manipulácie s výrobkom počas jeho prepravy na miesto predaja odolnejší a vhodnejší ako bežná etika.

Iné

- V položke „Odkazy na kontrolné orgány“ bolo aktualizované meno a kontaktné údaje kontrolných orgánov, najmä s cieľom zohľadniť zmenu, ku ktorej došlo v spôsoboch kontroly.
- V súlade s uvedenou vnútroštátnou reformou systému kontroly označení pôvodu sa pripája tabuľka s hlavnými bodmi, ktoré treba kontrolovať a spôsob ich hodnotenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„LAGUIOLE“

EÚ č.: FR-PDO-0317-01271 – 30.10.2014

CHOP (X) CHZO ()

1. Názov

„Laguiole“.

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

„Laguiole“ je syr z kravského mlieka so suchou kôrou, lisovaný, tepelne neupravený, valcovitého tvaru s obsahom tuku najmenej 45 gramov na 100 gramov syra po úplnom vysušení a s obsahom sušiny nie nižším ako 58 gramov na 100 gramov syra.

„Laguiole“ má tvar valca s priemerom 30 až 40 cm, pomer medzi výškou a priemerom sa pohybuje v rozpätí od 0,8 do 1, hmotnosť od 20 do 50 kg.

Zrenie trvá najmenej štyri mesiace od dátumu syrenia.

Syrová hmota je slonovinovožltej až slamovožltej farby a kôra, ktorá je belavá až svetlosivá, sa môže počas procesu zrenia zmeniť na jantárovohnedú až granitovú sivú.

V závislosti od stupňa zrenia je jeho mliečna chuť stredne výrazná až výrazná, vyvážená a špecifická, čo sa prejavuje v príchutiach pripomínajúcich čerstvé seno až suché lieskové oriešky; táto chuť v ústach zotráva vďaka typickým vlastnostiam výrobkov vyrobených zo surového mlieka.

3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Základná krmná dávka stáda dojníc sa zabezpečuje použitím krmív pochádzajúcich zo zemepisnej oblasti. Jediné povolené objemové krmivá pozostávajú z miestnej flóry rastúcej na lúkach a pasienkoch, prírodných alebo trvalých, ako aj z krmných tráv a strukovín pestovaných na dočasných lúkach. Používanie kukuričnej siláže, trávovej siláže, balenej trávy alebo akéhokoľvek iného krmiva konzervovaného mokrym procesom je zakázané.

V období dostupnosti trávy, okrem prípadov, keď to klimatické podmienky neumožňujú, základná krmná dávka stáda dojníc pozostáva najmä zo spásanej trávy počas minimálneho ročného akumulovaného obdobia 120 dní. Počas tohto obdobia objem krmív pridávaných k základnej krmnej dávke spásanej trávy nesmie presiahnuť 3 kg sušiny na dojnicu na deň, v priemere na stádo a obdobie pastvy.

Pridávanie doplnkových krmív k základnej krmnej dávke je obmedzené na 6 kg na dojnicu počas laktácie na deň, v priemere na všetky dojnice počas laktácie a za rok. Nestanovuje sa povinnosť, aby doplnkové krmivá pochádzali zo zemepisnej oblasti, pretože táto oblasť nemá dostatočné poľnohospodárske zdroje.

Na kŕmenie zvierat sa povoľujú len rastlinné krmivá, vedľajšie produkty a doplnkové krmivá, ktoré pochádzajú z netransgených produktov.

Na doplnkové kŕmenie stáda dojníc sa smú používať iba suroviny a doplnkové dávky uvedené v pozitívnom zozname.

Syr „Laguiole“ sa vyrába výlučne zo surového plnotučného kravského mlieka, ktoré nebolo upravené z hľadiska obsahu bielkovín a tukov. Akéhokoľvek fyzické spracovanie je zakázané.

Mlieko použité na výrobu syra „Laguiole“ musí pochádzať výlučne zo stád dojníc pozostávajúcich z kráv plemena francúzsky Simentál (kód plemena 35) alebo plemena Aubrac (kód plemena 14) alebo z krížencov týchto dvoch plemien s overeným pôvodom. V prípade krížencov mimo prvej generácie môže byť súčasťou stáda dojníc iba krava, ktorá pochádza z kríženia s otcovským plemenom Aubrac (kód plemena 14).

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

Produkcia mlieka, výroba syra a jeho zrenie sa uskutočňujú v danej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Predaj strúhaného syra „Laguiole“ je zakázaný.

„Laguiole“ sa môže predávať v porciách. Ak sa syr predáva predbalený, predávané kusy musia obsahovať kôru, charakteristickú pre toto označenie pôvodu, s výnimkou jednotlivých porcií, ktoré nepresahujú 70 gramov.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Označenie syrov musí obsahovať:

- názov označenia pôvodu uvedený písmom, ktorého veľkosť zodpovedá minimálne dvom tretinám veľkosti najväčšieho písma na etikete,
- symbol CHOP Európskej únie.

Použitie slova „buron“ (vyrobené na salaši) je povolené na etiketách, reklame, faktúrach alebo obchodných dokumentoch, za týchto podmienok: slovo „buron“ (vyrobené na salaši) sa obmedzuje výlučne na syry vyrobené z mlieka jediného stáda v období sezónneho presunu stáda (od 25. mája do 13. októbra), ktoré sa počas tohto obdobia pasie na lúkach v nadmorskej výške nad 1 000 metrov. Na to, aby sa na syroch mohlo uvádzať toto označenie, musia byť syry vyrobené v budovách vyhradených na výrobu syra, postavených v tejto oblasti horských lúk a na každú výrobnú syra musí pripadať jediný stádo. Mobilné budovy alebo ľahké stavby, ako napríklad prístrešky z dosiek, nie sú povolené.

Etiketu možno nahradiť priamym vytlačením údajov na kôru syra alebo predtlačenou etiketou z látky umiestnenou priamo na kôre.

Identifikácia výrobku sa takisto zaisťuje pomocou embosovaného odtlačku, na ktorom je vyobrazený laguioľský býk a ktorý obsahuje slovo „Laguiole“, a identifikačného znaku, ktoré sú pripevnené na syre.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť je ohraničená týmito kantónmi, obcami alebo časťami obcí:

Departement Aveyron:

Kantóny Laguiole, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Sainte-Geneviève-sur-Argence.

Obce Aurelle-Verlac, Castelnau-de-Mandailles, Le Cayrol, Coubisou, Entraygues-sur-Truyère (pravý breh rieky Lot a ľavý breh rieky Truyère v hornej časti sútoku riek Lot a Truyère), Espalion (pravý berh rieky Lot), Estaing, Le Nayrac, Pomayrols, Prades-d'Aubrac, Saint-Côme-d'Olt (pravý berh rieky Lot), Saint-Geniez-d'Olt (pravý berh rieky Lot), Saint-Laurent-d'Olt (pravý berh rieky Lot), Sainte-Eulalie-d'Olt (pravý berh rieky Lot).

Departement Cantal:

Kantón Chaudes-Aigues.

Departement Lozère:

Kantón Nasbinals

Obce Aumont-Aubrac, Banassac (pravý berh rieky Lot), Les Bessons, Brion, Canilhac (pravý berh rieky Lot), Chaudailles, La Chaze-de-Peyre, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fournels, Les Hermaux, Noalhac, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Pierre-de-Nogaret, Sainte-Colombe-de-Peyre, Les Salces, Termes, Trélans.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Prírodné faktory

Zemepisná oblasť sa vyznačuje osobitými charakteristikami súvisiacimi s povahou jej pôdy, podnebia, nadmorskou výškou a prirodzeným ohraničením na základe členitosti terénu. Pôdy sú čadičového alebo žulového pôvodu. Kontrastné a drsné podnebie je výsledkom stretu medzi horským a kontinentálnym vplyvom oblasti Auvergne, ktorý prináša dlhé, studené a veterné zimy, často so snehovou pokrývkou, a južným vplyvom, ktorý prináša teplo a výdatné, prudké dažde. V strede oblasti tvorí pohorie Aubrac homogénny celok s priemernou nadmorskou výškou 1 000 m. Na západe a na juhu je zemepisná oblasť prirodzene vymedzená riekami Truyère a Lot. Kombinácia pôdy, podnebia a nadmorskej výšky poskytuje pasienkom mimoriadne vlastnosti, najmä rozmanitú, aromatickú a bohatú flóru. Na týchto pasienkoch rastú – viac než v iných oblastiach – typické rastliny bohaté na aromatické molekuly (terpény), ako napríklad rastliny čeľade *Apiaceae*, ako je napríklad kôprovník štetinolistý (*Meum athamanticum*), čeľade pakostovité, ako napríklad pakost lesný (*Geranium sylvaticum*), čeľade zložnokveté, ako napríklad nevädza (*Achillea*) a rebríček (*Centaurea*) a čeľade hluchavkovité, ako napríklad čiernohlávk veľkokvetý (*Prunella grandiflora*) a materina dúška (*Thymus*).

Ludské faktory

Výroba syra má v tomto regióne veľmi dlhú tradíciu. Od 12. storočia mnísi z kláštorov Aubrac a Bonneval určovali pravidlá výroby syra „Laguiole“, aby mohli mlieko získané v lete využiť na nasýtenie pútnikov prichádzajúcich v zime; okolití farmári ich napodobňovali. V roku 1897 založili poľnohospodári z tejto horskej oblasti predajné združenie, ktoré sa v roku 1939 zmenilo na združenie na ochranu a napokon v roku 1961 toto združenie dosiahlo uznanie označenia pôvodu.

Dodnes sa syr „Laguiole“ vyrába zo surového plnotučného mlieka, ktoré produkujú kravy plemien francúzsky Simentál a Aubrac, ktoré sú dobre prispôbené podmienkam prostredia tejto zemepisnej oblasti (stredohorie) a ktoré sa krmia prevažne čerstvou trávou a senom zo zemepisnej oblasti, bez krmiva konzervovaného mokrým procesom a s obmedzeným objemom doplnkových krmív. Genetický výber u týchto plemien umožnil zvýšiť obsah bielkovín v mlieku na úkor tukov a získať tak mlieko, ktoré je veľmi vhodné na výrobu syrov. Prispieva k tomu takisto krmivo; zákaz používania kukurice v krmive, čím sa udržiava nízky obsah tuku v mlieku.

Syr „Laguiole“ je výsledkom dlhého zrenia vo vlhkej a chladnej pivnici (6 až 12 °C), ktorého úspešné prevedenie závisí najmä od osobitej výrobnéj technológie (ako je dvojité odkvapkávanie syrovej zrazeniny v lise a umiestnenie do formy, ktorým sa posilní suchý výtazok) a od pravidelnej starostlivosti (trenie a obracanie), tieto postupy sú zaručené vďaka znalostiam, ktoré pretrvávajú v zemepisnej oblasti.

5.2. Špecifickosť výrobku

„Laguiole“ je syr zo surového plnotučného mlieka, veľkých rozmerov (20 až 50 kg). Jeho lisovaná, tepelne neupravovaná syrová hmota obsahuje minimálne 58 % sušiny. Syr zreje minimálne štyri mesiace.

V závislosti od stupňa zrenia je jeho mliečna chuť stredne výrazná až výrazná, vyvážená a špecifická, čo sa prejavuje v príchutiach pripomínajúcich čerstvé seno až suché lieskové oriešky; táto chuť v ústach zotráva.

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

Produkcia mlieka v zemepisnej oblasti „Laguiole“ mala pôvodne veľmi sezónny charakter. Odoberať mlieko krave, ktorá ním zároveň krmila svoje teľa, bolo možné iba v čase, keď vďaka prirodzenej úrodnosti pôdy v zemepisnej oblasti vyrástla bujná flóra a umožnila pokryť potreby zvierat. Aby bolo možné uchovať toto mlieko a preniesť ho do iných období, chovatelia hovädzieho dobytku v zemepisnej oblasti začali vyrábať trvanlivý syr veľkých rozmerov, „Laguiole“.

Pretože tento syr sa vyrába z plnotučného mlieka, jeho schopnosť uchovania je viazaná na podmienky produkcie mlieka a výroby, ktoré uprednostňujú mlieko veľmi vhodné na výrobu syrov, s vysokým obsahom bielkovín, ale zároveň s obmedzeným obsahom tukov, ktoré je vhodné na intenzívne odkvapkávanie v lise ako aj v lisovniach po vložení do formy a umožňuje získať lisovanú, tepelne neupravovanú syrovú hmotu s vysokým obsahom sušiny.

Dojnice plemien francúzsky Simentál a Aubrac sú mimoriadne dobre prispôbené prírodným podmienkam zemepisnej oblasti. Vďaka svojej odolnosti môžu plne využiť možnosti zemepisnej oblasti, pokiaľ ide o potravu, a pritom znášať obmedzenia, ktoré prinášajú dlhé a drsné zimy. Krmivá, ktorými sa krmia, sú bohaté na aromatické rastliny, ktoré prevoniavajú mlieko a tým aj syr „Laguiole“, ktorý sa z neho vyrába.

Výroba zo surového mlieka a dlhé zrenie pri nízkych teplotách vedú k typickým vlastnostiam syra „Laguiole“ spojeným s mliečnou flórou surového plnotučného mlieka.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia ^(?))

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b80edb90-e691-4605-8645-79027fbd424b/telechargement

^(?) Pozri poznámku pod čiarou č. 1.