

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

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

(2022/C 349/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zmenu podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup> do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

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

„Salers“

EÚ č.: PDO-FR-0134-AM02 – 3. 8. 2021

CHOP (X) CHZO ( )

**1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem**

Comité Interprofessionnel des Fromages (CIF) – Medziodvetvový výbor pre syry vyrobené v departemente Cantal a syry vyrobené v zemepisnej oblasti označenia pôvodu „Cantal“

Adresa: 52 avenue des Pupilles de la Nation – BP 124 – 15001 Aurillac cedex

Tel. +33 471483994

E-mail: info@aop-cantal.com

Skupina pozostáva z poľnohospodárskych výrobcov a špecialistov na zrenie syra, a preto je oprávnená predložiť žiadosť o zmeny špecifikácie.

**2. Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

**3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka**

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Iné: kontaktné údaje zodpovedného orgánu v členskom štáte a skupiny žiadateľov, kontrolný orgán, vnútroštátne požiadavky

#### 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/CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument (ani rovnocenný dokument), ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

#### 5. Zmena (zmeny)

##### 5.1. Zmeny, ktoré majú vplyv na podstatné prvky

##### **Položka „Opis výrobku“**

Minimálny obsah tuku na 100 gramov syra po úplnom vysušení sa znižuje zo 45 gramov (pôvodné ustanovenie) na 44 gramov. Minimálna hmotnosť syra sa znižuje z 35 kilogramov (pôvodné ustanovenie) na 30 kilogramov. Tieto zmeny, zaregistrované nariadením Komisie (ES) č. 828/2003 zo 14. mája 2003 <sup>(?)</sup>, sú zahrnuté v špecifikácii výrobku a v bode 3.2 jednotného dokumentu.

V špecifikácii výrobku sa odkaz na homogénnosť a hladkosť hmoty syra „Salers“ (pôvodné ustanovenie) nahrádza odkazom na jeho sieťovanú štruktúru, ktorá je charakteristická pre drvenú a lisovanú hrudu syra, s cieľom presnejšie opísať vzhľad hmoty.

V špecifikácii výrobku sa odkaz na vývoj farby kôry, „ktorá sa mení zo sivobielej na okrovú s červenými a oranžovými škvrnami na povrchu“ (pôvodné ustanovenie), nahrádza odkazom na farbu kôry „zlatá až okrová, pričom na jej povrchu sa môžu objaviť prírodné červené, oranžové a žlté plesne“. Touto zmenou sa zahŕňa presnejší a ucelenejší opis výrobku tak, ako sa ponúka spotrebiteľovi.

V špecifikácii výrobku sa organoleptický opis výrobku dopĺňa pridaním kritéria na označenie kôry prívlastkom („pluzgierovitá“, t. j. posiatá drobnými bodovými vydutiami oblého tvaru na povrchu) a opisu bohatých a rozmanitých aróm syra „Salers“. „Pluzgierovitý“ vzhľad kôry je charakteristickým vizuálnym identifikátorom syra „Salers“. Aromy syra „Salers“ boli identifikované počas ochutnávok a štúdií zaoberajúcich sa senzorickými analýzami. Odrážajú rozmanitosť kvetov na lúčach, mikrobiologické bohatstvo každej „gerle“ a charakteristické poľnohospodárske know-how každého výrobcu, ktorý zakaždým vyrobí jedinečný syr „Salers“.

Ustanovenia vyplývajúce z týchto troch zmien sa uvádzajú v bode 3.2 jednotného dokumentu.

V špecifikácii výrobku a v bode 3.5 jednotného dokumentu sa dopĺňa, že predbežne zabalené kusy syra musia mať časť s kôrou. To umožňuje zaručiť prítomnosť charakteristického vizuálneho prvku označenia na výrobkoch, ktoré sa predávajú nakrájané a predbežne zabalené.

##### **Položka „Zemepisná oblasť“**

Hranice zemepisnej oblasti sa z celého departementu Cantal a kantónov hraničiacich s niektorými susednými departementmi (pôvodné ustanovenie) zužujú na časť departementu Cantal a niektoré kantóny a obce susedných departementov. Táto zmena, zaregistrovaná nariadením Komisie (ES) č. 828/2003, je zahrnutá v špecifikácii výrobku v podobe zoznamu obcí alebo častí obcí aktualizovaného na administratívnom základe z roku 2020. Je zahrnutá aj v bode 4 jednotného dokumentu.

(?) Ú. v. ES L 120, 15.5.2003, s. 3.

## 5.2. Zmeny, ktoré nemajú vplyv na podstatné prvky

### **Položka „Opis výrobku“**

V špecifikácii výrobku sa dopĺňa, že syr „Salers“ je vyrobený zo surového, plnotučného kravského mlieka (neupraveného, pokiaľ ide o tuky a bielkoviny). Výroba zo surového mlieka už bola podmienkou výroby v platnej špecifikácii výrobku, odteraz sa uvádza aj v opise výrobku, pretože je dôležitým prvkom špecifickosti syra „Salers“. Toto ustanovenie sa uvádza aj v bode 3.3 jednotného dokumentu.

V špecifikácii výrobku sa dopĺňa, že syr „Salers“ má pevnú hmotu. Označenie „mierne vydutý syr“ sa nahrádza označením „syr vyznačujúci sa miernym vydutím na oboch koncoch“. Dopĺňa sa, že hmotnosť syra je vyjadrená po minimálnom čase zrenia, ktorý sa počíta tri mesiace odo dňa umiestnenia syra do formy. Dopĺňa sa minimálny obsah sušiny (58 %). Všetky tieto zmeny špecifikácie výrobku umožňujú presnejší a ucelenejší opis výrobku, čo je užitočné pri kontrole. Ustanovenia vyplývajúce z týchto zmien sa uvádzajú v bode 3.2 jednotného dokumentu.

V špecifikácii výrobku sa vypúšťajú údaje o priemere syra. Považovalo sa za vhodnejšie vymedziť rozmer formy v položke týkajúcej sa spôsobu výroby v špecifikácii výrobku. Tieto ustanovenia nie sú zahrnuté v jednotnom dokumente.

V špecifikácii výrobku sa vypúšťa odkaz na smotanovú farbu hmoty, pretože uvedenie škály farieb od slonovinovej až po slamovožltú, ktoré je už zahrnuté v špecifikácii výrobku, postačuje na opis výrobku. V bode 3.2 jednotného dokumentu sa dopĺňa presnejší opis farby hmoty slonovinovej až slamovožltej farby.

### **Položka „Dôkaz o pôvode“**

V nadväznosti na vývoj vnútroštátnych zákonov a právnych predpisov sa do špecifikácie výrobku dopĺňajú rôzne odseky s cieľom opísať ohlasovacie povinnosti prevádzkovateľov a registre, ktoré treba viesť, ako aj postupy kontroly a identifikácie výrobku. Tieto informácie uľahčujú kontroly súladu so špecifikáciou výrobku a výsledovateľnosť výrobkov. Tieto zmeny nie sú zahrnuté v jednotnom dokumente.

Spôsoby identifikácie syra uvedené v kapitole „Označovanie“ platnej špecifikácie výrobku sa vypúšťajú a nahrádzajú sa v kapitole „Dôkaz o tom, že výrobok pochádza z vymedzenej zemepisnej oblasti“ špecifikácie výrobku, a to poskytnutím informácie o identifikácii syra prostredníctvom identifikačnej značky pripevnenej počas umiestňovania syra do formy a vymedzenej vo vnútroštátnych právnych predpisoch. Tento predpis je prístupný všetkým prevádzkovateľom a uvádza sa v ňom presný opis zloženia identifikačnej značky a informácie, ktoré obsahuje. Okrem toho sa dopĺňa, že na každom syre sa uvedie deň (znázornený dátumom v danom roku) umiestnenia syra do formy, pretože táto informácia je užitočná na účely výsledovateľnosti a monitorovania výrobku.

Ustanovenia týkajúce sa embosovaných odtlačkov identifikujúcich syry, ktoré boli zahrnuté do kapitoly „Označovanie“ nariadením Komisie (ES) č. 828/2003, sa presúvajú do kapitoly „Dôkaz o tom, že výrobok pochádza z vymedzenej zemepisnej oblasti“ špecifikácie výrobku a dopĺňajú sa s cieľom uviesť, že na syre sa pri jeho uložení do formy umiestňujú rôzne pečiatky a že vyobrazenie hláv kráv plemena Salers v prípade syrov vyrobených výlučne z mlieka kráv plemena Salers sa v čase uvedenia na trh vykonáva atramentovým vankúšikom alebo bavlnenou tkaninou. Okrem toho sa dopĺňa rozmer a usporiadanie vyobrazení hláv kráv plemena Salers. Tieto spresnenia sú užitočné pri kontrole a umožňujú jednotnú prezentáciu výrobkov.

Do bodu 3.6 jednotného dokumentu o označovaní sa dopĺňajú odseky týkajúce sa identifikácie syrov prostredníctvom identifikačnej značky, embosovaného odtlačku, na ktorom je dvakrát uvedený názov označenia, a v prípade syrov vyrobených výlučne z mlieka kráv plemena Salers prostredníctvom pečiatky so slovami „tradition Salers“, ako aj vyobrazenia hláv kráv plemena Salers. V rovnakom bode jednotného dokumentu sa uvádza možnosť opatriť syry pečaťou so slovami „Ferme de...“ s cieľom identifikovať farmu.

Pravidlá distribúcie a odoberania identifikačných značiek a pečiatok sú uvedené v špecifikácii výrobku, aby sa zabezpečilo ich dobré riadenie. Stanovuje sa v nich, že identifikačné značky a pečiatky sa distribuujú všetkým výrobcom, ktorí dodržiavajú špecifikáciu výrobku, a odoberajú sa v prípade odňatia alebo pozastavenia akreditácie výrobcu alebo vyradenia syra. Táto zmena nie je zahrnutá v jednotnom dokumente.

### **Položka „Spôsob výroby“**

V špecifikácii výrobku sa uvádzajú mnohé body týkajúce sa spôsobu výroby s cieľom lepšie opísať podmienky produkcie mlieka a spracovania syra „Salers“ pri dodržaní tradičných postupov.

#### Podpoložka „Produkcia mlieka“

Ustanovenie, v ktorom sa uvádza, že syr „Salers“ sa vyrába od 15. apríla do 15. novembra a keď sú zvieratá vonku na pastvinách, zavedené nariadením Komisie (ES) č. 828/2003, sa v špecifikácii výrobku dopĺňa pridaním informácie, že syr „Salers“ sa vyrába v poľnohospodárskom podniku z mlieka, ktoré sa produkuje na mieste. Nahrádza odkaz na poľnohospodársku výrobu v pastierskej kolibe len od 1. mája do 31. októbra uvedenú v kapitole „Súvislosť so zemepisným prostredím“ platnej špecifikácie výrobku. Pastierske koliby, tradičné miesta výroby na letných pašiach, boli postupne opustené z dôvodu vývoja podnikových štruktúr a ich modernizácie. Táto zmena nie je zahrnutá v jednotnom dokumente.

V špecifikácii výrobku sa na uľahčenie kontroly dopĺňa odkaz, ktorý sa má zohľadniť pri vymedzení stáda jedného podniku, t. j. jedinečné identifikačné číslo vydané departementálnym ústavom pre chov. Táto zmena nie je zahrnutá v jednotnom dokumente.

Pravidlá kŕmenia dojníc sa v špecifikácii výrobku dopĺňajú spresnením zloženia základnej kŕmnej dávky dojníc (výlučne spásanou trávou zo zemepisnej oblasti) a obmedzením doplnkov výživy na 25 % sušiny v krmive. Tieto ustanovenia sa uvádzajú v bode 3.3 jednotného dokumentu. Zabezpečuje sa nimi, aby krmivo dojníc pochádzalo z aspoň troch štvrtín zo zemepisnej oblasti. Niektoré doplnkové krmivá nemusia pochádzať zo zemepisnej oblasti z dôvodu terénu, klimatických podmienok a nadmorskej výšky, ktoré neumožňujú ich pestovanie.

Okrem toho krmivá povolené na doplnenie základnej kŕmnej dávky dojníc sú vymedzené v pozitívnom zozname v špecifikácii výrobku, čo umožňuje lepšie riadiť, zaručiť a kontrolovať kŕmenie. Odkaz na tento pozitívny zoznam sa uvádza v bode 3.3 jednotného dokumentu.

#### Podpoložka „Spracovanie syra“

Keďže syr s CHOP „Salers“ sa vyrába výhradne v poľnohospodárskom podniku, v špecifikácii výrobku sa dopĺňa zákaz združovania výrobných prevádzok medzi viacerými poľnohospodárskymi podnikmi, aby sa posilnila skutočnosť, že syr sa vyrába v poľnohospodárskom podniku, ktorý je miestom, kde sa používa tradičné know-how na výrobu tohto CHOP. Táto zmena nie je zahrnutá v jednotnom dokumente.

Povinnosť výroby z plnotučného mlieka sa v špecifikácii výrobku dopĺňa spresnením, že mlieko je „*neupravené, pokiaľ ide o tuky a bielkoviny*“, aby sa zabezpečilo, že sa nevykonajú postupy štandardizácie mlieka. Ustanovenie vyplývajúce z tejto zmeny je zahrnuté v bode 3.3 jednotného dokumentu.

Povinnosť okamžite uskladniť mlieko v „gerle“ (drevená nádoba valcovitého tvaru alebo tvaru zrezaného kužeľa s rôznym objemom) počas dojenja je uvedená v špecifikácii výrobku s cieľom formalizovať tradičné postupy a zabezpečiť ich zachovanie. „Gerle“ je tradičná nádoba, ktorá zabraňuje príliš rýchlemu a príliš veľkému ochladeniu mlieka, čím sa zaručuje dobrá teplota pre zrážanie. Okrem toho zabezpečuje naočkovanie mlieka prírodnou mliekarenskou kultúrou. Táto zmena nie je zahrnutá v jednotnom dokumente.

V špecifikácii výrobku sú uvedené viaceré ustanovenia na reguláciu postupov spracovania a používania prísad pre syry v súlade so súčasnými postupmi: pozitívny zoznam povolených prímiesí alebo pomocných látok alebo prísad do mlieka pri výrobe a počas výroby syra; zákaz zhusťovania mlieka čiastočným odstránením vodnatej časti pred koaguláciou; zákaz uchovávanía mliečnych surovín, výrobkov počas výroby, syreniny a čerstvého syra prostredníctvom ich udržiavania pri mínusovej teplote; zákaz uchovávanía čerstvých syrov v modifikovanej



atmosfére. Cieľom týchto spresnení je zabrániť tomu, aby sa budúcimi neregulovanými postupmi zmenili vlastnosti syra „Salers“. Tieto zmeny nie sú zahrnuté v jednotnom dokumente.

Podrobný opis fáz výroby syra „Salers“ (uvedených v nariadení Komisie (ES) č. 828/2003) je uvedený v špecifikácii výrobku tak, že nahrádza stručný opis v platnej špecifikácii výrobku. Sú opísané takto: syrenie v „gerle“ (teplotný rozsah, výhradné použitie syridla, čas tuhnutia); krájanie a zber syreniny (čas, metóda, nástroje, cieľ); prvé lisovanie (metóda, nástroj, cieľ); okysľovanie a zrenie (dĺžka, cieľ); drvenie a solenie v hmote (metóda, obsah soli, dĺžka, cieľ); umiestnenie syra do formy (metóda, zloženie a rozmery formy); lisovanie (nástroj, dĺžka, metóda). Regulácia týchto úkonov pomáha zachovať kvalitu syrov a know-how syrárov. Uvedenými upresneniami sa nemení spôsob výroby výrobku, ale umožňuje sa jeho presnejší opis, a teda zaznamenanie tradičných postupov. Tieto zmeny nie sú zahrnuté v jednotnom dokumente.

#### Podpoložka „Zrenie“

V špecifikácii výrobku sa dopĺňa, že minimálna dĺžka zrenia sa počíta odo dňa umiestnenia syra do formy. Toto spresnenie je užitočné pre kontrolu. Uvádza sa aj v bode 3.2 jednotného dokumentu.

Teplotné podmienky, vlhkosť a starostlivosť počas obdobia zrenia (pravidelné obracanie a natieranie), zaregistrované nariadením Komisie (ES) č. 828/2003, sú zahrnuté v špecifikácii výrobku. Nie sú zahrnuté v jednotnom dokumente.

Podobne ako v podpoložke týkajúcej sa spracovania syra sa v špecifikácii výrobku uvádza ustanovenie na reguláciu používania ošetrovacia a prísad pre syry v súlade so súčasnými postupmi: týka sa to zákazu uchovávanía zrejších syrov v modifikovanej atmosfére. Táto zmena nie je zahrnutá v jednotnom dokumente.

#### **Položka „Súvislosť“**

Položka „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ špecifikácie výrobku sa úplne prepracováva tým, že sa v platnej špecifikácii výrobku nahrádzajú položky „História“ a „Súvislosť so zemepisným prostredím“ s cieľom jasnejšie zdôrazniť dôkaz súvislosti medzi syrom „Salers“ a jeho zemepisnou oblasťou bez toho, aby sa zmenila podstata súvislosti. Tento dôkaz zdôrazňuje najmä výrobu syra počas obdobia pastvy kráv na trávnych porastoch v prevažne sopečnom teréne zo surového mlieka z poľnohospodárskeho podniku s použitím špecifických zariadení a tradičných metód. Odkaz na výrobu v pastierskych kolibách sa zasadzuje výlučne do historického kontextu.

Nové znenie súvislosti uvedené v špecifikácii výrobku sa zahŕňa v bode 5 jednotného dokumentu.

#### **Položka „Označovanie“**

V špecifikácii výrobku sa dopĺňa minimálna veľkosť názvu na etikete tak, aby ho spotrebiteľ bol schopný okamžite identifikovať. V špecifikácii výrobku sa zároveň dopĺňa, že názov označenia pôvodu a symbol CHOP Európskej únie sú umiestnené v tom istom zornom poli, a to vždy s cieľom umožniť spotrebiteľom ľahšiu identifikáciu. Tieto ustanovenia sa uvádzajú v bode 3.6 jednotného dokumentu.

V špecifikácii výrobku a bode 3.6 jednotného dokumentu sa dopĺňa odsek, v ktorom sa zakazuje používanie akýchkoľvek prívlastkov alebo iných údajov sprevádzajúcich názov označenia pôvodu na etikete, v reklame, na faktúrach alebo v obchodných dokumentoch s výnimkou špeciálnych obchodných známkov alebo ochranných značiek a slov „tradition Salers“, aby sa predišlo nepravdivým tvrdeniam, ktoré môžu spotrebiteľa viesť do omylu.

### 5.3. Redakčné zmeny

V položke „Zodpovedný orgán v členskom štáte“ špecifikácie výrobku sa aktualizujú kontaktné údaje zodpovedného orgánu.

V položke „Skupina žiadateľov“ špecifikácie výrobku sa aktualizuje názov, kontaktné údaje a zloženie skupiny.

Tieto informácie nie sú zahrnuté v jednotnom dokumente.

V položke „Zemepisná oblasť“ špecifikácie výrobku a bode 3.4 jednotného dokumentu sa dopĺňa zoznam všetkých fáz, ktoré sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti.

V položke „Zemepisná oblasť“ špecifikácie výrobku sa dopĺňa dátum vymedzenia zemepisnej oblasti (15. júna 1999). Zoznam obcí v doplnenej zemepisnej oblasti sa vypracúva na základe úradného zemepisného kódexu z roku 2020. Dopĺňa sa, že kartografická dokumentácia znázorňujúca zemepisnú oblasť je k dispozícii na webovom sídle INAO. Tieto zmeny nie sú zahrnuté v jednotnom dokumente.

V položke „Odkazy na kontrolný orgán“ v špecifikácii výrobku sa vypúšťa odkaz na schvaľovacie postupy pre mliečne výrobky, ktoré sa stali bezpredmetnými. Nahrádza sa informáciami o príslušných vnútroštátnych kontrolných orgánoch. Tieto ustanovenia nie sú zahrnuté v jednotnom dokumente.

V položke „Označovanie“ špecifikácie výrobku sa vypúšťajú odkazy na logo „INAO“ a na skratku „INAO“, pretože sa stali bezpredmetnými. Nie sú zahrnuté v jednotnom dokumente.

V položke „Vnútroštátne požiadavky“ v špecifikácii výrobku sa vypúšťa odkaz na vnútroštátny dekrét o kontrolovanom označení pôvodu a dopĺňa sa tabuľka s hlavnými bodmi kontroly, ich referenčnými hodnotami a metódou hodnotenia. Tieto ustanovenia nie sú zahrnuté v jednotnom dokumente.

#### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### „Salers“

EÚ č.: PDO-FR-0134-AM02 – 3. 8. 2021

#### CHOP (X) CHZO ( )

#### 1. **Názov (názvy)**

„Salers“

#### 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*

„Salers“ je tvrdý, lisovaný a tepelne neupravovaný syr vyrábaný z kravského mlieka.

Má tvar valca vyznačujúci sa miernym vydutím na oboch koncoch s hmotnosťou 30 až 50 kilogramov po čase zrenia, ktoré trvá minimálne tri mesiace odo dňa umiestnenia syra do formy.

Hmota má slonovinovú až slamovožltú farbu. Štruktúra je sieťovaná, charakteristická pre drvenú a lisovanú hrodu syra.

Suchá, pľuzgierovitá kôra má zlatú až okrovú farbu, pričom na jej povrchu sa môžu objaviť prírodné červené, oranžové a žlté plesne.

Syr „Salers“ sa vyznačuje bohatosťou a širokou škálou aróm s prevahou mliečnych (maslo, fermentovaná smotana), zeleninových (cibuľová zelenina, tráva, seno), ovocných tónov (citrusy, orechy, lieskové oriešky).

Syr obsahuje najmenej 44 gramov tuku na 100 gramov syra po úplnom vysušení. Celková hmotnosť sušiny nesmie byť menšia ako 58 gramov na 100 gramov vyzretého syra.

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

Základná krmná dávka dojníc pochádza zo zemepisnej oblasti a pozostáva výhradne zo spásanej trávy.

Doplnenie základnej krmnej dávky dojníc je obmedzené na 25 % sušiny v krmive. Povoľené sú len suroviny uvedené v pozitívnom zozname.

Týmito ustanoveniami sa zabezpečuje, aby krmivo dojníc pochádzalo z aspoň troch štvrtín zo zemepisnej oblasti. Niektoré doplnkové krmivá nemusia pochádzať zo zemepisnej oblasti z dôvodu terénu, klimatických podmienok a nadmorskej výšky, ktoré neumožňujú ich pestovanie.

Syry sa vyrábajú výlučne zo surového, plnotučného kravského mlieka, ktoré je neupravené, pokiaľ ide o tuky a bielkoviny.

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

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

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

V prípade, že sa syr predáva po predbežnom zabalení, jednotlivé kusy musia obsahovať povinne časť kôry, ktorá je charakteristická pre toto označenie pôvodu.

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

Okrem povinných údajov stanovených predpismi o označovaní a obchodnej úprave potravín musí etiketa syrov s označením pôvodu „Salers“ obsahovať v tom istom vizuálnom poli:

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

Identifikácia syrov sa zabezpečuje identifikačnou značkou umiestnenou na syre a embosovaným odtlačkom, na ktorom je dvakrát uvedený názov označenia, na jednej strane syra. Všetky syry môžu okrem toho obsahovať embosovaný odtlačok na jednej strane syra so slovami „Ferme de...“ s cieľom identifikovať farmu.

Syry „Salers“, vyrobené zo spracovaného mlieka zo stád, ktoré pozostávajú výlučne z kráv plemena Salers, obsahujú aj embosovaný odtlačok na bočnej strane syra so slovami „tradition Salers“ a vyobrazením hláv kráv plemena Salers.

Okrem predpísaných označení vzťahujúcich sa na všetky syry je zakázané uvádzať akékoľvek prívlastky alebo iné údaje sprevádzajúce toto chránené označenie pôvodu na etikete, v reklame, na faktúrach alebo v obchodných dokumentoch s výnimkou:

- špeciálnych obchodných známkov alebo výrobných značiek,
- slov „tradition Salers“.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Departement Aveyron:

Obce zahrnuté do zemepisnej oblasti vcelku: Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Taussac, Thérondels.

Departement Cantal:

Kantóny zahrnuté do zemepisnej oblasti vcelku: Mauriac, Murat, Naucelles, Riom-ès-Montagnes.

Obce zahrnuté do zemepisnej oblasti vcelku: Arches, Arnac, Arpajon-sur-Cère, Aurillac, Ayrens, Badailhac, Brezons, Carlat, Cézens, Cros-de-Ronesque, Cussac, Ferrières-Saint-Mary, Giou-de-Mamou, Gourdièges, Jaleyrac, Jou-sous-Monjou, Lacapelle-Barrès, Lascelle, Malbo, Mandailles-Saint-Julien, La Monselie, Le Monteil, Narnhac, Nieudan, Pailherols, Paulhac, Paulhenc, Pierrefort, Polminhac, Raulhac, Saint-Cirgues-de-Jordanne, Saint-Clément, Saint-Étienne-de-Carlat, Saint-Jacques-des-Blats, Saint-Martin-sous-Vigouroux, Saint-Santin-Cantalès, Saint-Simon, Saint-Victor, Sainte-Marie, Sourniac, Thiézac, Valuéjols, Vebret, Velzic, Vézac, Vic-sur-Cère, Yolet, Ytrac.

Čiastočne zahrnuté obce: Mentières (úsek B1 č.° 122 a 146; úsek ZM č.° 25, 29, 33 a 40; úsek ZP č.° 13, 14, 22, 23, 27, 29, 30 a 31; úsek ZK č.° 3, 40 a 41); Neuvéglise-sur-Truyère (územie delegovaných obcí Neuvéglise a Oradour); Saint-Flour (úsek AE č.° 110, 112 až 114, 116 a 117; úsek AH č.° 380); Saint-Mamet-la-Salvetat (úsek B2 č.° 281, 282 a 286); Vieillespesse (úsek C2 č.° 100, 102 a 117; úsek ZX č.° 20); Ydes (úsek AP č.° 222).

Departement Corrèze:

Obec zahrnutá do zemepisnej oblasti vcelku: Rilhac-Xaintrie.

Čiastočne zahrnutá obec: Pandrignes (úsek B3 č. 513, 514, 531, 534 à 538, 543, 545, 547, 557, 559, 560, 564, 565, 568, 569, 572, 573, 577, 578, 872, 891, 896).

Departement Haute-Loire:

Čiastočne zahrnutá obec: Lubilhac (úsek E2 č.° 277, 289 až 291, 471, 480, 483, 484, 492, 520, 900).

Departement Puy-de-Dôme:

Obce zahrnuté do zemepisnej oblasti vcelku: Anzat-le-Luguet, Besse-et-Saint-Anastaise, La Bourboule, Chambon-sur-Lac, Chastreix, Compains, Égliseneuve-d'Entraigues, Espinchal, La Godivelle, Laqueuille, Mazoires, Mont-Dore, Murat-le-Quaire, Picherande, Roche-Charles-la-Mayrand, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Sauves-d'Auvergne, Saint-Victor-la-Rivière, Tauves, La Tour-d'Auvergne, Valbelex.

Čiastočne zahrnutá obec: Sayat (úsek AO č.° 19, 20, 33 a 226).

## 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

„Salers“ je syr s veľkým aromatickým bohatstvom spojeným s jeho výrobou počas obdobia pastvy kráv na trávnych porastoch v prevažne sopečnom teréne vyrobený zo surového mlieka z poľnohospodárskeho podniku. Pri výrobe sa používajú aj špecifické zariadenia („gerle“, lis na syr) a tradičné metódy, vďaka ktorým syr „Salers“ získava charakteristickú štruktúru a kôru, ako aj trvanlivosť.

Zemepisná oblasť označenia pôvodu „Salers“ celkovo zodpovedá masívu Cantal, ktorého vrchol Plomb du Cantal sa vypína vo výške 1 855 m. Podnebie je horské, vlhké a chladné s vysokými zrážkami presahujúcimi 1 000 mm ročne. Pôdy sú prevažne sopečného pôvodu a majú dobrú schopnosť zadržiavať vodu, čo má priaznivý vplyv na významný a nepretržitý rast trávy od jari do jesene.

Tráva tak pokrýva prevažnú časť poľnohospodárskeho územia. Sopečný terén bohatý na kyselinu fosforečnú, draslík a horčík v kombinácii s vysokými zrážkami prispieva k rozvoju bohatých trávnych porastov, na ktorých rastie prirodzená, pestrá, pôvodná a aromatická flóra s rastlinami, ako je kôprovník štetinolistý, alchemilka či lipkavec syridlový.

Syry vyrobené v zemepisnej oblasti boli známe už v období Rímskej ríše a po stáročia určovali životný rytmus na vidieku. Syr „Salers“, získavaný hlavne počas letnej pastvy dobytká, sa vyrábal v „pastierskych kolibách“, tradičných kamenných stavbách, ktoré slúžili zároveň ako obydlie, výrobná prevádzka a pivnica, z mlieka kráv dojených dvakrát denne a kŕmených na vysoko položených pastvinách bohatých na rôznorodú flóru. Na jeseň sa syry vyrobené na pastvinách vo všeobecnosti predávali obchodníkom v údoliach, ktorí nechali syry ďalej zrieť vo svojich pivniciach a potom ich predávali sprostredkovateľom, ktorí ich prepravovali na miesta spotreby. Výroba syra „Salers“ bola teda prostriedkom na dlhé uchovanie a prenos mlieka.

Názov „Salers“ bol uznaný ako označenie pôvodu dekrétom z 21. decembra 1961.

Časom sa zachovali zásady výroby syra „Salers“ v poľnohospodárskom podniku len počas obdobia pastvy s použitím tradičných techník a zariadení.

Dnes sa teda syr „Salers“ vyrába v poľnohospodárskom podniku zo surového mlieka kráv z jedného stáda po dojení od 15. apríla do 15. novembra, keď sú zvieratá na pastvinách.

Zrážanie mlieka prebieha v drevenej nádobe nazývanej „gerle“. Syrenina sa krája a potom niekoľkokrát lisuje v lise na syr, aby sa odstránilo čo najviac srvátky a zvýšil sa podiel sušiny. Získaný syr sa potom niekoľko hodín nechá odstáť, aby sa okyslil a zrel. Potom sa rozdrví a nasolí v hmote. Po fáze zrenia v soli sa ručným vtlačaním umiestni do formy. Tento syr sa potom postupne lisuje, a to približne dva dni, pričom sa pravidelne obracia, aby sa umožnilo odkvapkávanie.

Syr zreje najmenej tri mesiace odo dňa umiestnenia do formy. Zrenie prebieha v chladných a vlhkých pivniciach, pričom syry sa pravidelne obracajú a natierajú.

„Salers“ je veľký syr s hmotnosťou 30 až 50 kg s vysokým obsahom sušiny najmenej 58 %, ktorý sa vyrába v poľnohospodárskom podniku zo surového mlieka a zreje najmenej tri mesiace. Jeho tepelne neupravovaná lisovaná hmota má sieťovanú štruktúru a jeho kôra má pľuzgierovitý vzhľad.

Vďaka stáročným postupom a know-how tradičné metódy produkcie mlieka, výroby a zrenia syra „Salers“ umožňujú získať trvanlivý syr s veľkým aromatickým bohatstvom a rozmanitosťou s prevahou mliečnych, zeleninových a ovocných tónov.

Vlastností sopečných pôd v danej zemepisnej oblasti v kombinácii s vysokými zrážkami zabezpečujú hojný a nepretržitý rast trávy od jari do jesene. Pri výrobe syra „Salers“, ktorá je obmedzená na obdobie pastvy dojníc, sa čo najviac využíva tento zdroj: kravy sa krmia spásanou trávou, konzumujú pestrú a aromatickú flóru, ktorá prispieva k voni mlieka a následne syra „Salers“, ktorý sa z neho získava.

Spracovaním surového mlieka bezprostredne po dojení sa zachováva bakteriálna mikroflóra mlieka, čo takisto prispieva k aromatickému bohatstvu syra „Salers“.

„Gerle“, v ktorej prebiehajú prvé úkony spracovania mlieka až do krájania syreniny, má pre špecifickosť syra „Salers“ zásadný význam z dôvodu mikrobiálnej ekológie umožnenej drevom, z ktorého je vyrobená. Zabezpečuje naočkovanie mlieka prírodnou mliekarenskou kultúrou špecifickou pre každú výrobnú prevádzku, čo dodáva syru jedinečnú chuť.

Dlhé okysľovanie a zrenie syra podporuje rozvoj mliečnych fermentov prítomných v mlieku.

Odkvapkávanie syra lisovaním v lise na syr a následné natlačenie syra do formy umožňuje získať lisovanú, tepelne neupravovanú hmotu s vysokým obsahom sušiny, a tým zabezpečiť dobré uchovávanie syra.

Drvením syra medzi dvoma lismi hmota získava sieťovanú štruktúru.

Pôsobením mikroorganizmov a enzýmov prítomných na povrchu a vo vnútri syra vzniká počas zrenia celá škála aróm. Vďaka starostlivosti počas tohto obdobia syr „Salers“ získava svoju charakteristickú pľuzgierovitou kôru.

### Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-f9c3c64b-069f-4206-94d4-402bd9601d5e](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f9c3c64b-069f-4206-94d4-402bd9601d5e)

---