

**Uverejnenie jednotného dokumentu zmeneného na základe schválenia nepodstatnej zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 druhým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012**

(2020/C 186/04)

Európska komisia schválila túto nepodstatnú zmenu v súlade s článkom 6 ods. 2 tretím pododsekom delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) č. 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Žiadosť o schválenie tejto nepodstatnej zmeny je uverejnená v databáze Komisie e-Ambrosia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„TOMME DE SAVOIE“**

**EÚ č.: PGI-FR-0177-AM03 – 10. 1. 2020**

**CHOP ( ) CHZO (X)**

**1. Názov (názvy)**

„Tomme de Savoie“

**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**

„Tomme de Savoie“ je lisovaný nevarený syr, ktorý sa vyrába zo surového alebo termizovaného kravského mlieka. Minimálny čas zrenia je 30 dní od dátumu syrenia až po opustenie pivníc určených na zrenie.

Syr má tvar plochého valca s priemerom 18 – 21 cm a výškou 5 – 8 cm. Jeho hmotnosť sa pohybuje medzi 1,2 a 2 kg. Môže byť aj menší, ale s rovnakými organoleptickými vlastnosťami. V takom prípade má výšku najviac 8 cm a hmotnosť 400 – 900 gramov.

Na hladkej až mierne zvrásnenej a sivej až sivobielej kôrke sa môžu vyvíjať sekundárne plesne.

Polomäkké cesto syra má bielu až žltú farbu. Obsahuje malé diery. Chuť je výrazná, mierne slaná s občasným nádychom kyslosti a štiplavosti.

Minimálny obsah tuku z celkovej hmotnosti syra je 9 % a minimálny obsah sušiny je 45 %.

Obsah soli sa pohybuje medzi 1,2 % a 2 %.

Syr „Tomme de Savoie“ sa uvádza na trh v týchto formách: celý, pri rezaní: celý, krájaný na kusy alebo na plátky, ako balená spotrebiteľská predajná jednotka: nakrájaný na kusy alebo na plátky.

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

Povolenými druhmi krmiva sú:

- objemové krmivá (tráva, seno, otava, zelená kukurica, cirok, slama, medziplodiny),
- kukuričné klasy a vlhké kukuričné zrná, povolené iba od 1. októbra do 1. mája,
- dehydrované krmivo, dehydrovaná lucerna, dehydrovaná dužina repy, krmna repa, ktoré sa musia podávať čisté a v dobrom stave,

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 17.

- doplnkové krmivá a prídavné látky:
  - dehydrované krmivo, dehydrovaná lucerna, dehydrovaná dužina repy, krmná repa, ktoré sa musia podávať čisté a v dobrom stave, zrná obilnín sa môžu konzervovať inertáciou,
  - zrná a výlisky olejnin a bielkovinových plodín,
  - vedľajšie produkty: bielkovinový koncentrát z lucerny, nebielkovinový dusík (vedľajšie produkty pri výrobe škrobu alebo kvasiniek), močovina v množstve < 3 % v doplnkovom krmive,
  - melasa a rastlinné oleje, minerály, vitamíny, stopové prvky a prírodné extrakty z rastlín,
  - používanie srvátky vyrobenej v poľnohospodárskom podniku je povolené najviac do 24 hodín.

V prípade dojníc:

- 100 % objemových krmív pochádza zo zemepisnej oblasti,
- množstvo dehydratovaného krmiva, kukuričných klasov, vlhkých kukuričných zŕn a krmnej repy, ktoré nepochádzajú z danej zemepisnej oblasti, je obmedzené na 4 kg sušiny na dojnicu ako denný priemer za rok.

Tieto obmedzenia umožňujú zabezpečiť, aby väčšina sušiny v krmive dojníc pochádzala z vymedzenej zemepisnej oblasti. Posilňujú tak súvislosť medzi výrobkom a zemepisnou oblasťou.

V prípade výroby na farmách sa mlieko určené na výrobu syra „Tomme de Savoie“ získava zo stáda dojníc, v ktorom kravy plemien Montbéliarde, Abondance alebo Tarentaise tvoria najmenej 75 %.

Mlieko zozbierané na výrobu syra „Tomme de Savoie“ u spracovateľa pochádza z celkového stáda dojníc, v ktorom kravy z plemien Abondance, Montbéliarde alebo Tarentaise tvoria najmenej 75 %.

Udržiavanie tradície chovu tradičných plemien Abondance, Montbéliarde a Tarentaise je odôvodnené, lebo tieto plemená sa dokázali prispôsobiť fyzickým a klimatickým obmedzeniam prostredia: svojou telesnou stavbou sú prispôbené na pasenie sa na svahovitých lúkach, sú odolné proti vonkajším teplotám, majú dobrú schopnosť efektívne využívať pastvu počas letného obdobia a suché krmivo v zimnom období.

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

Produkcia mlieka, spracovanie a zrenie sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Požiadavka, aby sa mlieko určené na výrobu syra „Tomme de Savoie“ vyprodukovalo v danej zemepisnej oblasti, je odôvodnená veľkou produkciou krmiva v regióne, ktoré sa zhodnocuje pri výrobe syrov.

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

—

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

Označovanie syrov s chráneným zemepisným označením „Tomme de Savoie“ musí spĺňať tieto pravidlá:

- názov „Tomme de Savoie“ sa uvádza na všetkých obaloch s logom CHZO Európskej únie v rovnakom zornom poli,
- výrobca alebo prevádzka, v ktorej prebieha zrenie syra, alebo baliareň musia uviesť svoj názov a adresu,
- musí byť uvedený názov certifikačného orgánu,
- každý syr, ktorý sa uvádza na trh s chráneným zemepisným označením, musí mať na niektorej z podstáv alebo na boku údaj o zemepisnej oblasti vo formáte vymedzenom skupinou. Táto identifikácia sa nevzťahuje na syry, ktoré predáva spotrebiteľovi priamo farmár alebo výrobca syra,
- okrem toho na označení, na faktúrach a v obchodnej dokumentácii môže byť uvedený prívlastok „malý“, keď ide o syry vyrobené v malých formách, ale nemôže byť pripojený k názvu „Tomme de Savoie“ ani umiestnený presne nad týmto názvom.

#### 4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť zahŕňa celé departementy Savoie a Haute Savoie a nasledujúce obce departementov Ain a Isère.

Departement Ain: Anglefort, Béon, Billiat, Ceyzériu, Chanay, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lavours, Léaz, Massignieu-de-Rives, Parves et Nattages, Pollieu, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux-Lhôpital, Talissieu, Valserhône, Villes, Virignin, Vongnes.

Departement Isère: Entre-deux-Guiers, Miribel-les-Échelles, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre d'Entremont.

#### 5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť syra „Tomme de Savoie“ so zemepisnou oblasťou spočíva v jeho špecifickej kvalite.

Prírodné prostredie oblasti výroby syra „Tomme de Savoie“ má širokú škálu pôdnych substrátov a jednotné horské podnebie.

Z hľadiska reliéfu a geológie je zemepisná oblasť výroby syra „Tomme de Savoie“ pomerne rôznorodá. Prevažná časť reliéfu dosahuje výšku od 200 do 2 500 metrov nad morom a typická pôda má pôvod v starých masívoch kryštalického pôvodu a vápencových masívoch.

Podnebie je typicky horské: zimy sú dlhé a často tuhé a letá sú teplé. S výnimkou hlboko zarezaných údolí Maurienne a Tarentaise, ktoré sú vo všeobecnosti menej daždivé, je ročný úhrn zrážok vysoký s priemerom od 1 000 mm až do 1 500 mm vody na úpätí predalpských masívov. Zrážky sú počas roka rovnomerne rozložené.

Vďaka kombinácii hlbokých pôd a vysokého úhrnu zrážok rozložených počas celého roka je daná zemepisná oblasť predurčená na produkciu kvalitnej pastvy (spásanie a kosenie lúk s bohatým a rozmanitým rastlinstvom) príznačnej a charakteristickej pre danú oblasť.

V predhorskej oblasti je dobre rozvinutá aj produkcia obilnín a kukurice.

Pokiaľ ide o ľudské faktory, syr „Tomme de Savoie“ je najstarší zo savojských syrov. „Tomme de Savoie“ bol dlhodobo syrom určeným na domácu spotrebu. Bol kľúčovým zdrojom bielkovín v strave roľníkov.

Dostupné množstvo mlieka veľmi záviselo od iných využití mlieka, najmä na poskytnutie veľmi žiadaného tuku. Roľníci z Provincie de Savoie vyrábali tento syr zo zvyšku mlieka.

Tak, ako bolo možné nájsť syry „Tomme de Savoie“ s rôznym obsahom tuku v závislosti od rôznej intenzity odstredenia, vyskytovali sa aj syry „Tomme de Savoie“ rôznych veľkostí podľa fariem, kde sa vyrábali.

Pôvodne domáca výroba syra „Tomme de Savoie“ sa následne rozšírila do niektorých „fruitières“ (miestne pomenovanie syrárskych družstiev).

Produkcia mlieka určeného na výrobu syra „Tomme de Savoie“ je ešte stále založená na zhodnocovaní veľkého množstva trávy dostupného v danej zemepisnej oblasti, ale aj na zachovávaní tradície chovu tradičných plemien: Abondance, Montbéliarde a Tarentaise. Tieto plemená sa dokázali prispôsobiť fyzickým a klimatickým obmedzeniam prostredia: svojou telesnou stavbou sú prispôsobené na pasenie sa na svahovitých lúkach, sú odolné proti vonkajším teplotám, majú dobrú schopnosť efektívne využívať pastvu počas letného obdobia a suché krmivo v zimnom období. Potrava dojnic je založená na využívaní krmív, ako aj obilnín vyprodukovaných prevažne v zemepisnej oblasti.

V týchto horských oblastiach sa vyvinulo špeciálne syrárske know-how, ktoré sa prispôbilo danému prostrediu. Technológie využívané v oblasti sú prispôsobené vlastnostiam mlieka a syrári osobitne dbajú na zvládnutie niektorých krokov ako naočkovanie mlieka, riadenie mezofilnej a termofilnej mikroflóry či zrenie.

Tieto technológie sú výsledkom spoločného know-how v oblasti, ktorá je oddávna známa kultúrou výroby lisovaných syrov.

Dozrievanie v pivnici na drevených doskách umožňuje správny rozvoj cesta a rast povrchovej mikroflóry, predovšetkým plesne Mucor. Syry „Tomme de Savoie“ sa najmenej raz týždenne obracajú, vďaka čomu pri manipulácii dochádza k „stlačeniu chlpkov“ plesne.

„Tomme de Savoie“ je lisovaný nevarený syr zo surového alebo termizovaného kravského mlieka.

Syr „Tomme de Savoie“ sa vyznačuje tvarom relatívne malého plochého valca, hladkou až mierne zvrásnenou kôrkou sivej až sivobielej farby a výraznou, mierne slanou chuťou s občasným nádychom kyslosti a štipľavosti.

Schopnosť územia zemepisnej oblasti produkovať objemové krmivá v postačujúcom množstve a obilniny na potreby produkcie mlieka pri súčasnom zachovaní extenzívnych systémov produkcie zabezpečuje pestrú výživu pre zvieratá.

V systémoch chovu stád dojníc sa uprednostňuje využívanie veľmi rôznorodých miestnych zdrojov krmiva, ktoré ponúka prostredie zemepisnej oblasti. Produkcia mlieka v danej zemepisnej oblasti umožňuje nielen optimálne využívanie možnosti pastvín pri dodržiavaní zvyklostí predkov, ale aj zhodnocovanie mlieka pochádzajúceho od tradičných plemien. Miestne plemená sú uprednostňované, lebo v súčasnosti tvoria viac ako 90 % celkového počtu dobytka. Tieto plemená prispôbené podnebiu a horskému reliéfu majú schopnosť naplniť celý svoj produkčný potenciál aj napriek často veľmi náročným podmienkam a prostredníctvom mlieka pretavujú do syrov rozmanitosť konzumovaného rastlinstva.

Toto mlieko, ktoré sa vďaka špecifickej potrave produkuje vo veľkých množstvách, je vhodnejšie na výrobu než mlieko iných plemien chovaných v rovnakých podmienkach, čoho výsledkom sú osobitné vlastnosti: gél získaný po pridaní syridla je pevnejší a syrový potenciál je vyšší.

V rade štúdií sa preukázal vplyv potravy a zloženia potravy na kvalitu mlieka [napr. Bugaud C., Buchin S., Hauwuy A., Coulon J.B., 2002. Texture et flaveur du fromage selon la nature du pâturage: cas du fromage d'Abondance (Textúra a aróma syra podľa druhu pastvy: prípad syra Abondance), INRA Prod. Anim., GIS AlpesJura; alebo Dorioz J.M., Fleury Ph., Coulon J.B., Martin B., 2000. La composante milieu physique dans l'effet terroir pour la production fromagère: quelques réflexions à partir du cas des fromages des Alpes du Nord (Zložka fyzického prostredia vo vplyve územia na výrobu syrov: niekoľko úvah na príklade syrov z oblasti Alpes du Nord). Courier de l'environnement, GIS AlpesJura; alebo Lucas A, Hulin S., Michel V., Agabriel C., Chamba J. F., Rock E., Coulon J. B., 2006. Relations entre les conditions de production du lait et les teneurs en composés d'intérêt nutritionnel dans le fromage: étude en conditions réelles de production (Vzťah medzi podmienkami výroby mlieka a obsahom nutričných zložiek v syre: štúdia v reálnych výrobných podmienkach). INRA Prod Anim, GIS AlpesJura]. V poslednej z uvedených štúdií zameranej na syr „Tomme de Savoie“ sa zdôrazňuje kľúčový vplyv potravy dojníc na obsah mikronutričných látok rozpustných v tukoch v syroch. Takisto sa v nej poukazuje na skutočnosť, že profil mastných kyselín v mlieku a následne v syre je spojený v prvom rade s povahou základnej krmnej dávky v potrave kráv.

Mlieko používané pri výrobe je surové alebo termizované, čo zaručuje prítomnosť prirodzených mikroflór chránených skorým spracovaním. Typické znaky syra „Tomme de Savoie“ sú sčasti práve dôsledkom tejto rozmanitej mikroflóry.

Spracovávanie surového alebo termizovaného mlieka pomáha zachovať pôvodné vlastnosti mlieka vrátane tých, ktoré mu dodáva potrava, ktorej rozmanitosť je jednou zo súčastí zemepisnej oblasti.

Tak, ako bolo možné nájsť syry „Tomme de Savoie“ s rôznym obsahom tuku v závislosti od rôznej intenzity odstredenia, vyskytovali sa aj syry „Tomme de Savoie“ rôznych veľkostí podľa fariem, kde sa vyrábali. Dostupné množstvo mlieka veľmi záviselo od iných využití mlieka, najmä na poskytnutie veľmi žiadaného tuku. Roľníci vyrábali tento syr zo zvyšku mlieka.

Aby výrobcovia syra zachovali historické vlastnosti výrobku, technológiou lisovania vyrábajú syry rôznych veľkostí, pričom však stále ide o pomerne malé syry oproti iným syrom z danej oblasti, ako aj s rôznym obsahom tuku.

Výrobné postupy umožnili výber užitočnej výrobnej mikroflóry. Vďaka jej používaniu môžu súčasní výrobcovia rozvíjať typickú chuť syra. Aj zrenie prispieva k rozvoju týchto chuťových vlastností.

Povrchová mikroflóra, ktorú tvorí prevažne plesň Mucor, dodáva syru „Tomme de Savoie“ jeho typický sivý vzhľad, ktorého vývoj podporuje drevený podklad používaný pri zrení. Starostlivosť o syry počas zrenia a pri obracaní, predovšetkým stláčanie „chĺpkov“ plesne Mucor, takisto prispieva k tvorbe kôrky, ktorá je tak typická pre syr „Tomme de Savoie“.

### **Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-f5bec304-85e4-4ca2-b956-c784993548e1](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f5bec304-85e4-4ca2-b956-c784993548e1)