

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

(2018/C 135/07)

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 PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

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

„BLEU DES CAUSSES“

EÚ č.: PDO-FR-0108-AM02 – 31.3.2017

CHOP (X) CHZO ()

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Syndicat du Bleu des Causses
BP 9 12004 Rodez Cedex
FRANCE

Tel. +33 565765353
Fax +33 565765300
E-mail: helene.salinier@lactalis.fr

Syndicat „Bleu des Causses“ pozostáva z hospodárskych subjektov spojených s CHOP „Bleu des Causses“ (výrobcovia, zberači mlieka, spracovatelia a prevádzky na dozrievanie syra) a má oprávnený záujem predložiť žiadosť.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Francúzsko

3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Iné: kontrola, súvislosť, kontrolné štruktúry

4. Typ zmeny (zmien)

- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

5. Zmena (zmeny)

Položka „Opis výrobku“

Pre väčšiu presnosť sa dopĺňa opis výrobku:

- aby sa predišlo akýmkoľvek nejasnostiam, slová „syr z kravského mlieka“ sa nahrádzajú slovami „syr vyrábaný výhradne z kravského mlieka“,
- dopĺňa sa slovo „syreného“ ako odkaz na výrobný postup,
- na opis cesta sa dopĺňajú slová „fermentovaným a soleným“.

Minimálny obsah tuku v syre po úplnom vysušení sa zvyšuje na 50 gramov tuku na 100 gramov syra po úplnom vysušení (t. j. 50 %) namiesto 45 % kvôli zvýšeniu obsahu tuku v zložení mlieka a výrobe syra „Bleu des Causses“ z plnotučného mlieka. Syry „Bleu des Causses“ majú spravidla obsah tuku po úplnom vysušení viac ako 50 %.

Vetou „Bleu des Causses“ je syr vyrábaný výhradne z neodstredného syreného kravského mlieka s nelisovaným, tepelne neupraveným, fermentovaným a soleným cestom s modrou plesňou, obsahujúcim najmenej 50 gramov tuku na 100 gramov syra po úplnom vysušení a ktorého obsah sušiny nesmie byť nižší ako 53 gramov na 100 gramov syra.“ sa preto nahrádza veta z platnej špecifikácie „Bleu des Causses je syr z neodstredného kravského mlieka, s modrou plesňou, nelisovaný a nevarný s obsahom tuku 45 % v porovnaní so sušinou, pričom obsah sušiny je minimálne 53 gramov na 100 gramov syra“.

Priemer syra je vymedzený minimálnou hodnotou 19 centimetrov a maximálnou hodnotou 21 centimetrov. Týmto hodnotami sa v záujme spresnenia nahrádza vyjadrenie „približne 20 cm“. Maximálna výška sa zväčšila o dva centimetre na 12 centimetrov (namiesto 10) a rozsah hmotnosti sa mierne rozšíril: je stanovený na 2,2 až 3,3 kilogramu namiesto 2,3 až 3 kilogramy. Tieto hodnoty presnejšie zodpovedajú skutočným rozmerom syra. Napokon sa dopĺňa, že syr má „pravidelný tvar“, aby sa predišlo chybám tvaru syrov.

Dopĺňa sa opis chuti, cesta a textúry: „Cesto má slonovinobielu ucelenú farbu, je mazľavé, jemné, s rovnomerne rozloženou plesňou modrej až zelenej farby a môže obsahovať stopy otvorov po ihlách. Jeho textúra je mazľavá a vláčna. Chuť je výrazná, aromatická, s typickými arómami modrej plesne a môže mať jemný náznak horkosti bez nadmernej pikantnosti či slanosti“. Tento opis je nápomocný pri organoleptickej analýze výrobku v rámci kontroly.

Dopĺňa sa veta „Syr sa môže uvádzať na trh s chráneným označením pôvodu ‚Bleu des Causses‘ až od sedemdesiateho dňa po dátume syrenia“ namiesto viet „Celkové trvanie zrenia sa líši v závislosti od výrobcu a prevádzky na dozrievanie syra. Je to 70 až 130 dní“, ktoré sa uvádzali v položke „Spôsob výroby“ platnej špecifikácie. Minimálne obdobie, po uplynutí ktorého sa syr môže uvádzať na trh s CHOP, sa nemení. Spresňuje sa, že toto obdobie sa počíta od dátumu syrenia. Maximálne trvanie zrenia 130 dní, ktoré bolo iba orientačné, sa vypúšťa.

Uvádza sa, že „Krájanie syra ‚Bleu des Causses‘ je povolené, ak sa nenaruší jeho textúra. Syr ‚Bleu des Causses‘ sa môže uvádzať na trh v podobe zámerne mechanicky nakrájaných kusov“. So zreteľom na neustály vývoj spôsobov konzumácie syra sa týmto ustanovením spresňuje rámec na predchádzanie odchýlkam, pokiaľ ide o druh rezu.

Položka „Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti“

Odseky „Oblasť výroby zahŕňa región náhorných plošín Causses, t. j. časť departementu Aveyron a susedné departementy Lot, Lozère, Gard a Hérault, ktoré majú povahu vápencových plošín Causses“ a „Zrenie syrov prebieha v prírodných jaskyniach oblasti Causses, ktoré sa nachádzajú v zemepisnej oblasti ohraničenej kantónmi Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Saint-Affrique (Aveyron), obcou Trèves (Gard) a obcou Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault)“ špecifikácie a súvisiace odseky zverejneného zhrnutia sa vypúšťajú a nahrádzajú odsekmi „Produkcia mlieka, výroba, zrenie a dozrievanie syrov ‚Bleu des Causses‘ sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti tvorenej mozaikou útvarov z magmatických, metamorfných alebo vápencových hornín. Vápencové náhorné plošiny Causses sú charakteristickým krajinným prvkom tohto územia. Sú výnimočné prírodnými jaskyňami s trhlinami ‚fleurines‘, ktoré umožňujú prirodzenú reguláciu ich vlhkosti a vetrania. Tieto dutiny sú obzvlášť vhodné na zrenie syra ‚Bleu des Causses‘, ktoré sa v oblasti vykonáva už dlho“ a „Zemepisná oblasť chráneného označenia ‚Bleu des Causses‘ zahŕňa takmer celý departement Aveyron a časť departementov Lot, Lozère, Gard a Hérault“, ktoré sú presnejšie a umožňujú stručne predstaviť zemepisnú oblasť, ktorej charakteristickým prvkom sú vápencové plošiny Causses. Hranice zemepisnej oblasti sa nemenia.

S cieľom presne a jednoznačne opísať zemepisnú oblasť sa v špecifikácii uvádzajú obce, ktoré ju tvoria. Týmto opisom sa preberá opis stručnejšie uvedený v uverejnenom zhrnutí. Uvedenou redakčnou úpravou sa poukazuje na opomenutie v opise zemepisnej oblasti v platnej špecifikácii. Chýbalo totiž päť obcí departementu Aveyron nachádzajúcich sa v strede zemepisnej oblasti: Druelle-Balsac, Luc-la-Primaube, Le Monastère, Olemps a Sainte-Radegonde. Tieto obce sa dopĺňajú do špecifikácie. Ide o opravu administratívnej chyby, ktorou sa nespochybňuje spojenie medzi výrobkom a jeho zemepisným pôvodom.

Položka „Dôkaz o tom, že výrobok pochádza z uvedenej zemepisnej oblasti“

Povinné vyhlásenia

Stanovilo sa vyhlásenie o identifikácii hospodárskych subjektov ako náhrada vyhlásenia o spôsobilosti. Identifikácia hospodárskych subjektov je podmienkou pre vydanie osvedčenia, ktorým sa uzná ich schopnosť plniť požiadavky špecifikácie označenia, ktorého výhody chcú využívať.

Súčasne sa dopĺňajú predbežné vyhlásenia o neplánovanej výrobe a obnove výroby, vďaka ktorým možno uskutočniť presné monitorovanie hospodárskych subjektov, ktoré by sa chceli prechodne stiahnuť z označenia pôvodu, čím sa uľahčí riadenie označenia pôvodu, najmä pokiaľ ide o kontroly výroby a organoleptické analýzy.

Dopĺňa sa obsah a podmienky predkladania vyhlásení potrebných na spoznanie a kontrolu výrobkov určených na predaj s chráneným označením pôvodu. Umožňujú skupine zabezpečiť kontrolu chráneného označenia.

Registre

Dopĺňa sa zoznam registrácií, ktoré musia hospodárske subjekty vykonať, aby sa zjednodušila kontrola výsledovateľnosti a výrobných podmienok vymedzených v špecifikácii.

Položka „Spôsob výroby výrobku“

Výroba mlieka

Dopĺňa sa vymedzenie stáda dojníc. Ide o „všetky dojnice a jalovice určené na obnovu stáda nachádzajúce sa v poľnohospodárskom podniku“, pričom sa spresnilo, že „dojnice sú laktujúce zvieratá a nelaktujúce zvieratá“ a „jalovice sú zvieratá medzi odstavením a prvým otelením“. Cieľom tohto vymedzenia je jasne určiť, na ktoré zvieratá sa odkazuje v špecifikácii prostredníctvom pojmov „stádo dojníc“, „dojnice“ a „jalovice“, aby sa predišlo akejkolvek zámene a zjednodušili sa kontroly.

Keďže platná špecifikácia neobsahuje žiadne ustanovenie týkajúce sa pôvodu kŕmnej dávky dojníc, dopĺňa sa ustanovenie, v ktorom sa stanovuje, že „najmenej 80 % základnej kŕmnej dávky (vyjadrenej ako sušina) musí pochádzať zo zemepisnej oblasti v priemere za rok pre všetky dojnice“, aby sa posilnila súvislosť so zemepisnou oblasťou. Uvedená hraničná hodnota 80 % sa vymedzuje kvôli klimatickým vlastnostiam zemepisnej oblasti „Bleu des Causses“ (vysušujúca, ľahko náchylná na suchá).

Dopĺňa sa opis zloženia základnej kŕmnej dávky dojníc. Ide o „všetky rastlinné krmivá, s výnimkou rastlín z čeľade kapustovité vo forme zelených krmív“. Rastliny z čeľade kapustovité sa nesmú používať, pretože majú negatívny vplyv na organoleptické vlastnosti mlieka (chuť kapusty).

Takisto sa dopĺňa, že „Mimo obdobia pasenia predstavuje seno prinajmenšom 3 kilogramy sušiny na každú dojnicu na deň“. Toto ustanovenie sa dopĺňa o vetu „Pod senom sa rozumie pokosená a usušená tráva s minimálnym obsahom sušiny vyšším ako 80 %“. Uvedené vymedzenie je nápomocné v rámci kontroly.

Zavádza sa povinnosť pásť laktujúce dojnice najmenej 120 dní v roku spolu s ustanovením, v ktorom sa stanovuje minimálna plocha 30 árov na kravu k dispozícii na pasenie v priemere za obdobie pasenia. Ďalej sa dodáva, že „pastviny sú prístupné pre zvieratá“. Cieľom týchto podmienok je posilniť úlohu pastvy vo výžive dojníc a posilniť tak súvislosť so zemepisnou oblasťou.

Zavádzajú sa podmienky kŕmenia jalovic a kráv stojacich nasucho: „Najmenej jeden mesiac pred laktáciou sa jalovice a kravy stojace nasucho privezú do poľnohospodárskeho podniku, pričom ich strava musí vtedy zodpovedať ustanoveniam uvedeným v tejto špecifikácii, ktoré sa vzťahujú na výživu laktujúcich dojníc“. Tieto zvieratá majú najmenej jeden mesiac na adaptáciu, kým sa ich mlieko použije na výrobu syra „Bleu des Causses“.

Zavádza sa zákaz chovu dojníc bez prístupu na pašu, aby sa zaručila súvislosť s územím prostredníctvom výživy zvierat.

Doplňa sa ustanovenie, ktorým sa obmedzuje používanie doplnkových krmív a doplnkových látok na 1 800 kg sušiny na jednu dojnicu ročne v priemere v celom stáde dojníc s cieľom predísť tomu, aby tieto krmivá predstavovali príliš veľký podiel vo výžive. Okrem toho, suroviny povolené v doplnkovom krmive podávanom dojniciam a povolené doplnkové látky musia byť uvedené na pozitívnom zozname, ktorý je nevyhnutný pre lepšie riadenie, garanciu a kontrolu výživy.

Doplňa sa ustanovenie, ktorým sa zakazujú GMO vo výžive zvierat a v poľnohospodárskych plodinách s cieľom zachovať tradičný charakter výživy.

Mlieko na spracovanie

V tejto súvislosti sa vkladajú tieto ustanovenia: „Po dojení sa mlieko skladuje v ochladzovanej nádrži“ a „Mlieko po prvom dojení sa nesmie skladovať dlhšie ako 48 hodín“. Cieľom tohto spresnenia je predísť zhoršeniu kvality mlieka.

Doplňa sa, že „Prelievanie cisterien do stacionárnych nádrží sa musí povinne uskutočniť v zemepisnej oblasti označenia pôvodu“. Cieľom tohto ustanovenia je zaručiť výsledovateľnosť zozbieraného mlieka a uľahčiť kontrolu.

Keďže platná špecifikácia neobsahuje žiadne ustanovenie v tejto oblasti, doplňa sa vetou „mlieka použité na výrobu syra ‚Bleu des Causses‘ môžu byť surové alebo tepelne ošetrované“. Okrem toho, ako doplnok k opisu výrobku, v ktorom sa uvádza, že „Bleu des Causses“ je syr vyrábaný výhradne z neodstredeného kravského mlieka“, sa doplňa, že „na výrobu syra sa používa plnotučné mlieko neštandardizované, pokiaľ ide o tuk a bielkovinové látky a nehomogenizované“. Zodpovedá to dlhoročnej praxi ošetrovania mlieka na výrobu syra „Bleu des Causses“.

Výroba

Zavádza sa maximálny čas 36 hodín medzi prijatím mlieka do spracovateľskej prevádzky a jeho syrením, aby sa predišlo zhoršeniu kvality suroviny.

Teplota syrenia sa mierne zvyšuje a pre väčšiu presnosť sa ohraničuje minimálnou hodnotou 31 °C a maximálnou hodnotou 35 °C, namiesto slov „približne 30 °C“. Teplota syrenia má veľký vplyv na aktivitu syridla a jej nastavenie v rozmedzí „31 °C – 35 °C“, ktoré zodpovedá obvykle pozorovaným teplotám, je dôležitým parametrom ovládania výroby.

Špecifikuje sa, že syrenie sa musí vykonávať „výhradne syridlom“, namiesto viet „Zrážanie spôsobuje syridlo“ a „Syrenie mlieka sa musí vykonávať výhradne syridlom“. Ide len o formálnu zmenu, keďže tradičná metóda zrážania mlieka syridlom je potvrdená.

S cieľom spresniť význam sa slová „ktorých neškodnosť bola preukázaná používaním“ doplňajú za slová „neškodné kultúry baktérií, kvasiniek, plesní“.

Podrobnejšie sa opisujú kroky krájania a miešania syreniny po zrážaní, ako náhrada za vetu „Syrenina sa nakrája na kocky, potom nasleduje miešanie a fáza odležania“:

— Doplňa sa veľkosť zrna po krájaní so stranami veľkými 1 až 3 centimetre,

— Zavádza sa potreba získania „obaleného“ zrna, keďže tento prvok je neskôr dôležitý pri tvorbe otvorov v syre: „obalené“ zrná syreniny totiž zostávajú v čase tvarovania oddelené,

- Zavádza sa informácia o odkvapkávaní v kadi a/alebo na odkvapkávacej podložke pred tvarovaním. Týmto krokom sa eliminuje časť srvátky pred tvarovaním bez pomliaždenia zrn syreniny.

Veta „Zmes syreniny a srvátky sa tvaruje a odkvapkáva dva až štyri dni, pričom sa niekoľkokrát denne otáča“ sa nahrádza týmito podrobnejšími ustanoveniami:

- „Zmes syreniny a srvátky sa tvaruje. Pri vkladaní do formy sa môže premiešať“. Týmto úkonmi sa majú zrná syreniny znovu rozptýliť,
- „Tvarovanie sa musí začať najskôr jeden a pol hodiny a najneskôr tri hodiny po syrení“. Týmto ustanovením sa spresňujú časové hranice, po prekročení ktorých prestáva byť interval syrenia a tvarovania optimálny pre výrobu syra „Bleu des Causses“,
- „Nasleduje samovoľné odkvapkávanie bez lisovania. Syry sa pravidelne otáčajú, aby sa dosiahlo požadované odkvapkávanie, a to v miestnosti, ktorej teplota sa pohybuje v rozmedzí 15 až 22 °C a počas 36 až 72 hodín od začiatku tvarovania“. Tieto presnejšie ustanovenia zodpovedajú výrobnej praxi. Ohraničenie parametrov teploty a trvania odkvapkávania je dôležité pre kontrolu krivky okyslenia syra „Bleu des Causses“, ktoré nastáva vo vybranej bakteriálnej flóre syra.

Doplňa sa ustanovenie „Teplota syrov vo forme sa následne nastavuje na solenie v trvaní 15 až 30 hodín v miestnosti s teplotou od 7 °C do 14 °C“. Táto fáza nastavenia teploty na solenie umožňuje postupne znižovať teplotu syrov a zabezpečuje prechod medzi krokmi odkvapkávania a solenia.

Veta „Po vybratí z formy sa solí hrubou soľou“ sa nahrádza odsekom „Po vybratí z formy sa vykonáva solenie v miestnosti s teplotou od 7 °C do 14 °C. Vykonáva sa buď ručne alebo mechanicky povrchovým nanášaním soli v dvoch krokoch: solenie jednej strany a boku, následne solenie druhej strany a opäť solenie boku. Namáčanie v slanom náleve je zakázané“. Tým sa spresňuje spôsob a teplota solenia. Solenie je vďaka svojej selektívnosti nevyhnutným krokom pre rast plesne *Penicillium roqueforti* v syre „Bleu des Causses“. Okrem toho, keďže sa môže používať hrubá aj jemná soľ bez toho, aby bol rozdiel poznateľný na úrovni výrobku, spresnenie týkajúce sa používania „hrubej“ soli sa vypúšťa. Zákaz namáčania v slanom náleve sa uvádza výslovne.

Zaviedli sa ustanovenia „Prepichovanie sa uskutočňuje v jaskyni alebo syrárni medzi piatym a dvanástym dňom od dátumu syrenia, aby sa v syre vytvorili vetracie otvory. Čas medzi prepichovaním a umiestnením syrov do jaskyne nesmie prekročiť päť dní“ a veta „Po umiestnení do jaskýň sa syry prepichujú, aby sa v nich vytvorili vetracie otvory“ sa vypúšťa. Tieto zmeny umožňujú:

- Na jednej strane lepšie vymedziť čas prepichovania, keďže sa nevykonáva systematicky pri umiestnení do jaskyne: môže sa vykonať aj v syrárni,
- Na druhej strane ohraničiť interval medzi syrením a prepichovaním, pre lepší opis procesu výroby výrobku,
- A nakoniec spresniť maximálny čas medzi prepichovaním a umiestnením syrov do jaskyne. Keďže prepichovanie umožňuje prenikanie kyslíka do cesta, je dôležité, aby sa syry umiestnili do jaskyne najneskôr do piatich dní, aby sa umožnil rast plesne *Penicillium roqueforti* v optimálnych podmienkach.

Zrenie a dozrievanie

Keďže odstraňovanie povrchovej soli pred umiestnením do jaskyne nie je systematicky nevyhnutné, doplňa sa, že tento krok je „nepovinný“.

Slová „prírodné jaskyne určené na zrenie nachádzajúce sa vo vymedzenej oblasti“ sa nahrádzajú slovami „prírodné jaskyne vápencových plošín Causses, prirodzene vetrané čerstvým a vlhkým vzduchom cez prírodné vápencové trhliny nazývané „fleurines““ s cieľom poskytnúť podrobný opis prírodných jaskýň s poukázaním na osobitný systém vetrania prírodnými trhlínami nazývanými „fleurines“. Odkaz na vymedzenú oblasť, v ktorej sa nachádzajú jaskyne, sa vypúšťa, lebo kroky, ktoré sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti sú už uvedené v kapitole „Vymedzenie zemepisnej oblasti“.

Ustanovenie, v ktorom sa uvádza, že syry sú umiestnené na roštoch, sa vypúšťa, lebo môžu existovať rôzne spôsoby rozmiestnenia syrov v jaskyni, pričom toto ustanovenie nemá žiadny vplyv na výrobok.

Veta „Syry zrejú desať dní za prístupu vzduchu pri teplote 8 až 13 °C v závislosti od ročného obdobia“ sa nahrádza vetou „S cieľom umožniť optimálny rast plesne *Penicillium roqueforti* sa syry nechávajú zrieť nezakryté a za prístupu vzduchu počas najmenej 12 dní od ich umiestnenia do jaskyne“:

- Uvádza sa, že syry sú pri zrení v prírodnej jaskyni nezakryté, t. j. bez obalu, čo je dôležité pre rast plesne *Penicillium roqueforti*,
- Slová „desať dní“, ktoré nie sú dostatočne presné, sa nahrádzajú vymedzením minimálneho času 12 dní od umiestnenia do jaskyne. Tento čas zodpovedá praxi zrenia v jaskyni v teplom období (v chladnom období sa čas zrenia v prírodnej jaskyni predlžuje)
- Ustanovenie, v ktorom sa uvádza, že teplota prírodnej jaskyne je stanovená medzi 8 až 13 °C, sa vypúšťa. Tento teplotný parameter nemožno predpísať, lebo závisí od prirodzeného vetrania prostredníctvom trhlín „fleurines“, ktoré sa mení podľa klimatických podmienok vonkajšieho prostredia.

Veta „Následne sa očistí povrchová vrstva a syr sa zabalí do špeciálneho obalu a potom sa uloží do chladiarne, kde pokračuje zrenie bez prístupu vzduchu“ sa nahrádza vetami „Syr sa následne zabalí do samostatného, neutrálneho a dočasného obalu (tento úkon sa nazýva ‚plombage‘ (plombovanie) a umiestni sa do chladiacej komory, kde pokračuje fáza dozrievania bez prístupu vzduchu. Teplota v tejto miestnosti nesmie byť nižšia ako – 4 °C, ani vyššia ako + 4 °C“:

- Keďže čistenie povrchovej vrstvy pred zabalením nemusí byť systematické, lebo nemá vplyv na vlastnosti syra, ustanovenie „Následne sa očistí povrchová vrstva“ sa vypúšťa,
- Pojem „špeciálneho obalu“ sa nahrádza presnejším opisom obalu, ktorý je samostatný, neutrálny (t. j. iba so záznamom nevyhnutným na vysledovateľnosť) a dočasný, pričom tento úkon sa nazýva „plombage“,
- Fáza „zrenia v chladiarni“ sa teraz označuje technickejšími a presnejšími termínmi „dozrievanie v chladiacej komore“, ktoré prebieha bez prístupu vzduchu.
- Špecifikuje sa teplotný rozsah tejto fázy dozrievania (od – 4 °C do + 4 °C) pre lepšie vymedzenie podmienok výroby syra „Bleu des Causses“.

Dopĺňa sa, že „syry nemôžu opustiť miestnosť na dozrievanie pred uplynutím 70 dní alebo po uplynutí 190 dní od dátumu syrenia“. Touto vetou sa nahrádza veta „Celkové trvanie zrenia sa líši v závislosti od výrobcu a prevádzky na zrenie syra. Je to 70 až 130 dní“, ktorá bola menej presná. Maximálne celkové trvanie zrenia 130 dní sa vypúšťa. Namiesto toho sa vymedzením maximálneho trvania 190 dní od dátumu syrenia v chladiacej komore zaručuje dodržanie organoleptických vlastností výrobku.

Zákaz uchovávanía čerstvých syrov a zrejších syrov v modifikovanej atmosfére sa rozširuje na dozrievajúce syry, lebo uchovávanie v modifikovanej atmosfére nie je zlučiteľné s procesom dozrievania.

Vety „Po vybratí sa syry umiestnia do miestnosti na odležanie na štyri až šesť dní. Potom sa očistia na povrchu a roztriedia sa podľa kritérií hmotnosti, formátu a kvality“ sa vypúšťajú. Kroky umiestňovania do miestnosti na odležanie (miestnosť, v ktorej sa syry skladujú po opustení miestnosti na dozrievanie, kde čakajú na zabalenie), čistenia povrchu a roztriedenia podľa kritérií hmotnosti, formátu a kvality sa v závislosti od potrieb syrárne nemusia vykonávať systematicky, pričom to nemá vplyv na osobitné vlastnosti výrobku.

Položka „Označovanie“

Povinnosť umiestniť na etiketu logo „INAO“ sa vypúšťa a zavádza sa povinnosť uvádzať symbol CHOP Európskej únie.

S cieľom spresniť údaje, ktoré sa môžu uvádzať spolu s názvom označenia, sa dopĺňa táto veta: „Okrem predpísaných označení vzťahujúcich sa na všetky syry je zakázané uvádzať akékoľvek prívlastky priamo sprevádzajúce názov označenia na štítkoch, v reklame, na faktúrach alebo v obchodných dokumentoch, s výnimkou špeciálnych ochranných známk alebo výrobných značiek a informácie ‚zrejúci v prírodných jaskyniach‘“. Ide predovšetkým o možnosť odkazovať na zrenie v prírodných jaskyniach, čo je jednou z osobitostí syra „Bleu des Causses“.

Iné

V podpoložke „Kontroly výrobku“ sa dopĺňa, že analytická a organoleptická skúška výrobku „sa vykonáva v súlade s postupmi opísanými v pláne kontroly na vzorke syrov, v prípade ktorých uplynulo od dátumu syrenia aspoň 70 dní“. Tieto informácie sú použité v pláne kontroly chráneného označenia pôvodu vypracovaného kontrolným orgánom.

Položka „Prvky, z ktorých vyplýva súvislosť so zemepisným prostredím“ sa preformulovala a rozdelila na tri časti s cieľom lepšie vyzdvihnúť jednotlivé prvky tvoriace súvislosť so zemepisným prostredím. V časti „špecifickosť zemepisnej oblasti“ sa uvádzajú prírodné faktory s dôrazom na eróziu vápencových plošín Causses, ktorá je pôvodcom jaskýň a trhlín „fleurines“, ako aj ľudské faktory so zhrnutím histórie a poukázaním na špecifické know-how výrobcov syra „Bleu des Causses“ (vrátane adaptácie chovu hovädzieho dobytku územia, výrobe z plnotučného mlieka, miešania syrových zrn vo výrobnej kadi, odkvapkávania bez lisovania, prepichovania, zrenia v prírodnej jaskyni a dozrievania bez prístupu vzduchu). V časti „špecifickosť výrobku“ sa aktualizujú prvky uvedené v opise výrobku. V bode „príčinná súvislosť“ sú vysvetlené interakcie medzi prírodnými faktormi, ľudskými faktormi a výrobkom.

S cieľom aktualizovať informácie o kontrolných orgánoch sa menia názvy a kontaktné údaje oficiálnych kontrolných orgánov.

Dopĺňa tabuľka s hlavnými bodmi, ktoré treba kontrolovať, a relevantnú metódu ich hodnotenia v súlade s platnými vnútroštátnymi predpismi.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„BLEU DES CAUSSES“

EÚ č.: PDO-FR-0108-AM02 – 31.3.2017

CHOP (X) CHZO ()

1. **Názov (názvy)**

„Bleu des Causses“

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*

„Bleu des Causses“ je syr vyrábaný výhradne z neodstredeného syreného kravského mlieka s nelisovaným, tepelne neupraveným, fermentovaným a soleným cestom s modrou plesňou, obsahujúci najmenej 50 gramov tuku na 100 gramov syra po úplnom vysušení a ktorého obsah sušiny nesmie byť nižší ako 53 gramov na 100 gramov syra.

Uvádza sa na trh v tvare plochého valca pravidelného tvaru s priemerom 19 – 21 cm, výškou 8 – 12 cm a hmotnosťou 2,2 – 3,3 kg.

Povrch syra je čistý, bez nadbytočnej mazľavej vrstvy a bez škvŕn.

Cesto má slonovinovobielu ucelenú farbu, je mazľavé, jemné, s rovnomerne rozloženou plesňou modrej až zelenej farby a môže obsahovať stopy otvorov po ihlách. Jeho textúra je mazľavá a vláčna.

Chuť je výrazná, aromatická, s typickými arómami modrej plesne a môže mať jemný náznak horkosti bez nadmernej pikantnosti či slanosti.

Syr sa môže uvádzať na trh s chráneným označením pôvodu „Bleu des Causses“ až po uplynutí 70 dní od dátumu syrenia.

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

Najmenej 80 % základnej krmnej dávky (vyjadrenej ako sušina) musí pochádzať zo zemepisnej oblasti v priemere za rok pre všetky dojnice.

Základná dávka dojníc sa skladá zo všetkých rastlinných krmív, s výnimkou rastlín z čeľade kapustovité vo forme zelených krmív.

Mimo obdobia pasenia predstavuje seno prinajmenšom 3 kilogramy sušiny na každú dojnicu na deň. Pod senom sa rozumie pokosená a usušená tráva s obsahom sušiny najmenej 80 %.

V období dostupnosti trávy je pasenie dojníc v čase laktácie povinné vždy, keď to klimatické podmienky umožňujú. V každom prípade pasenie nemôže trvať menej ako 120 dní ročne.

Podiel doplnkových krmív a doplnkových látok je v priemere pre všetky dojnice obmedzený na 1 800 kg sušiny na jednu dojnicu ročne v celom stáde dojníc.

Z predchádzajúcich ustanovení vyplýva, že najmenej 56 % sušiny z celkovej ročnej krmnej dávky podávanej dojniciam sa vyprodukuje v zemepisnej oblasti. Všetky krmivá a predovšetkým doplnkové krmivá nemusia nevyhnutne pochádzať zo zemepisnej oblasti, lebo pôd vhodných na pestovanie plodín je málo a klimatické podmienky spolu s reliéfom zavlažovaným dažďom a suchými vápencovými plošinami obmedzujú ich produkciu.

Doplnkové krmivá a doplnkové látky určené pre dojnice môžu obsahovať len suroviny a doplnkové látky uvedené na pozitívnom zozname.

Výživa zvierat môže obsahovať len rastlinné krmivá, vedľajšie produkty a doplnkovú potravu, ktoré pochádzajú z netransgénnych produktov. Výsadba transgénnych plodín je zakázaná na všetkých plochách poľnohospodárskeho podniku zameraného na produkciu mlieka určeného na spracovanie v rámci chráneného označenia pôvodu „Bleu des Causses“. Tento zákaz sa vzťahuje na všetky rastlinné druhy, ktoré by sa mohli stať súčasťou krmiva zvierat poľnohospodárskeho podniku a na všetky plodiny, ktoré by mohli tieto rastliny kontaminovať.

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

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

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

Krájanie syra „Bleu des Causses“ je povolené, ak sa nenaruší jeho textúra. Syr „Bleu des Causses“ sa môže uvádzať na trh v podobe úmyselne nakrájaných kusov.

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

Označenie každého syra obsahuje názov označenia pôvodu „Bleu des Causses“ uvedený písmenami, ktorých veľkosť zodpovedá aspoň dvom tretinám najväčších písmen, ktoré sa nachádzajú na označení.

Nezávisle od predpísaného označenia vzťahujúceho sa na všetky syry je použitie akéhokoľvek iného prívlastku priamo sprevádzajúce názov chráneného označenia pôvodu zakázané na štítkoch, v reklame, na faktúrach alebo v obchodných dokumentoch, s výnimkou špeciálnych ochranných známk alebo výrobných značiek a informácie „zrejúci v prírodných jaskyniach“.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisnú oblasť „Bleu des Causses“ tvorí mozaika útvarov z magmatických, metamorfných alebo vápencových hornín. Vápencové náhorné plošiny Causses sú charakteristickým krajinným prvkom tohto územia. Sú výnimočné prírodnými jaskyňami s trhlinami „fleurines“, ktoré umožňujú prirodzenú reguláciu vlhkosti a vetrania. Tieto dutiny sú obzvlášť vhodné na zrenie syra „Bleu des Causses“, ktoré sa v oblasti vykonáva už dlho.

Zemepisná oblasť označenia pôvodu „Bleu des Causses“ zahŕňa takmer celý departement Aveyron a časť departementov Lot, Lozère, Gard a Hérault. Rozprestiera sa na tomto území:

Departement Aveyron

Kantóny Aveyron et Tarn, Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Ceor-Ségala, Enne et Alzou, Lot et Dourdou, Lot et Montbazinois, Lot et Palanges, Lot et Truyère, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lézézou, Raspes et Lévezou, Rodez-1, Rodez-2, Rodez-Onet, Saint-Affrique, Tarn et Causses, Vallon, Villefranche-de-Rouergue, Villeneuvevois a Villefranchois.

Obce Campouriez, Cassuéjous, Condom-d'Aubrac, Curières, Florentin-la-Capelle, Huparac, Laguiole, Montézic, Montpeyroux, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Saint-Symphorien-de-Thénières, Soulagès-Bonneval.

Departement Gard

Obec Trèves.

Departement Hérault

Obec Pégaïrolles-de-l'Escalette.

Departement Lot

Kantóny Cahors-1, Cahors-2, Cahors-3, Causse et Vallées, Luzech, Marches du Sud-Quercy.

Obce Boissières, Le Boulvé, Boussac, Calamane, Calès, Cambes, Cassagnes, Catus, Cœur-de-Causse, Corn, Crayssac, Duravel, Durbans, Espère, Flaujac-Gare, Floressas, Francoulès, Gignac, Gigouzac, Ginouillac, Grézels, Les Junies, Labastide-du-Vert, Lacapelle-Cabanac, Lachapelle-Auzac, Lagardelle, Lamothe-Cassel, Lamothe-Fénelon, Lanzac, Lherm, Livernon, Loupiac, Mauroux, Maxou, Mechmont, Montamel, Montcabrier, Montfaucon, Montgesty, Nadaillac-de-Rouge, Nuzéjous, Payrac, Pescadoires, Pontcirq, Prayssac, Puy-l'Évêque, Reilhac, Reilhaguet, Le Roc, Saint-Chamarand, Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Denis-Catus, Saint-Martin-le-Redon, Saint-Matré, Saint-Médard, Saint-Pierre-Lafeuille, Saint-Projet, Saux, Séniergues, Sérignac, Soturac, Soucirac, Souillac, Touzac, Ussel, Uzech, Le Vigan, Vire-sur-Lot.

Departement Lozère

Kantóny La Canourgue, Chirac, Saint-Chély-d'Apcher.

Celkovo zahrnuté obce: Allenc, Antrenas, Aumont-Aubrac, Badaroux, Les Bessons, Brenoux, Le Buisson, Chadenet, Chaulhac, La Chaze-de-Peyre, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fraissinet-de-Fourques, Gatuzières, Hures-la-Parade, Ispagnac, Javols, Julianges, Lanuéjols, Le Malzieu-Forain, Le Malzieu-Ville, Marvejols, Mas-Saint-Chély, Mende, Meyrueis, Montbrun, Les Monts-Verts, Paulhac-en-Margeride, Quézac, Recoules-de-Fumas, Le Rozier, Saint-Bauzile, Saint-Étienne-du-Valdonnez, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Léger-de-Peyre, Saint-Léger-du-Malzieu, Saint-Pierre-de-Nogaret, Saint-Pierre-des-Tripiers, Saint-Privat-du-Fau, Saint-Sauveur-de-Peyre, Sainte-Colombe-de-Peyre, Sainte-Hélène, Vebron.

Čiastočne zahrnuté obce: Cans-et-Cévennes (len na území delegovanej obce Saint-Laurent-de-Trèves), Florac-Trois-Rivières (len na území delegovanej obce Florac).

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zemepisná oblasť označenia pôvodu „Bleu des Causses“ sa nachádza na juhovýchodnom konci Centrálného masívu. Jej hranice sú vymedzené horskými pásmami na severe, východe a juhu oblasti: Monts d'Aubrac na severe, Margeride a Cévennes na východe a Monts de Lacaune na juhu. Západnú hranicu tvorí východný koniec Akvitánskej panvy. Väčšinu zemepisnej oblasti tvorí stredohorská oblasť, ktorá sa znižuje smerom na západ až po Akvitánsku panvu. Tunajšia krajina je teda rozmanitá a je pre ňu charakteristický najmä rad skalnatých vápencových náhorných plošín, ktoré sa nazývajú Causses.

Erózia, predovšetkým hydraulická, stojí za vznikom krasových dutín. V týchto veľkých vyhlbeninách vo vápencovom podloží plošín Causses sa nachádzajú mnohé „fleurines“, t. j. trhliny, cez ktoré prúdi chladný a vlhký vzduch. Vonkajší vzduch, ktorý vstupuje do podzemia mnohými povrchovými trhlinami, naberá vlhkosť a ochladzuje sa pri kontakte s vlhkými skalnými stenami alebo podzemnými vodami. Hustne a má prirodzenú tendenciu prúdiť spodnými otvormi, t. j. cez trhliny „fleurines“ v jaskyniach. Čím je vonkajší vzduch suchší a teplejší, tým je uvedený pohyb aktívnejší a teplota v jaskyni nižšia.

Podnebie je dané najmä oceánskymi a stredomorskými vplyvmi. Vplyv horského podnebia Centrálného masívu sa prejavuje aj na severnom okraji zemepisnej oblasti a na vrcholoch. Miestami rôznorodý reliéf a vystavenie oblasti vetrom spôsobujú kontrast medzi daždivejším reliéfom a suchšími vápencovými plošinami. Celá zemepisná oblasť sa vyznačuje vysokým podielom slnečného svitu, vo všeobecnosti viac ako 2 000 hodín za rok. Poľnohospodárske podniky zamerané na produkciu mlieka sa nachádzajú v prevažne nízkych a suchých oblastiach s vápencovými pôdami, ako aj veľkým podielom skalného podložia alebo slienito-vápencových a pieskovcových pôd, na ktorých je možné pestovať trávu a kukuricu.

Syr „Bleu des Causses“ sa vždy vyrábala v oblasti vápencových plošín Causses, ktoré sa rozprestierajú v departemente Aveyron a susedných departementoch. Výroba syra „Bleu des Causses“ sa rozvinula najmä po prijatí zákona z 26. júla 1925, ktorým sa v obci Roquefort zakazuje výroba a zrenie syrov, ktoré nie sú vyrobené z ovčieho mlieka (t. j. aj syrov z kravského mlieka). Tento krok mal za následok vznik odvetvia výroby syra s modrou plesňou z kravského mlieka. Tento syr, ktorý sa najskôr nazýval „Bleu de l'Aveyron“, bol vymedzený dekrétom z roku 1945. Dekrétom z 21. mája 1979 bol uznaný ako chránené označenie pôvodu „Bleu des Causses“.

V oblasti, v ktorej prevláda chov oviec, sa chov hovädzieho dobytku udržal vďaka krmovinám adaptovaným na pôdu a podnebie zemepisnej oblasti, ktoré predstavujú 80 % základnej kŕmnej dávky dojnic.

V súčasnosti sa pri výrobe syra „Bleu des Causses“ využíva osobitné know-how. Používa sa plnotučné nehomogenizované mlieko. Po nakrájaní sa zrná syreniny miešajú vo výrobnej kadi, aby sa „obalili“, t. j. aby sa pokryli tenkou vrstvou zabraňujúcou ich vzájomnému zlepeniu počas tvarovania. Po vložení do formy sa syr nechá samovoľne a bez lisovania odkvapkať, vďaka čomu sa zachová odstup medzi zrnami. Prepichovaním pomocou zväzkov ihliel pred zrením v prírodnej jaskyni sa vytvárajú vzduchové komíny, ktoré umožňujú prenikanie kyslíka do cesta.

Syr sa potom nechá zrieť vo vlhkej prírodnej jaskyni, ktorá je vetraná cez prírodné trhliny „fleurines“, čím sa umožní rast plesne *Penicillium roqueforti*. Po dostatočnom rozvoji plesne sa pristúpi k takzvanému „plombage“ (plombovaniu) syra, čo znamená, že syr sa zabalí do samostatného obalu, aby sa mohlo uskutočniť dozrievanie bez prístupu vzduchu.

„Bleu des Causses“ je syr z plnotučného kravského mlieka s cestom slonovinovobielej ucelenej farby a rovnomerne rozloženou plesňou modrozelenéj farby. Jeho textúra je mazľavá a vláčna.

Chuť je výrazná, aromatická, s typickými arómami modrej plesne a môže mať jemný náznak horkosti bez nadmernej pikantnosti či slanosti.

Uznanie syra s modrou plesňou „Bleu des Causses“ vyrábaného z kravského mlieka je výsledkom organizácie skupiny ľudí, ktorí chceli zhodnotiť produkciu kravského mlieka v oblasti, kde prevláda chov oviec, a zareagovať tak na prísne pravidlá upravujúce výrobu syra s modrou plesňou Roquefort vyrábaného z ovčieho mlieka.

Pri výrobe syra „Bleu des Causses“ sa využíva know-how vyvinuté v zemepisnej oblasti, vďaka ktorému možno vyrobiť syr so slonovinovobielym cestom a rovnomerne rozloženou plesňou. Použitie plnotučného nehomogenizovaného mlieka prispieva k zafarbeniu cesta. „Obalovaním“ zrn syreniny v kadi, samovoľným odkvapkávaním bez lisovania a prepichovaním sa v syrovom ceste vytvárajú pravidelné otvory, ktoré sú miestom rastu plesne *Penicillium roqueforti* pri zrení, vďaka čomu možno dosiahnuť jej rovnomerné rozmiestnenie.

Zrenie syra „Bleu des Causses“ je úzko späté so zemepisnou oblasťou vápencových plošín Causses, kde sa nachádzajú jaskyne s prírodnými trhlinami „fleurines“, ktorých existencia súvisí s geologickou formáciou pôdy. Vďaka trhlinám „fleurines“, ktoré sa vytvorili prirodzene v priebehu času vo vápencovom podloží typickom pre Causses, vzniká medzi povrchom plošín a podzemnými jaskyňami prúdenie vzduchu prinášajúce chlad a vlhkosť. Toto prúdenie vzduchu pomáha vytvoriť priaznivé prostredie pre rast plesne *Penicillium roqueforti* vo vnútri syra. Táto pleseň je zodpovedná za modrozelené mramorovanie syra „Bleu des Causses“.

Dozrievanie bez prístupu vzduchu, ktoré nastupuje po zrení v prírodnej jaskyni, spomaľuje rast plesne *Penicillium roqueforti*, pričom aktivita enzýmov (proteolýza a lipolýza) môže pokračovať. Práve počas tejto fázy získava syr svoju mazľavú a vláčnu štruktúru, typické arómy syra s modrou plesňou, stráca horkosť a naopak získava výraznú a aromatickú chuť.

Hlavné organoleptické vlastnosti syra „Bleu des Causses“ sú teda z veľkej časti výsledkom pôsobenia plesne *Penicillium roqueforti* počas zrenia v prírodnej jaskyni a počas dozrievania.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4a26bad1-2827-4edb-b58e-b06c876f6781/telechargement
