

# Úřední věstník

## Evropské unie

C 57



České vydání

### Informace a oznámení

Svazek 56

27. února 2013

| Oznámení č.                                                 | Obsah                                                                                                                                               | Strana |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>II Sdělení</b>                                           |                                                                                                                                                     |        |
| SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE   |                                                                                                                                                     |        |
| <b>Evropská komise</b>                                      |                                                                                                                                                     |        |
| 2013/C 57/01                                                | Bez námitek k navrhovanému spojení (Případ COMP/M.6787 – IHI Corporation/IHI Charging Systems International) <sup>(1)</sup> .....                   | 1      |
| <b>IV Informace</b>                                         |                                                                                                                                                     |        |
| INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE |                                                                                                                                                     |        |
| <b>Evropská komise</b>                                      |                                                                                                                                                     |        |
| 2013/C 57/02                                                | Směnné kurzy vůči euru .....                                                                                                                        | 2      |
| <b>Účetní dvůr</b>                                          |                                                                                                                                                     |        |
| 2013/C 57/03                                                | Zvláštní zpráva č. 24/2012 „Reakce Fondu solidarity Evropské unie na zemětřesení v oblasti Abruzzo v roce 2009: relevance a náklady opatření“ ..... | 3      |

CS

Cena:  
3 EUR<sup>(1)</sup> Text s významem pro EHP

(Pokračování na následující straně)

## V Oznámení

## ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

**Evropská komise**

|              |                                                                                                                                                                                                            |   |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2013/C 57/04 | Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc COMP/M.6875 – TenneT Offshore/Mitsubishi Corporation/TenneT Offshore 8) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem <sup>(1)</sup> ....               | 4 |
| 2013/C 57/05 | Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc COMP/M.6859 – Mitsubishi Corporation/Isuzu Motors/Isuzu Motors India Private Limited) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem <sup>(1)</sup> .... | 5 |

## JINÉ AKTY

**Evropská komise**

|              |                                                                                                                                                                            |    |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2013/C 57/06 | Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin .....         | 6  |
| 2013/C 57/07 | Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ..... | 11 |
| 2013/C 57/08 | Stížnost CHAP(2012) 1860 – potvrzení o přijetí a informace o plánovaném uzavření věci .....                                                                                | 17 |
| 2013/C 57/09 | Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin .....         | 19 |
| 2013/C 57/10 | Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin .....         | 24 |
| 2013/C 57/11 | Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ..... | 28 |



<sup>(1)</sup> Text s významem pro EHP

## II

(Sdělení)

## SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

## EVROPSKÁ KOMISE

## Bez námitek k navrhovanému spojení

(Případ COMP/M.6787 – IHI Corporation/IHI Charging Systems International)

(Text s významem pro EHP)

(2013/C 57/01)

Dne 19. února 2013 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné se společným trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
  - v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) pod číslem 32013M6787. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.
-

## IV

(Informace)

## INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

## EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru <sup>(1)</sup>

26. února 2013

(2013/C 57/02)

1 euro =

| měna                 | směnný kurz | měna                    | směnný kurz |
|----------------------|-------------|-------------------------|-------------|
| USD americký dolar   | 1,3077      | AUD australský dolar    | 1,2763      |
| JPY japonský jen     | 120,20      | CAD kanadský dolar      | 1,3418      |
| DKK dánská koruna    | 7,4589      | HKD hongkongský dolar   | 10,1467     |
| GBP britská libra    | 0,86330     | NZD novozélandský dolar | 1,5805      |
| SEK švédská koruna   | 8,4594      | SGD singapurský dolar   | 1,6209      |
| CHF švýcarský frank  | 1,2167      | KRW jihokorejský won    | 1 425,53    |
| ISK islandská koruna |             | ZAR jihoafrický rand    | 11,5378     |
| NOK norská koruna    | 7,4595      | CNY čínský juan         | 8,1481      |
| BGN bulharský lev    | 1,9558      | HRK chorvatská kuna     | 7,5925      |
| CZK česká koruna     | 25,561      | IDR indonéská rupie     | 12 694,71   |
| HUF maďarský forint  | 294,93      | MYR malajsijský ringgit | 4,0566      |
| LTL litevský litas   | 3,4528      | PHP filipínské peso     | 53,373      |
| LVL lotyšský latas   | 0,6996      | RUB ruský rubl          | 40,0105     |
| PLN polský zlotý     | 4,1678      | THB thajský baht        | 39,009      |
| RON rumunský lei     | 4,3780      | BRL brazilský real      | 2,5922      |
| TRY turecká lira     | 2,3637      | MXN mexické peso        | 16,7459     |
|                      |             | INR indická rupie       | 70,7400     |

<sup>(1)</sup> Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

## ÚČETNÍ DVŮR

### **Zvláštní zpráva č. 24/2012 „Reakce Fondu solidarity Evropské unie na zemětřesení v oblasti Abruzzo v roce 2009: relevance a náklady opatření“**

(2013/C 57/03)

Evropský účetní dvůr Vás tímto informuje o vydání zvláštní zprávy č. 24/2012 „Reakce Fondu solidarity Evropské unie na zemětřesení v oblasti Abruzzo v roce 2009: relevance a náklady opatření“.

Zpráva je k dispozici k nahlédnutí či stažení na internetové stránce Účetního dvora <http://eca.europa.eu>

Výtisk zprávy lze získat zdarma po zaslání žádosti Účetnímu dvoru na adresu:

Evropský účetní dvůr  
oddělení „Audit: příprava zpráv“  
12, rue Alcide de Gasperi  
1615 Luxembourg  
LUXEMBOURG

Tel. +352 4398-1

E-mail: [eca-info@eca.europa.eu](mailto:eca-info@eca.europa.eu)

nebo vyplněním elektronické objednávky na internetové stránce EU Bookshop.

---

## V

(Oznámení)

## ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

## EVROPSKÁ KOMISE

**Předběžné oznámení o spojení podniků****(Věc COMP/M.6875 – TenneT Offshore/Mitsubishi Corporation/TenneT Offshore 8)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2013/C 57/04)

1. Komise dne 19. února 2013 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup>, kterým podnik Mitsubishi Corporation („MC“, Japonsko) a podnik TenneT Offshore GmbH („TOG“, Německo), zcela vlastněný podnikem TenneT Holding B.V., získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení ES o spojování nákupem akcií společnou kontrolu nad podnikem TenneT Offshore 8. Beteiligungsgesellschaft mbH („HoldCo I“, Německo). Podnik TOG je dosud jediným akcionářem podniku HoldCo I.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku MC: víceodvětvová obchodní společnost působící v různých průmyslových oblastech, včetně energetiky, kovovýroby, strojírenství, chemického průmyslu, potravinářství a obecného spotřebního zboží,
- podniku TOG: podnik působící v odvětví přenosu elektrické energie vyrobené na moři po území Německa.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení (ES) o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno. V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení (ES) o spojování <sup>(2)</sup> je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí předložily své případné připomínky k navrhované transakci.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Připomínky lze Komisi zaslat faxem (+32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu či poštou s uvedením čísla jednacího COMP/M.6875 – TenneT Offshore/Mitsubishi Corporation/TenneT Offshore 8 na adresu Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž Evropské Komise:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení ES o spojování“).

<sup>(2)</sup> Úř. věst. C 56, 5.3.2005, s. 32 („sdělení o zjednodušeném postupu“).

**Předběžné oznámení o spojení podniků****(Věc COMP/M.6859 – Mitsubishi Corporation/Isuzu Motors/Isuzu Motors India Private Limited)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)****(2013/C 57/05)**

1. Komise dne 20. února 2013 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup>, kterým podniky Mitsubishi Corporation („MC“, Japonsko) a Isuzu Motors Ltd („Isuzu“, Japonsko) získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení ES o spojování nákupem akcií společnou kontrolu nad podnikem Isuzu Motors India Private Ltd („Isuzu India“, Indie).
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
  - podniku MC: dodávka energie, kovů, strojů, chemických látek, potravin a obecného spotřebního zboží,
  - podniku Isuzu: výroba a dodávka motorových vozidel a motorových součástí.
3. Podnik Isuzu India bude působit v odvětví výroby a dodávky motorových vozidel a náhradních dílů v Indii a případně i na jiných rozvíjejících se trzích sousedních zemí. Tento podnik nebude působit v EHP.
4. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení (ES) o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno. V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení (ES) o spojování <sup>(2)</sup> je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.
5. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí předložily své případné připomínky k navrhované transakci.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Připomínky lze Komisi zaslat faxem (+32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu či poštou s uvedením čísla jednacího COMP/M.6859 – Mitsubishi Corporation/Isuzu Motors/Isuzu Motors India Private Limited na adresu Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž Evropské Komise:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení ES o spojování“).

<sup>(2)</sup> Úř. věst. C 56, 5.3.2005, s. 32 („sdělení o zjednodušeném postupu“).

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2013/C 57/06)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti zápisu námitky podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006****o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin <sup>(2)</sup>****„POPERINGSE HOPSCHTEUTEN“/„POPERINGSE HOPPESCHTEUTEN“****č. ES: BE-PGI-0005-0968-22.02.2012****CHZO ( X ) CHOP ( )****1. Název:**

„Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“

**2. Členský stát nebo třetí země:**

Belgie

**3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny:****3.1 Druh produktu:**

Třída 1.6 Ovoce, zelenina, obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

**3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1:**

„Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ jsou výhonky, které pomalu rostou v podzemní části chmele otáčivého (*Humulus Lupulus*). Dorůstají délky 4 až 8 cm a dosahují průměru 3 až 5 milimetrů. Chmelové výhonky „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ mají přitažlivou bílou barvu, jsou zbaveny hlíny a jsou bez chorob a parazitů. Mají pevnou strukturu a jsou křupavé (nejsou vláknité ani dřevnaté). Díky tomu je lze dělit, aniž by se na koncích třepily. Na chmelových výhoncích „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ jsou viditelné cévní svazky (například na rozdíl od sójových výhonků).

Výhonky „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ mají velmi charakteristickou chuť, již lze nejlépe popsat jako „typicky ořechovou chuť“ se sklonem chutnat i po čekance. Jakkoli je srovnání nelehké, organoleptické vlastnosti těchto výhonků přesto vystihuje jeden přírůstek. Chuťové výhonky

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

„Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ připomínají portulák nebo silné klíčky fazole mungo nebo smetanovou a ořechovou příchutí černého kořene. Mají osvěžující, velice zemitou chuť.

Výhonky „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ sestávají převážně z bílkovin, neobsahují žádné tuky a jejich obsah kalorií je takřka nulový. Navíc jsou výhonky „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ bohatým zdrojem mikroživin a vitamínů, zejména pak vitamínů skupiny B.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

—

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti:

Při produkci výhonků „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ se ve vymezené zeměpisné oblasti musejí uskutečnit tyto kroky: zahrnutí chmelových rostlin zeminou, odstranění vlákn, na nichž výhonky „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ rostou, a sklizeň. Tento postup platí jak pro rostliny pěstované venku, tak ve vytápěných sklenících.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:

Aby byla zaručena jakost a sepětí s daným regionem, musí třídění, balení i označování výhonků „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ probíhat v dané zeměpisné oblasti. Po zabalení se s výhonky „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ může volně obchodovat obvyklými obchodními cestami.

Balení produktu v dané zeměpisné oblasti má zaručovat jeho původ, sledovatelnost, jakost a pověst. Balení v dané zeměpisné oblasti je nezbytné k zajištění jakosti výhonků „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“. Řetězec mezi sklizní (na polích či ve sklenících v dané zeměpisné oblasti) a balením je tak velmi krátký, což se koneckonců příznivě projevuje na jakosti produktu. Příliš častá manipulace a úkony jsou na úkor jakosti výhonků „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“, jež jsou křehkým produktem, který se snadno poškodí.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Produkt určený ke spotřebě musí být opatřen následujícími údaji:

Etiketami, na nichž je uvedeno:

- „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“, jméno/název pěstitele + individuální identifikační číslo,
- údaje související se sledovatelností produktu, za který producent ve spolupráci se skupinou žadatelů odpovídá,
- symbol EU pro CHZO.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Oblast produkce tvoří město Poperinge (zahrnuje centrum města Poperinge a tyto městské části: Krombeke, Proven, Reningelst, Roesbrugge-Haringe a Watou), sousední město Ieper (zahrnuje centrum města Ieper a tyto městské části: Boezinge, Brielen, Dikkebus, Elverdinge, Hollebeke, Sint-Jan, Vlamerdinge, Voormezele, Zillebeke a Zuidschote) a sousední obec Vleteren (zahrnuje vesnice Westvleteren, Oostvleteren a Woesten).

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

Chráněné zeměpisné označení „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ vychází z věhlasu a tradice produkce tohoto produktu v regionu v okolí města Poperinge.

### 5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Pro pěstování výhonků „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ v regionu v okolí města Poperinge existuje celá řada důvodů.

Prvním důvodem je ideální vhodnost místní půdy a povětrnostní podmínky. V oblasti Poperinge je půdní typ Ldcz: mírně provlhlá písčito-hlinitá půda, středně těžká půda půdního horizontu B výrazně drobtovité struktury. Spodní vrstvy půdy jsou hutnější, s dobrou propustností vody podloží.

Ideální k pěstování chmele je kvalitní hluboká písčito-hlinitá půda s dobrou propustností a vyšším obsahem vápníku. Musí mít poměrně velkou vlhkost, kterou lze čerpat ze spodních vrstev.

Region v okolí města Poperinge se vyznačuje stejně jako zbytek Západních Flander mírným přímořským podnebím se suchými zimami a teplými, vlhkými léty. Výkyvy teplot zmírňuje blízkost moře. Roční průměrné srážky činí 825 mm. Tento typ podnebí je pro pěstování výhonků „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ příznivý.

Kromě toho si v dané oblasti zemědělci po desetiletí vytvářeli o pěstování výhonků „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ rozsáhlé znalosti.

Chmelové výhonky zemědělci pěstují a sklízí dvěma způsoby. Jednak existuje prastará a tradiční metoda venkovního pěstování chmelových výhonků. Na tento produkční postup nedá dodnes dopustit žádná z chmelových oblastí, tedy ani region v okolí města Poperinge. Vědecký výzkum však v roce 1983 umožnil pěstování chmelových výhonků ve vytápěném skleníku. Tato druhá exkluzivní pěstební metoda se používá pouze v regionu v okolí města Poperinge. V regionu v okolí města Poperinge pochází třetina výhonků „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ z vytápěných skleníků a dvě třetiny z venkovního pěstování. Pro danou zeměpisnou oblast je kombinace obou pěstebních systémů příznačná. Sklizeň výhonků „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ je pracovně velmi náročná a musí probíhat s maximální opatrností a péčí, aby nedošlo k poškození křehkých chmelových výhonků. Pěstitelé výhonků „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ přirozeně disponují rozsáhlými znalostmi a dovednostmi, jež jsou k tomu nezbytné.

V roce 1983 bylo založeno bratrstvo De Witte ranke pojmenované po tehdy velice rozšířené odrůdě chmele. Tento spolek má za cíl zastupovat obecně zájmy oblasti Westhoek, a zvláště pak záležitosti týkající se výhonků „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“.

### 5.2 Specifičnost produktu:

V rámci široké nabídky „výhonků“ představují „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ velmi zvláštní produkt. V první řadě je to dáno jejich zvláštní strukturou. Konzumuje se pouze křupavá část chmelového výhonku, což je bílý křupavý výhonek o délce 5 až 8 cm, který zbude po odstranění vrchní části od druhého cévního svazku výhonku.

Kromě toho mají výhonky „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ velmi charakteristickou chuť, kterou nelze snadno popsat. Nejblížším příměrem je „typicky smetanově ořechová chuť“ se sklonem chutnat i po čekance. Tato zvláštní chuť je velmi osvěžující a zemitá a částečně za to vděčí příznačnému typu půdy a klimatu dané vymezené zeměpisné oblasti.

Výhonky „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ jsou typickým sezónním produktem, jehož sklizeň probíhá pouze od konce prosince do konce dubna. Výhonky „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ jsou tak k dispozici pouze po omezenou část roku.

### 5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):

Chmel byl pro pivovarnickou Belgii důležitou plodinou. Ve středověku představovalo pivo oblíbený nápoj, jenž nahrazoval nepříliš čistou vodu. Od 13. století se chmel využíval v pivovarech, kde nahradil

směsi hořkých a vonných bylin utajovaného složení (nazývané „gruut“). V regionu v okolí města Poperinge bylo pěstování této plodiny náhradou za soukenictví. Dějiny se tu ubíraly tou cestou, že obyvatelé regionu v okolí města Poperinge, kteří přišli o právo vyrábět sukno, vybízel v 15. století Jan Nebojácny k pěstování chmele.

Díky struktuře půdy i podnebí je region v okolí města Poperinge k pěstování chmele nanejvýše vhodný. Region v okolí města Poperinge se tak spolu s oblastí Asse-Aalst stal evropskou zásobárnou chmele.

Jedním ze zásadních kroků při pěstování chmele je odstranění přebytečných výhonků. Na každé rostlině zůstanou dva až tři výhonky, z nichž vyrostou nové révy, na nichž lze pěstovat chmelové šišťice.

Chmelové výhonky tedy byly v první řadě vedlejším produktem pěstování chmelových šišťic, představovaly však i vítanou pochoutku především na začátku jara, kdy byla čerstvá zelenina vzácností.

Využití výhonků „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ jako čerstvé zeleniny bylo zaznamenáno již v šestnáctém století a výhonkům byly dokonce připisovány léčivé účinky.

Již v roce 1554 napsal doktor Rembert Dodoens, že „chmelové výhonky se používají jako krmě a slouží k uspokojení chuťových pohárků.“ Doktor Dodoens připisoval výhonkům Poperingse hopscheuten též léčivé účinky. „Síla a účinek“. „Výhonky či mladé chmelové šlahouny se používaly jako krmě: ač slouží spíše k uspokojení chuťových pohárků než k dodání výživy pro tělo – neb dokáží vyživit jen nepatrně – prospívají přesto vnitřností, neb ulehčují močení, uleví stolici a posílí břicho.“

V roce 1581 vydal Matthias de Lobel (25), odborník na byliny a lékař, knihu o bylinách nazvanou „Krudtboek“. Zmiňuje v ní zvyk konzumace kořenových výhonků jako zeleniny:

„Mladé výhonky planě rostoucího i pěstovaného chmele, které neraší dříve než v březnu a dubnu, konzumuje prostý lid místo salátu – mají lahodnou chuť čekanky a jsou poměrně prohráté.“

I později se odkazy na výhonky „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ objevují stále častěji v různých písemnostech. V průběhu staletí a let se v dané zeměpisné oblasti vytvářely o pěstování a používání výhonků „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ takové znalosti, že lze prohlásit, že místní pěstitelé disponují konkrétními technickými znalostmi a různými dovednostmi, jež v jiných regionech známy nejsou (například pěstování ve sklenících).

Zároveň lze uvést, že vzhledem k tomu, že výhonky „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ a daný region jsou zmiňovány v četných (starých) písemnostech, vznikla v souvislosti s tímto produktem pověst, již lze přímo připsat produktu, pěstební metodě producentů a jejich zeměpisné oblasti. O dalších investicích do výhonků „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ svědčí trvalý vědecký výzkum odrůd a pěstebních metod „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“. Od konce 19. století jsou v různých restauracích v regionu v okolí města Poperinge servírována jídla obsahující výhonky „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“. Někdy jsou z výhonků „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ sestavovány dokonce i celé jídelní lístky. Věhlas výhonků „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ zjevně dokládá i celá řada článků dohledatelných v literatuře a tisku, jež pojednávají o využití výhonků „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ v místní gastronomii.

Pro kulinární využití výhonků „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ se nabízí celá škála možností. Kulinářské tiskoviny věnují výhonkům „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“, považovaným za skutečnou delikatesu, velkou pozornost pokaždé, když nastane jejich sezóna, a konkrétní recepty s výhonky „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ lze dohledat jak na internetu, tak v různých kuchařkách.

Na jaře pořádá bratrstvo „De witte ranke“ každoročně ve spolupráci s městem Poperinge festival chmelových výhonků, jenž je zasvěcen výhonkům „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“. Špičkové restaurace v okolí města Poperinge nabízejí zvláštní menu s jídly z chmelových výhonků „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“. Krom toho pořádají různé pěstitele výhonků „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ ve svých podnicích dny otevřených dveří, aby se konzumenti chmelových výhonků mohli s jejich pěstováním seznámit na vlastní oči. U příležitosti 25. výročí své existence vydalo bratrstvo v roce 2008 knihu zvlášť věnovanou výhonkům „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“.

Restaurační zařízení i jednotliví konzumenti se každoročně prvních chmelových výhonků „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ nemohou dočkat, což rok co rok dokládá v prosinci prodej prvních výhonků „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“, za něž kupující z tuzemska i zahraničí trvale platí vysoké ceny.

**Odkaz na zveřejnění specifikace:**

<http://lv.vlaanderen.be/nlapps/data/docattachments/dossier%20met%20bijlagen.pdf>

nebo

<http://www.vlaanderen.be/landbouw — beleid — kwaliteitssystemen — Europese kwaliteitssystemen — vlaamse dossiers>

---

**Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2013/C 57/07)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

**ŽÁDOST O ZMĚNU**

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**

**o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin <sup>(2)</sup>**

**ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9**

**„PIMENT D'ESPELETTE“/„PIMENT D'ESPELETTE-EZPELETAKO BIPERRA“**

**č. ES: FR-PDO-0105-0131-04.04.2011**

**CHZO ( ) CHOP ( X )**

**1. Položka specifikace produktu, již se změna týká:**

- ☐ Název produktu
- ☒ Popis produktu
- ☒ Zeměpisná oblast
- ☒ Důkaz původu
- ☒ Metoda produkce
- ☐ Souvislost
- ☒ Označování
- ☒ Vnitrostátní požadavky
- ☐ Jiná

**2. Druh změny (změn):**

- ☒ Změna jednotného dokumentu nebo přehledu
- ☐ Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled
- ☐ Změna specifikace, která nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006)
- ☐ Dočasná změna specifikace vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl. 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006)

**3. Změna (změny):**

- Byly aktualizovány údaje o příslušném útvaru členského státu,
- Popis produktu: kritéria týkající se vůně byla ve specifikaci uvedena omylem a jsou vypuštěna. Popis se také upřesňuje a doplňuje o popisné prvky produktu, které definují vnitrostátní předpisy k CHOP (vyhláška k CHOP, technické prováděcí předpisy a předpisy o schválení produktu):
  - hladký povrch slupky papriky, která je buď čerstvá a vcelku, nebo zavěšená do svazku,

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

- mletá paprika: jemně mletá (částice dosahují maximálně 5 mm), organoleptické vlastnosti, barva je oranžová až červenohnědá, obsah vlhkosti nepřesahuje 12 %.
- Zeměpisná oblast: byl upřesněn seznam kroků, k nimž musí dojít v dané oblasti (produkce, zpracování, balení), a postup identifikace jednotlivých parcel. V rámci těchto upřesnění se převzalo pouze znění vyhlášky k označení,
- Důkaz původu: tato část byla doplněna o ustanovení týkající se kontroly a záruky původu a výsledovatelnosti označení – tedy o ustanovení, jež byla změněna po reformě systému kontrol francouzských CHOP,
- Způsob produkce: tato část byla na základě vnitrostátních předpisů k CHOP doplněna o prvky týkající se popisu odrůdy, podmínek pro umístění a pěstování na parcele (pěstební parcela určená k pěstování papriky, jež má získat označení, mulčování zakryté plastovou fólií ve dvou na sebe navazujících řádcích, minimální vzdálenosti mezi rostlinami 40 cm, zákazu používání kalů, městského kompostu a reziduí z čističek odpadních vod), podmínek pro povolení zavlažovat i po 15. červenci, používání netkaných textilií k ochraně před mrazem, zákazu systematických rostlinolékařských ošetření, pravidel pro výpočet výnosů (průměrná váha papriky je stanovena na 35 gramů, množství paprik nutných k získání jednoho kilogramu prášku je stanoveno na 8 kg), sklizně, třídění (suchá paprika, čistá a zbavená hlíny, vytrídění poničených, naštípnutých nebo nahnilých paprik, třídění nejpozději 48 hodin od sklizně) a sušení (zákaz jakéhokoli sušení v sušičce nebo jiné násilné dehydratace, přirozené sušení, povoleno je pouze větrání bez vyhřívání). Upřesňuje se, že „Piment d'Espelette“ ve formě prášku lze uvádět na trh ve skle nebo vakuově balený,
- Označování: byla zrušena povinnost uvádět označení „appellation d'origine contrôlée“ (chráněné označení původu) a „AOC“ (CHOP) a byla zavedena povinnost uvádět logo CHOP Evropské unie,
- Vnitrostátní požadavky: vnitrostátní požadavky se doplnily o tabulku s hlavními body, jež je třeba kontrolovat, a o způsob jejich hodnocení, jak je stanoveno ve francouzských vnitrostátních předpisech.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

## NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin <sup>(3)</sup>

## „PIMENT D'ESPELETTE“/„PIMENT D'ESPELETTE-EZPELETAKO BIPERRA“

č. ES: FR-PDO-0105-0131-04.04.2011

CHZO ( ) CHOP ( X )

1. **Název:**

„Piment d'Espelette“/„Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra“

2. **Členský stát nebo třetí země:**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny:**3.1 *Druh produktu:*

Třída 1.8 (koření)

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1:*

CHOP „Piment d'Espelette“/„Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra“ se vztahuje k odrůdě papriky seté – „Capsicum annum“, a to ve formě čerstvých paprik vcelku, paprik ve svazku nebo mletých paprik.

<sup>(3)</sup> Viz poznámka pod čarou 2.

Papriky pocházejí ze semen odrůdy Gorria nebo odrůdy, která vykazuje tyto znaky: jednoletá bylina, jež může dosáhnout výšky 80 cm. Listy jsou střídavé, celé a oválné. Květy jsou bílé a rostou samostatně v úžlabí listů. Plod je dužinatý, visící, má kuželovitý tvar a ve zralosti získává červenou barvu. Plod vevnitř rozděluje přepážka, která nedosahuje až do špičky a tvoří tři části s velkým množstvím semen. Producenti mohou používat semena pocházející z vlastní produkce.

Papriky „Piment d'Espelette“ charakterizuje intenzivní vůně, v níž převažují ovocné nebo kouřové vůně, někdy doplněné lehkou vůní posečeného sena; na patře se projevuje jako výrazně pikantní, nikoli však příliš pálivá. Zralá paprika „Piment d'Espelette“ má červenou barvu a nabízí se ve třech formách:

- celý lusk čerstvé papriky. Lusk nemá žádné zelené zbarvení, má pravidelný kuželovitý tvar, hladkou slupku a bez stopky je dlouhý 7 až 14 cm,
- ve svazku: papriky jsou navázány po dvou (protilehlé uspořádání), po třech (do trojúhelníku) nebo po čtyřech (do kříže), mají červenou barvu a pravidelný kuželovitý tvar, hladkou slupku a bez stopky jsou dlouhé 7 až 14 cm. Ve svazku může být navázáno 20, 30, 40, 60, 80 nebo 100 paprik téže velikosti. Uspořádání navázaných paprik musí být z hlediska celku i tvaru a velikosti paprik harmonické a pravidelné. UVázání musí navíc umožňovat dozrání a usušení paprik,
- mletá paprika: vyrábí se zpracováním paprik, které pocházejí výhradně z jedné a téže produkce. K mletí se přistupuje po dozrání produktu a k usušení v sušičce; mletá paprika „Piment d'Espelette“ má oranžovou až červenohnědou barvu. Mletí musí být dostatečně jemné, aby jednotlivé částice dosahovaly maximální velikosti 5 mm. Mletou papriku „Piment d'Espelette“ charakterizuje její intenzivní vůně, v níž převažují ovocné nebo kouřové vůně i vůně sena, a výrazná pikantní, nikoli však příliš pálivá chuť, která přetrvává v ústech poměrně dlouho, na patře se rozvíjí postupně nebo vyvolává hřejivý pocit. V ústech se může mletá paprika „Piment d'Espelette“ projevovat nasládlou i mírně hořkou chutí. Obsah vody v mleté paprice nepřesahuje 12 %.

### 3.3 Suroviný (pouze u zpracovaných produktů):

Neuvedeno.

### 3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

Neuvedeno.

### 3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:

Papriky musí být vypěstovány a zpracovány v dané zeměpisné oblasti.

### 3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:

K balení dochází v oblasti produkce. Tento požadavek má zajistit pravost produktu, zachování jeho jakosti a vlastností a zároveň chránit označení původu „Piment d'Espelette“.

Ke sklizni se přistupuje, jakmile má paprika červenou barvu (nesmí mít zelené zbarvení) a optimální zralost. Sklizeň probíhá na pravidelném základě. Zralé papriky jsou velmi křehké, a proto je zapotřebí s nimi po sklizni zacházet velmi opatrně. Cílem ustanovení, jež jsou zakotvena ve specifikaci, je chránit specifické vlastnosti této papriky.

Během 48 hodin, které následují po sklizni, jsou papriky vytříděny a buď odeslány v čerstvém stavu, zavěšeny do svazku, nebo připraveny k sušení pro účely mletí.

Papriky, které mají být baleny v čerstvém stavu nebo zavěšeny do svazku, jsou tříděny individuálně. Tento postup vyžaduje specifické odborné znalosti a zkušenosti ohledně produktu, aby se zaručila bezchybná jakost paprik (pravidelný kuželovitý tvar, hladká slupka a délka mezi 7 a 14 cm).

Čerstvé paprikové lusky jsou před odesláním skladovány v suchu, mimo přímý dosah slunce. Jsou baleny do dřevaných bedniček, které jsou označeny a používány výlučně pro papriky „Piment d'Espelette“. Maximální obsah bedniček je 15 kilogramů a jejich výška nesmí přesahovat 25 cm.

Papriky určené k prodeji ve svazku po 20, 30, 40, 60, 80 nebo 100 kusech navazuje jejich pěstitel ručně na potravinářský provázek. Tento postup vyžaduje specifické odborné znalosti a zkušenosti týkající se produktu. Tato odbornost, kterou sdílejí subjekty nakládající s tímto CHOP, vede k vytvoření svazku paprik odpovídajících popisu produktu: harmonické a pravidelné uspořádání z hlediska celku, i pokud jde o tvar a velikost paprik.

Papriky, které jsou určeny k mletí, se vytrídí a následně dozrávají na teplém a dobře větraném místě po dobu minimálně 15 dnů. Na konci zrání se papriky odstopkují, suší a drtí. Tyto postupy zpracování paprik předpokládají vynikající znalost jejich vlastností a odborné zkušenosti, které se předávají z generace na generaci.

Balení mleté papriky představuje důležitou fázi zpracování, při níž musí být zachovány organoleptické vlastnosti produktu.

Získaná mletá paprika nesmí mít vyšší obsah vlhkosti než 12 %. Mletá paprika se vyznačuje oranžovou až červenohnědou barvou, intenzivní vůní, v níž převažují ovocné nebo kouřové vůně i vůně sena, a výraznou pikantní, nikoli však příliš pálivou chutí, jež poměrně dlouho přetrvává v ústech, na patře se rozvíjí postupně a vyvolává hřejivý pocit. V ústech může mít nasládlou i mírně hořkou chuť.

Ihned po umletí se paprika zataví do vakuových sáčků.

Toto rychlé balení zajistí, že mletá paprika nevykazuje organoleptické nedostatky, jako např. výraznou hořkost, aroma mokrého sena, hub, listové zeleniny nebo zatuchlosti. Pokud by mletá paprika nebyla zabalena ihned po zpracování, může dojít k jejímu opětovnému zvlhnutí, kontaminaci různými nečistotami a rychlé ztrátě typických vlastností.

K prodeji může být mletá paprika balena do vakuových sáčků o hmotnosti 250 g, 500 g, 1 kg, 5 kg nebo do hermeticky uzavřených sklenic. Je zakázáno přidávání jakýchkoli barviv, přísad nebo konzervantů, s výjimkou inertního plynu.

Vzhledem k tomu, že mletou papriku lze mísit, povinnost, aby byla balena v zeměpisné oblasti, má zajistit její výsledovatelnost a původ.

### 3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Označení čerstvých paprik, paprik ve svazku nebo mleté papriky s chráněným označením původu „Piment d'Espelette“/„Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra“ uvádí název chráněného označení „Piment d'Espelette“/„Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra“, a to písmem, které je minimálně 1,3krát větší než největší písmo na etiketě. Označení uvádí logo CHOP Evropské unie. Logo doplňuje název chráněného označení bez dalších vložených poznámek.

Označení může rovněž uvádět údaj „appellation d'origine protégée“ (chráněné označení původu) nebo „AOP“ (CHOP), který je napsán bezprostředně před nebo pod názvem označení bez dalších vložených poznámek.

Název chráněného označení původu a údaj „appellation d'origine protégée“ (chráněné označení původu) nebo „AOP“ (CHOP) nebo logo CHOP Evropské unie se kromě označení uvádí i v průvodních dokladech, na fakturách a štítcích.

### 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Zeměpisnou oblast tvoří 10 obcí departementu Pyrénées-Atlantiques, a to celé obce Larressore a Souraïde a část obcí Aïnhova, Cambo les Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Saint-Pée sur Nivelle a Ustaritz.

Na obecních úřadech obcí, které patří do zeměpisné oblasti pouze částečně, byla uložena kartografická dokumentace vymezující hranice zeměpisné oblasti. Pokud jde o tyto obce, mapy s vyznačením daných zón jsou v souladu s požadavky směrnice o INSPIRE k dispozici na internetových stránkách příslušného vnitrostátního orgánu.

### 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

#### 5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Malý region Espelette, který se nachází na jihozápadě Francie, má jižní a oceánské klima. Léta jsou teplá (maximální průměrná teplota v červenci je 25 °C), zimy mírné (průměrná teplota v lednu je 12 °C), mrazy se vyskytují zřídka (v průměru 23 dní v roce) a ledové dny jen výjimečně (8 dní za 20 let).

I když se oblast Espelette nachází poblíž oceánu, není vystavena vlivu mořských větrů, jejichž vznik vyvolávají rozdíly v teplotě země a oceánu, protože ji před nimi chrání řada kopců s nadmořskou výškou okolo 100 m, které fungují jako větrolamy a zamezují evapotranspiraci a dehydrataci rostlin.

Pyrenejské kopce a hory obklopující oblast Espelette navíc v podstatě vytváří svým způsobem amfiteátr, který je otevřený směrem k severozápadu. Vlhké oceánské proudění se po nárazu na tyto první vrcholky mění na silný a pravidelný déšť. Průměrné srážky v oblasti Espelette naměřené za posledních dvacet let činí 1 800 mm.

Srážky se vyskytují průměrně 180 dní v roce. Také vlhkostní rovnováha, která představuje rozdíl mezi příjmem a ztrátou vody v půdě, je v této nadmořské výšce nejvyšší ve Francii. Okolní reliéf, který vyvolává vyšší oblačnost, navíc reguluje teplotu a snižuje teplotní rozdíly mezi dnem a nocí.

Při výběru parcel určených k pěstování papriky se zohledňuje maximální využití možností, které nabízí místní klima. Parcely jsou vybírány zvláštním postupem několik měsíců před začátkem pěstování. Půda na parcelách musí být úrodná a bohatá na organické látky, aby odpovídala potřebám rostliny; parcely musí umožňovat správné zavlažování a odvod vody, musí mít správnou orientaci tak, aby byly otevřené slunečnímu svitu, a musí bránit vzniku erozí. Půda na těchto parcelách má vyváženou strukturu s obsahem jílu, naplavenin a písku a téměř každý rok se hnojí dobře rozloženým hnojem.

Mezi severními a jižními svahy Pyrenejského masivu působí fénový efekt, který vyvolává jižní vítr s názvem *haïze hegoa*. Tento teplý vítr je v této oblasti specifický v tom, že má stejnou intenzitu ve dne i v noci. Vane často na podzim a v zimě, čímž vhodně působí na dozrávání a sušení plodů.

Ze zaznamenaných meteorologických údajů vyplývá, že malý region Espelette má jedinečné klimatické vlastnosti, které jsou dány kombinací jeho zeměpisné i geomorfologické polohy.

## 5.2 Specifičnost produktu:

Papriky „Piment d'Espelette“ charakterizuje intenzivní vůně, v níž převažují ovocné nebo kouřové vůně, někdy doplněné náznakem vůně posečeného sena; chuť na patře je výrazně pikantní, nikoli však příliš pálivá. Zralá paprika „Piment d'Espelette“ má červenou barvu a nabízí se ve třech formách: čerstvá celá paprika, mletá paprika, paprika ve svazku.

Začátek pěstování papriky v regionu Espelette se datuje do 16. století. Do provincie Labourd se dostala, stejně jako kukuřice, zřejmě ze Španělska údolím řeky Nive. V 17. století se objevila zmínka o odrůdě paprik *Capsicum*, jež se používaly jako koření. Při přípravě a konzervování masa tyto papriky výhodně nahradily černý pepř, který se dovážel za vysokou cenu.

Této paprice se připisovaly i terapeutické účinky a díky tomu se stala součástí domácích lékárníček. Baskický slovník otce Manuela de Larramendi z roku 1745 upřesňuje, že se „Piment d'Espelette“ používá jako koření.

Papriku pěstovaly ženy v zelinářských zahradách a využívaly ji zejména v domácnosti, případně ji prodávaly do uzenářství-solíren nebo do hostinců, které v důsledku povolení obchodu Ludvíkem XV. vznikaly v oblasti Espelette v hojném počtu.

I když na venkově došlo v 19. i ve 20. století k zásadním změnám, pěstování papriky „Piment d'Espelette“ přetrvávalo a je přímo spojeno s místní gastronomií a silnou identitou tohoto regionu.

Příjem z pěstování „Piment d'Espelette“ sloužil ještě docela nedávno jako osobní příjem žen, které je pěstovaly, a doplňoval skromné příjmy pocházející z drobného chovu a pěstování smíšených kultur.

Rozvoj pěstování papriky také souvisí s udržováním tradičního chovu a tradičního pěstování smíšených kultur.

Na podzim se papriky suší na fasádách domů, což je významným a charakteristickým prvkem kultury tohoto regionu.

„Piment d'Espelette“ je dnes jedinou tradiční paprikou, která se produkuje ve Francii a používá se jako koření. Tropický původ odrůdy *Capsicum annuum* L., k níž tato paprika náleží, ji nepředurčuje k pěstování a zpracování na koření ve francouzských zeměpisných šířkách, s výjimkou velmi specifických podmínek a typu odrůdy, která se těmto podmínkám přizpůsobila.

Je zapotřebí připomenout, že odrůda *Capsicum annuum* je botanikům známa od roku 1930 jako odrůda, která citlivě reaguje na různé druhy půd a klimatu.

Díky tropickému původu si rostlina zachovala vysoké klimatické nároky. Musí být zvláště vydatně a pravidelně zavlažována, protože netoleruje nedostatek, ale ani přebytek vody. Jakýkoli přebytek vody v kořenech může definitivně ukončit růst rostliny. Rostlina se začíná rozvíjet až při teplotě půdy přesahující 12 °C a její růst se značně zrychlí poté, co průměrná teplota dosáhne 20 °C a nedochází již k velkým rozdílům mezi denní a noční teplotou.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, povětí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):*

Klima malého regionu Espelette v této zeměpisné šířce jedinečně spojuje teplotní podmínky a vlhkost, kterou potřebuje samotná rostlina i její zpracování na koření. Teplota, vlhkost a tepelná regulace odpovídají požadavkům rostliny.

Místní typ odrůdy je výsledkem dlouhodobého hromadného výběru uskutečňovaného po staletí pěstiteli, původně výlučně ženami. Všechny jeho vlastnosti jsou v dokonalém souladu s prostředím a umožňují jeho zpracování na koření, které je skutečně jedinečné; má výraznou vůni a je pikantní, nikoli pálivé.

Místní typ odrůdy je přímým výsledkem pozorování a odborných znalostí místních producentů. Vyjadřuje výjimečný vztah producentů k prostředí a je výborně přizpůsobený klimatickým podmínkám této oblasti.

Každá fáze, tj. od výběru semen až po konzervaci koření se všemi jeho organoleptickými vlastnostmi, se provádí na základě místních a přizpůsobených odborných znalostí, které vyžadují dlouhý proces učení. Pěstování i zpracování paprik „Piment d'Espelette“ potřebují značné pozorovací schopnosti a velmi často ruční práci. Muži a ženy dokázali v průběhu staletí zachovat tento typ odrůdy i tradiční techniky pěstování, sušení a zpracování, které umožnily zachovávat originalitu tohoto produktu.

„Piment d'Espelette“ hraje v místní gastronomii a kultuře významnou úlohu. Ve Francii je nazývána baskickým kořením. Slovo *piment* (paprika) se vyskytuje v řadě místních výrazů a festival papriky v Espelette je pro celý region vrcholnou událostí, protože v tento den město zaplaví kolem 20 000 lidí, aby nakoupili a hlavně oslavili produkt „Piment d'Espelette“.

Dříve umožňovala „Piment d'Espelette“ ženám, které ji pěstovaly, určitou finanční nezávislost, dnes tvoří významnou část příjmů přibližně šedesáti zemědělských firem a produkce „Piment d'Espelette“ umožňuje zřízení nových nebo udržování stávajících malých rodinných farem.

V dané oblasti funguje řada uzenářství-solíren, výroben hotových jídel a restaurací, jejichž činnost je přímo spojena s „Piment d'Espelette“.

I na celostátní úrovni existuje řada kuchařů francouzské kuchyně na vysoké úrovni, kteří jsou věrni „Piment d'Espelette“, jež je často tajemstvím jejich receptů.

**Odkaz na zveřejnění specifikace:**

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 (\*))

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

---

(\*) Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

**Stížnost CHAP(2012) 1860 – potvrzení o přijetí a informace o plánovaném uzavření věci**

(2013/C 57/08)

Evropská komise obdržela a pod č.j. CHAP(2012) 1860 zaregistrovala velký počet stížností proti zavádění nových předpisů v Polsku, které se týkají správy zemědělského majetku ve vlastnictví státu, omezují rozlohu zemědělských pozemků pronajmutých zemědělcům a ukládají nájemcům povinnost zakoupit ve stanovené lhůtě zemědělské podniky.

Vzhledem k vysokému počtu stížností, které Komise v této souvislosti obdržela, a s cílem zajistit rychlou odpověď, jakož i rychle informovat zúčastněné strany a zároveň hospodárně využít své správní zdroje zveřejňuje Komise tuto informaci v *Úředním věstníku Evropské unie* i na internetové stránce: [http://ec.europa.eu/eu\\_law/complaints/receipt/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/eu_law/complaints/receipt/index_en.htm)

Po prošetření stížností dospěly útvary Komise k závěru, že v této fázi není možné konstatovat v této věci porušení práva EU.

Ve stížnostech se tvrdí, že polské právní předpisy jsou v rozporu s články 15, 17 a 20 Listiny základních práv Evropské unie a čl. 2 písm. a) a b) nařízení (ES) č. 73/2009.

Pokud jde o údajné porušení čl. 2 písm. a) a b) nařízení (ES) č. 73/2009, který obsahuje definice pojmů „zemědělec“ a „zemědělský podnik“, nezdá se, že opatření popsaná ve stížnosti jsou v rozporu s tímto článkem, jelikož se v těchto definicích neřeší rozloha zemědělských pozemků na jeden podnik za účelem získání přímých plateb. Toto nařízení neupravuje smluvní vztahy mezi nájemci a vlastníky půdy týkající se velikosti jejich zemědělských podniků.

Jediný požadavek týkající se rozlohy zemědělských pozemků na jeden podnik, který podmiňuje získání přímých plateb, je stanoven v čl. 124 odst. 2 třetím pododstavci, jenž zní:

„Minimální rozloha plochy zemědělského podniku, pro niž je možno žádat o platbu, činí 0,3 ha. Každý nový členský stát však může na základě objektivních kritérií a po schválení Komisí rozhodnout, že stanoví vyšší minimální rozlohu, která však nepřesáhne 1 ha.“

V souladu s článkem 88 a přílohou VII nařízení (ES) č. 1121/2009 stanovilo Polsko jako minimální rozlohu způsobilé plochy na jeden zemědělský podnik, pro niž je možno žádat o platby, na jeden hektar. V důsledku toho mají polští zemědělci, kteří mají podnik s minimální plochou 1 ha, nárok na získání plateb v rámci režimu jednotné platby na plochu a vnitrostátní opatření platná pro zemědělce se zemědělskými podniky o rozloze více než 300 ha, jak je uvedeno ve stížnosti, nejsou v rozporu s ustanoveními nařízení (ES) č. 73/2009 a nařízení (ES) č. 1121/2009.

Tento výklad nepředjímá rozhodnutí Soudního dvora Evropské unie, který je jako jediný oprávněn vydávat právně závazné rozsudky týkající se platnosti a výkladu aktů přijatých orgány EU.

Pokud jde o údajné porušení článku 15 Listiny základních práv EU, je třeba poznamenat, že Listina neupravuje všechny situace údajného porušení základních práv. Podle čl. 51 odst. 1 Listiny platí Listina pro členské státy pouze při provádění práva Evropské unie. Na základě poskytnutých informací a s ohledem na výše uvedenou analýzu se nezdá, že záležitosti, na které odkazují stížnosti, se týkají provádění práva Evropské unie.

Kromě toho je třeba poznamenat, že čl. 6 odst. 1 Smlouvy o Evropské unii stanoví, že „Listina nijak nerozšiřuje pravomoci Unie vymezené ve Smlouvách“, a článek 345 Smlouvy o fungování Evropské unie stanoví, že tato smlouva se nijak nedotýká úpravy vlastnictví uplatňované v členských státech. Posledně jmenované ustanovení opravňuje členské státy k tomu, aby na svém území upravovaly vlastnictví, mj. tedy také k tomu, aby omezovaly práva nájemců na pronájem či koupi zemědělských pozemků. Komise není oprávněna v této oblasti jednat.

S ohledem na výše uvedené navrhnou útvary Komise, aby tato věc byla uzavřena.

Pokud se stěžovatelé budou domnívat, že mají nové informace, které by mohly Komisi vést k přehodnocení tohoto návrhu na uzavření věci, vyzývají se, aby tyto informace sdělili Komisi do jednoho měsíce od data zveřejnění tohoto oznámení. Pokud Komise žádné takové nové informace neobdrží, může danou věc uzavřít.

---

**Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2013/C 57/09)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**

**o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin <sup>(1)</sup>**

**„PRÉS-SALÉS DU MONT-SAINT-MICHEL“**

**č. ES: FR-PDO-0005-0813-25.06.2010**

**CHZO ( ) CHOP ( X )**

**1. Název:**

„Prés-salés du Mont-Saint-Michel“

**2. Členský stát nebo třetí země:**

Francie

**3. Popis zemědělského produktu nebo potravin:**

**3.1 Druh produktu:**

Třída 1.1 Čerstvé maso (a droby)

**3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1:**

Maso s chráněným označením původu „Prés-salés du Mont-Saint-Michel“ se produkuje z jehňat mladších než 12 měsíců, jejichž typické vlastnosti jsou dány pastvou na slaniscích v přímořské oblasti. K chovu jehňat se používají berani těchto plemen: „Suffolk“, „Roussin“, „Rouge de l'Ouest“, „Vendéen“, „Cotentin“, „Avranchin“, „Charollais“ nebo berani, jejichž matky pocházejí z hospodářství, která jsou oprávněna k užívání slanisek k pastvě. Plemenné samice jsou potomky ovcí chovaných ve vymezené zeměpisné oblasti v hospodářstvích, jež se specializují na chov ovcí na slaniscích.

Jatečně upravená těla mají tyto vlastnosti:

- mají minimální váhu 14 kg,
- mají štíhlý, „zarovnaný až mírně prohloubený profil“ a „středně až vysoce vyvinutou svalovinu“ (třídy zmasilosti U, R, O podle klasifikační stupnice EUROP),
- protučnost je „mírně tučná až protučnělá“ (třídy 2 nebo 3 klasifikační stupnice EUROP),
- povrchový i vnitřní pevný tuk bílé až krémové barvy je rovnoměrně rozložen.

Maso se na trh uvádí chlazené. Prodej chlazeného rozmraženého masa je zakázán.

**3.3 Suroviný (pouze u zpracovaných produktů):**

—

**3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):**

Jehňata a ovce se živí zejména pastvou na slaniscích. Chov jehňat probíhá v několika po sobě jdoucích obdobích, jimiž jsou období po narození, období pastvy na slaniscích a případně období vykrmování.

<sup>(1)</sup> Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

- Během období po narození, které trvá minimálně 45 a maximálně 105 dní po narození, jsou jehňata krmena hlavně mateřským mlékem, jež lze doplňovat sušeným mlékem, pící nebo krmnou směsí.
- V období pastvy na slaniscích, které trvá alespoň 75 dní, pobývají jehňata na slaných marších ve stanovených částech pastvin a v případě jejich zaplavení na pozemcích dále ve vnitrozemí. Živí se zejména nebo výlučně trávou (kromě pastvy se povoluje nejvýše 400 g krmné směsi na den podávané večer).
- Během volitelného období vykrmování (u jehňat, která se v období pastvy na slaniscích živí výhradně trávou), jež trvá maximálně 30 nebo 40 dní podle ročního období, dostávají jehňata krmnou směs a na slaniscích se již nepasou.

Období pastvy na slaniscích, včetně pastvy dále ve vnitrozemí, když jsou slaniska zalitá přílivem, musí v každém případě činit alespoň polovinu života jehněte.

Zelené krmivo pro zvířata v různých fázích chovu pochází z vymezené zeměpisné oblasti a skládá se z čerstvé trávy, spásané nebo uskladněné jako seno nebo zavádla píce v balíku, s obsahem sušiny přesahujícím 50 %, dále z kořenů a z hlíz zeleniny.

Od 1. června 2013 se zakazuje podávat kukuřičnou siláž.

Krmnou směs, kterou ovce a jehňata případně dostávají v různých fázích chovu, tvoří tyto složky:

- obilná zrna, produkty a vedlejší produkty z nich: ječmen, kukuřice, pšenice, tritikale a oves,
- olejnatá semena, produkty a vedlejší produkty z nich: sójové, slunečnicové, řepkové a lněné pokrutiny, sójová zrna a sójové slupky,
- bílkovinné plodiny: hrách, vlní bob a bob polní,
- hlízy a kořeny, produkty a vedlejší produkty z nich: cukrovkové řízky,
- pícniny: vojtěška a sláma,
- melasa: třtinová melasa,
- doplňkové látky,
- minerály, vitamíny.

Z vymezené zeměpisné oblasti pochází 100 % píce a 50 % krmných směsí.

Ovce chované v hospodářských podnicích se mohou krmit pouze rostlinami, vedlejšími produkty a krmivy, která nepocházejí z geneticky upravených produktů. Krmiva používaná při chovu jehňat ze slanisek nesmí, s výjimkou mléčných výrobků, obsahovat žádný produkt živočišného původu.

### 3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti:

Narození, chov a porážka.

### 3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:

—

### 3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Označení a štítkování masa s chráněným označením „Prés-salés du Mont-Saint-Michel“ se provádí po vychlazení jatečně upraveného těla, a to neporušitelným označením s nesmazatelným inkoustovým nápisem „Prés-salés MSM“ na jeho hlavních částech, tedy na pleci, žebrech a kýtách.

K jatečně upravenému tělu a jeho jednotlivým naporcovaným kusům je po celou dobu až ke konečnému prodeji připevněn identifikační štítek, který uvádí alespoň:

- název označení,
- nápis „AOP“ (CHOP) nebo „appellation d'origine protégée“ (chráněné označení původu),

- logo CHOP Evropské unie,
- jméno/název chovatele,
- číslo chovu,
- vnitrostátní identifikační číslo jehněte,
- datum porážky,
- místo a číslo porážky,
- nápis „le temps de maturation sur os entre les dates d'abattage des agneaux et de la vente au détail au consommateur final est de 4 jours pleins au minimum“ (doba zrání masa na kosti od porážky jehňat do maloobchodního prodeje konečnému spotřebiteli činí alespoň čtyři celé dny).

#### 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Zeměpisnou oblast, v níž dochází k narození a probíhá chov a porážka jehňat, tvoří následujících 42 kantonů, z nichž 6 je součástí departementů la Manche a Ille et Vilaine:

Departement la Manche:

všechny obce v katonech Avranches, Barneville-Carteret, Beaumont-Hague, Bréhal, Bricquebec, Cherbourg-Octeville, Cherbourg-Octeville-Sud-Ouest, Coutances, Ducey, Equeurdreville-Hainneville, Granville, la Haye-Pesnel, Isigny-le-Buat, Jullouville, Lessay, Montmartin-sur-Mer, Les Pieux, Pontorson, Saint-Hilaire-du-Harcouët, Saint-James, Saint-Malo-de-la-Lande, Saint-Ovin, Saint-Sauveur-le-Vicomte, Sartilly, Tourlaville, Valognes, Vesly.

obce v kantonu la Haye-du-Puits, kromě obcí Appeville, Coigny, Cretteville, Houtteville, Prétot-Sainte-Suzanne, Vindefontaine.

V kantonu Saint-Sauveur-Lendelin obce Muneville-le-Bingard, La Ronde-Haye.

Departement Ille et Vilaine:

všechny obce v katonech Antrain, Dol-de-Bretagne, Fougères-Nord, Fougères-Sud, Louvigné-du-Désert, Pleine-Fougère, Saint-Aubin-du-Cormier, Saint-Brice-en-Coglès.

V kantonu Cancale obce La Fresnaie, Hirel, Saint-Benoit-des-Ondes.

V kantonu Saint-Aubin d'Aubigné obce Andouillé-Neuville, Gahard, Romazy, Saint-Aubin-d'Aubigné, Sens-de-Bretagne et Vieux-Vy-sur-Couesnon.

V katonech Vitré-est a Vitré-ouest obce Balazé, Châtillon-en-Vendelais, Montautour, Princé, Saint-M'Hervé, Vitré.

#### 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

##### 5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Přírodní faktory, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Zeměpisná oblast se nachází na obvodu normansko-bretaňského zálivu a rozprostírá se na pobřeží departementů la Manche a Ille-et-Vilaine. Vyznačuje se rozsáhlým pobřežím a silným vlivem mořského a oceánského podnebí. V srdci této zeměpisné oblasti se nacházejí louky pravidelně zaplavované mořem, nazývané slaniska nebo slané marše, které nabízejí podstatnou část výživy zvířat. Tato slaniska tvoří horní část přílivové zóny. Vznikla lokálně na dně zálivu Mont-Saint-Michel a ústí řek v západní části poloostrova Cotentin, kde mimo dosah mořských vln a silných proudů dochází k jemné sedimentaci. Substrátem slanisek je sediment nazývaný „tangue“, složený z velmi jemného bahna a písku bohatého na vápenec. Tyto oblasti jsou zbrázděny hlubokými kanály, které se rozvětvují do dalších kanálů, a tvoří tak velmi hustou síť rozdělující slaniska na několik funkčních jednotek, které zároveň slouží jako zábrany ohraničující pohyb ovcí.

Vegetace, která se přizpůsobila slanosti půdy a zaplavování, se skládá z tzv. halofilních rostlin. Mnohé z nich, jako zblochanec přímořský (*Puccinellia maritima*), bařička přímořská (*Triglochin maritima*) nebo lebeda šruchovitá (*Halimione portulacoides*) – zejména poté, co zmrzne – jehňatům s označením původu „Prés-salés du Mont-Saint-Michel“ velmi chutnají, a tvoří tak základ jejich výživy.

Lidské faktory, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Produkce jehňat v zálivu Mont-Saint-Michel je doložena již od desátého století, kdy mniši z Mont-Saint-Michel získali právo k chovu ovcí, tzv. „brebiage“. O produkci ovcí v přístavních oblastech poloostrova Cotentin v téže době se dovídáme ze zakládací listiny opatství v Lessay. Ta obsahuje zmínku o darování dvou ovčínů opatství. Později v roce 1181 již ovčí vlna tvořila dvě třetiny desátku tohoto opatství (charta Jindřicha II. Plantageneta).

Až do první poloviny 20. století se s výjimkou poldrů u Mont-Saint-Michel, kde se na slaniska pod dohledem pastýřů vodila poměrně velká stáda, se ovce svazovaly k sobě a vodily ve skupinách po dvou až čtyřech. Od druhé poloviny 20. století vznikaly specializované chovy s ovčínou.

Vzhledem k fyzickým překážkám dané oblasti vybírají chovatelé odedávna plemenná zvířata zvláštním způsobem, s důrazem na mateřské vlastnosti samic, schopnost zvířat pohybovat se v nestabilním terénu a růst jehňat přizpůsobený vegetačnímu cyklu rostlin žijících na slaniscích. Samice pocházejí z vlastního stáda a beraní, kteří jsou zakoupeni externě, patří k plemenům, která se dobře přizpůsobují životním podmínkám na slaniscích a jejichž svalový růst je relativně pomalý.

Chov jehňat na slaniscích se rozvinul i díky zřizování ovčínů a obhospodařování luk nacházejících se na pevnině v blízkosti slaných marší. Jsou nepostradatelné, neboť zvířatům poskytují útočiště pro vrh mláďat a při zaplavení slanisek přílivem.

Kvůli velkým rozdílům v růstu jednotlivých zvířat ve stádě a nevypočitatelnosti klimatických podmínek vyvinuli chovatelé metodu přikrmování přizpůsobenou místním specifickým podmínkám. Vzhledem k tomu, že se ovčín nacházejí v blízkosti pobřeží, mohou se doplňková krmiva podávat večer po pastvě. Pokud jsou ovčín dále ve vnitrozemí, chovatelé mohou přistoupit k vykrmování až před porážkou. Většina těchto krmiv se pěstuje v dané oblasti, avšak část z nich, zejména krmiva s obsahem dusíku, může pocházet odtud.

Pokud jde o místní vztahy mezi chovateli, řezníky a pracovníky jatek, vedl tento zvláštní typ chovu k trvalému výběru jatek, která se nacházejí poblíž chovu a na kterých se udržují tradiční prostředky a dovednosti pro porážku ovcí. Zvláštní dovednosti týkající se porážky se projevují zejména krátkým časem čekání v pohodlných podmínkách mezi přivezením zvířat na jatka a samotnou porážkou a obzvláštní pečlivostí při porážce, bourání a vykolení, při nichž se dbá na to, aby se zachoval podkožní tuk a zabránilo se jakémukoliv znečištění jatečně upraveného těla. Vymezené jsou i podmínky zchlazování a zrání. Až po ukončení těchto činností se hodnotí, zda jatečně upravená těla mají předepsané vlastnosti, a to zejména na základě kvality tuku a jejich vzhledu.

## 5.2 Specifičnost produktu:

Jatečně upravená těla se vyznačují bílým a pevným tukem, který je rovnoměrně rozložen. Jsou mírně tučná až protučnělá, mají štíhlý profil a poměrně podlouhlé kýty. Maso se vyznačuje sytě růžovou barvou, délkou vláken a mramorovanou „kresbou“ (mezisvalový tuk). Po pečení je velmi šťavnaté a zvýšenou šťavnatostí i intenzivní a přetrvávající vůni bez pachuti ovčího loje si v ústech udržuje i při žvýkání.

Specifičnost tohoto masa je již delší dobu uznávána, jak o tom svědčí výrok Pierra Thomase du Fosse, vědce a spisovatele z Rouenu, který po příjezdu do Pontorsonu v létě roku 1691 prohlásil: „Tráva na mořském pobřeží je jako mateřídouška. Skopovému masu propůjčuje tak vybranou chuť, že byste pro něj mohli z jídelníčku vypustit koroptve i bažanty. Tak lahodné to maso je.“

Nejnovější potvrzení tohoto dlouhodobého věhlasu přinesl odvolací soud v Caen, který ve svém rozsudku ze dne 24. ledna 1986 konstatoval, že pro ovce, které se pravidelně vyhánějí na pastvu do oblasti periodicky zaplavované mořem, se ustálil název ovce ze slanisek („moutons de prés-salés“) a že maso takto chovaných zvířat má zvláštní jakost.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):*

Souvislost mezi masem s chráněným označením původu „Prés-salés du Mont-Saint-Michel“ a místem, kde se produkuje, je dána vegetací charakteristickou pro slaniska, kterou ovce spásají, a fyzickým úsilím, které musí vynaložit, aby si ji obstaraly. Podíl fyzické námahy ve spojení s územím hraje významnou roli na slaniscích v zálivu Mont-Saint-Michel, kde musí ovce zdolávat rozsáhlé plochy, ale i na slaniscích v přístavních oblastech poloostrova Cotentin, přesto že jejich rozloha je menší. Krmná hodnota slanisek je totiž poměrně nízká a nedostatek vhodných trav, kterými se ovce živí, je nutí k dlouhým přesunům, aby si opatřily dostatek krmiva. Jatečně upravená těla mají proto štíhlý profil a sytou barvu masa.

Tyto vlastnosti masa jsou kvůli omezením v důsledku nestabilního terénu, protkaného sítí hlubokých kanálů a vystaveného drsnému podnebí, ještě výraznější. Kvůli tvrdým podmínkám nemohou být na slaniska vypouštěna zvířata v příliš nízkém věku a zároveň tam musí pobývat dostatečně dlouhou dobu, aby měla speciální výživa na maso patřičný vliv.

Z těchto chovných podmínek pocházejí zvířata, jež mají nejen štíhlý profil zmasilosti, ale i slabou vrstvu pevného tuku, a jejichž maso má specifickou chuť bez pachuti ovčího loje.

Tyto typické vlastnosti se zachovávají porážkou zvířat v blízkosti jejich chovu. Díky této blízkosti se zkracuje čas potřebný k přepravě, takže zvířata jsou ušetřena stresu, který může negativně ovlivnit kvalitu jejich masa, a organoleptické vlastnosti, které se vyvinuly během chovu, zůstanou zachovány. Tento chov ovcí navíc umožnil vyvinout a udržet na jatkách uvedené zeměpisné oblasti zvláštní know-how, které respektuje kvalitu této suroviny (například tím, že se tuková vrstva udržuje nedotčená a sprchování jatečně upraveného těla je zakázáno) a zároveň usnadňuje kontrolu předepsaných vlastností jatečně upravených těl.

Velmi dobrou pověst jehněčího masa ze slanisek, uznávaného odborníky na gastronomii pro svou šťavnatost, dosvědčují již více než sto let prodejní ceny, které jsou o 50 až 100 % vyšší než u obvyklých jehňat.

**Odkaz na zveřejnění specifikace:**

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 <sup>(2)</sup>)

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

---

<sup>(2)</sup> Viz poznámka pod čarou 1.

**Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2013/C 57/10)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**

**o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin <sup>(2)</sup>**

**„LIETUVIŠKAS VARŠKĖS SŪRIS“**

č. ES: LT-PGI-0005-0853-28.01.2011

CHZO ( X ) CHOP ( )

**1. Název:**

„Lietuviškas varškės sūris“

**2. Členský stát nebo třetí země:**

Litva

**3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny:**

**3.1 Druh produktu:**

Třída 1.3. Sýry

**3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1:**

„Lietuviškas varškės sūris“ je nezrající tvarohový sýr, který má tvar trojhranu se zaoblenými rohy. Na širším konci je otisk uzlu sáčku na sýr. Lze jej konzumovat čerstvý, uzený, pečený nebo sušený. Vyrábí se tradičním způsobem – mléko se sráží pouze přidáním bakterií mléčného kvašení, bez enzymů. Charakteristický tvar získá při ručním plnění tradičních trojúhelníkových sáčků na sýr. Sáčky se po naplnění na širším konci zavážou uzlem a následně lisují. Do sýrů se může nebo nemusí přidávat sůl nebo koření. Velikost sýra závisí na jeho použití, může se pohybovat od několika set gramů až po 5 kg a více. Tento sýr se vyrábí bez jakýchkoliv přísad, aromatických látek či barviv.

**Charakteristika**

Barva: čerstvé a sušené sýry mají bílou až nažloutlou barvu. Upečený sýr je nažloutlý až nahnědlý, jeho povrch může být pokrytý kořením nebo bylinkami. Na řezu je sýr nažloutlý. Uzený sýr je sytější žlutý až hnědý, na řezu je bílý až žlutý.

Textura: čerstvý sýr je měkký, homogenní, poměrně hutný a při krájení se může drobit. Pečený sýr je homogenní, hutný a mírně elastický, uzený sýr je homogenní, hutný a drobivý. Sušený sýr má homogenní texturu, je tvrdý, těžko se krájí a při lámání se drobí. Pokud se vyrábí okořeněný, může být rozložení koření v sýru nerovnoměrné.

Vůně a chuť: charakteristická vůně a chuť kyseliny mléčné se stopami použitého koření (kmín, sůl apod.). U uzeného sýra je rovněž patrná uzená chuť i vůně.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

Fyzikální a chemické vlastnosti:

- v závislosti na složení může mít „Lietuviškas varškės sūris“ obsah tuku 7–25 % hmotnostních nebo může být nízkotučný (maximálně 0,5 % hmotnostních tuku),
- obsah sušiny závisí na obsahu tuku a na dalším zpracování sýra. V čerstvém, pečeném nebo uzeném sýru musí činit minimálně 31 % a v sušeném minimálně 67 %,
- aktivní kyselost: pH minimálně 4,3 %.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

- kravské mléko,
- jako startovací kultura slouží mezofilní bakterie mléčného kvašení,
- sůl,
- byliny, jež se v Litvě tradičně pěstují (kmín, česnek, máta aj.).

Suroviny používané k produkci „Lietuviškas varškės sūris“ mohou pocházet i z jiné než vymezené zeměpisné oblasti.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

Pokud jde o původ krmiva, neexistují žádné zvláštní požadavky či omezení.

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti:

Jednotlivé kroky při produkci „Lietuviškas varškės sūris“:

- standardizace, pasterizace, chlazení a fermentace mléka,
- odstředění syrovátky,
- odkapání sýřeniny,
- tvarování a odkapání sýra: tvarohová hmota se ručně plní do malých trojúhelníkových sáčků z tenké tkané látky (sýrařská plachta). Sáčky jsou na širším konci pevně staženy uzlem. Lisují se pomocí lisů nebo lisovacích forem, dokud nedosáhnou požadované vlhkosti,
- zpracování sýra: vytvarovaný sýr se zchladí na teplotu 6–12 °C a vyjme se ze sáčku. Pokud se vyrábí uzený, pečený nebo sušený sýr, nejprve se sýr vychladí, následně pak udí, peče nebo suší. Pokud se vyrábí pečený ochucený sýr, posype se kořenící směsí, osolí a před pečením se nechá při pokojové teplotě 10–20 °C odležet po dobu minimálně 12 hodin.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:

„Lietuviškas varškės sūris“ se balí v místě výroby, protože zejména čerstvý sýr má drobnou texturu a těžko se krájí. Pokud by se převážel na jiné místo za účelem balení, poškodil by se jeho vzhled i kvalita. Navíc má krátkou trvanlivost a hrozí kontaminace bakteriemi.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Producenti, kteří vyrábějí „Lietuviškas varškės sūris“ v souladu se zveřejněnou specifikací, smějí název „Lietuviškas varškės sūris“ používat za účelem označování, reklamy a uvádění na trh.

Na štítku musí být uvedeno:

- jméno konkrétního producenta,

- obsah tuku v procentech hmotnostních nebo výraz „liesas“ (nízkotučný),
- výraz „saugoma geografinė nuoroda“ (chráněné zeměpisné označení) nebo symbol EU.

#### 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Zeměpisná oblast, na níž se vztahuje tato žádost, zahrnuje celé území Litevské republiky. Sýr „Lietuviškas varškės sūris“ se vyráběl a dodnes vyrábí na celém vymezeném území tradičním způsobem, v okolních regionech se takový sýr vyrábí pouze ve zbývajících litevských enklávách v Bělorusku. Vznik tohoto jedinečného produktu, který se dlouho vyráběl pouze v Litvě a je známý v celé zemi, podmínila zeměpisná poloha Litvy a způsob života.

#### 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

##### 5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Litva je malá země o rozloze pouhých 65 300 km<sup>2</sup>, což je rozloha podobná velikosti regionů v některých členských státech. Protože má tento sýr v celé zemi dlouhou tradici, je známý jako „Lietuviškas varškės sūris“ (litevský tvarohový sýr).

V Litvě převažovala samozásobitelská zemědělská výroba (k industrializaci došlo pozdě), což znamenalo, že základem stravy obyvatel venkova byly, a dodnes jsou, obilniny a mléčné výrobky.

Tvarohový sýr se v Litvě vyráběl již ve středověku, podle písemných pramenů byl součástí zásob na panských statcích již od 16. století. Když bylo roztopeno v peci na chleba, čekalo se, než se pec trochu zchladí, a pak se do ní vkládal krajáč s kyselým mlékem. Nechal se uvnitř, dokud se na povrchu neusadila porézní žlutá bílkovina. Když se krajáč vyndal z pece, přelil se jeho obsah do trojúhelníkových sáčků na sýr a ty se zavěsily a nechaly odkapat. Odkapaný tvaroh se následně vylišoval ve speciálních lisech nebo se položil na pevný podklad (stůl, lavici nebo jinou vodorovnou plochu), zakryl prknem a zatížil kamenem. Když bylo na podzim a na jaře sychravo, pokryl často povrch sýra bakteriální povlak nebo plíseň. Proto se pak sýr sterilizoval pečením v mírně vyhřáté troubě nebo uzením. Tvarohový sýr určený k delšímu skladování se sušil.

##### 5.2 Specifičnost produktu:

Sýr „Lietuviškas varškės sūris“ umožňoval venkovskému obyvatelstvu vytvářet si zásoby na zimu, kdy krávy obvykle stály tzv. na sucho, a to jednak díky svým vlastnostem, jednak také díky jednoduché výrobě, která nevyžaduje žádné syřidlo ani zrání, ale pouze prokysání mléka a lisování. Sýr se po vytvarování může osolit a sušit, udit nebo péct.

Jedinečnost tohoto litevského sýra je dána tradičním způsobem výroby, který se do dnešních dnů téměř nezměnil a který je náročný na ruční práci. Základními surovinami používanými k jeho výrobě jsou pasterizované kravské mléko a mezofilní bakterie mléčného kvašení, které se používají jako startovací kultura a které mu dodávají chuť mléčné kyseliny. Sýrová hmota se ručně plní do tradičních sáčků na sýr z tenkého tkaného plátna ve tvaru trojúhelníku. Širší konec sáčku se pevně stáhne uzlem, sýr získá svůj typický tvar trojhranu se zaoblenými rohy a v místě, kde byl uzel, zůstane na jeho povrchu otisk látky se záhyby. Tvar sýra „Lietuviškas varškės sūris“ je dán také tím, že je drobivý. Ze sáčku trojúhelníkového tvaru se totiž vyndává snáze, aniž by se poškodil, než ze sáčku jiného tvaru. Tato sýrová specialita je nedílnou součástí litevského kulinařského a národního dědictví a obrazu Litvy.

##### 5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):

Souvislost mezi „Lietuviškas varškės sūris“ a zeměpisnou oblastí vychází z pověsti tohoto sýra, jak o tom svědčí písemné prameny, kuchařky a jeho popularita v běžném životě, při slavnostních příležitostech a při reprezentování Litvy.

Protestantský pastor Theodor Lepner, který v Litvě pracoval, zahrnul do svého díla o litevském jídle a nápojích „Pruský Litevec“ (*Der Preusche Littauer*) z roku 1690 i popis místní speciality: „Své sýry vyrábějí takto: prosolený tvaroh pevně zabalí do plátna, aby mohl odkapat, a pak jej zavěsí do sýpky, kde tuhne. Sýr pak jedí – rozkrájí jej na několik částí a předkládají hostům. Chutná jim tak, jako by to byl ten nejlhodnější sýr holandský.“ O přibližně 300 let později popsal Vilius Puronas ve své knize „Od mamutů k bramborovým knedlíkům“ (*Nuo mamutų iki cepelinų*) (1999) litevský sýr následovně: „Sýr „Lietuviškas varškės sūris“ se vyráběl a konzumoval v celé Litvě (a ne jen v jedné etnografické oblasti), zatímco našim sousedům se sbíhaly sliny a prosili nás o recept. „Lietuviškas varškės sūris“, jak ho dnes vidáme ve výlohách, tedy s kmínem, čerstvý nebo sušený, se od té doby změnil jen nepatrně.“

První kuchařka v litevštině „Litevská hospodyňka aneb naučení o tom, jak náležitě stravovati boží dary“ (*Lietuvos gospadinė arba pamokinimai kaip prigulinciai suvartoti dievo dovanas*) vydaná ve městě Tilžė (Tylže) v roce 1893 a příručka pro hospodyňky (*Šeimininkėms vadovėlis*) vydaná v Sejny v roce 1911 obsahovaly recepty na sýr „Lietuviškas varškės sūris“. Tuto specialitu popisovala rovněž literatura pro odborníky na mlékárenství, například „Sbírka předpisů a pokynů k nejvýznamnějším tématům mléčné produkce“ (*Svarbesniais pieno produktų gamybos klausimais nurodymų ir instrukcijų rinkinys*), kterou v roce 1947 vydala unie mlékárenských družstev Pienocentras, a publikace „Prodej a spotřeba mléčných výrobků“ (*Pieno produktų pardavimas ir vartojimas*) vydaná ve Vilniusu v roce 1958. Tento typ sýru známý jako litevský sýr se začal vyrábět průmyslově na konci devatenáctého století. V mlékárnách je proces výroby sýra mechanizován, ale tvarohová hmota se dodnes plní do sáčků ručně a ty se stejně jako před staletími ručně také zavazují. Vyrábí-li se sýr podomácku, používají se stále lis, které byly vyrobeny podle starých modelů.

V Litvě je dodnes „Lietuviškas varškės sūris“ nedílnou součástí rituálů na různých sešlostech, křtinách, svatbách a jiných rodinných oslavách a je také vynikajícím darem. Zároveň je nezastupitelný v každodenním životě. V Litvě je zvykem jíst čerstvý sýr „Lietuviškas varškės sūris“ samotný, s džemem nebo s medem a v sendvičích. Pečený nebo uzený sýr se podává s pivem nebo s kvasem (*gira*), sušený sýr se přibaluje na výlet nebo na dlouhou cestu. Pro slavnostní příležitosti se připravuje sýr hodně velký. Například v roce 2007 vyrobila mlékárna ve městě Ukmergė u příležitosti festivalu písni sýr o hmotnosti celých 99 kg. Největší uzený sýr „Lietuviškas varškės sūris“ vážil 12 kg a byl vyroben v okrese Biržai na den letního slunovratu v roce 2009. Na jeho výrobu se spotřebovalo 105 litrů mléka a ve speciální peci se udil celé dva dny. Při svatbách přináší velký, lahodný, čerstvý sýr „Lietuviškas varškės sūris“ družička a ozdobí s ním stůl. Ráno po svatbě obdarovává nevěsta sušeným sýrem, symbolem blízkosti a pevnosti svazku novomanželů, muzikanty, za to, že jim zahráli serenádu.

Od roku 2006 se v muzeu na panském statku Rokiškis koná vzdělávací program nazvaný „Sūrio kelias“ (sýrová cesta). Každoročně se na 6 000 návštěvníků seznámí se starými metodami výroby této speciality a s etnografickými nástroji a ochutná různé sýry. „Lietuviškas varškės sūris“ byl velmi populární i u návštěvníků mezinárodní výstavy Grüne Woche 2009 v Berlíně.

Výrobci sýrů během staletí nashromáždili zkušenosti, znalosti a dovednosti, jež umožnily přizpůsobit výrobní proces moderním podmínkám, zachovat specifický tvar produktu a zajistit jeho kvalitu.

#### Odkaz na zveřejnění specifikace:

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

<http://www.zum.lt/index.php?-1085950496>

---

<sup>(3)</sup> Viz poznámka pod čarou 2.

**Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2013/C 57/11)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**

**o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin <sup>(2)</sup>**

**„PECORINO DI PICINISCO“**

**č. ES: IT-PDO-0005-0859-28.02.2011**

**CHZO ( ) CHOP (X)**

**1. Název:**

„Pecorino di Picinisco“

**2. Členský stát nebo třetí země:**

Itálie

**3. Popis zemědělského produktu nebo potravin:**

**3.1 Druh produktu:**

Třída 1.3 Sýry

**3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1:**

Produkt „Pecorino di Picinisco“ je sýr válcovitého tvaru s plochými čelními stranami vyráběný ze syrového mléka a syrového těsta.

Sýr „Pecorino di Picinisco“ CHOP má při uvedení ke spotřebě v typologiích „Scamosciato“ (s jemnou plísni na povrchu) a „Stagionato“ (vzrálý) tyto vlastnosti:

- Scamosciato: zrání 30 až 60 dní; průměr čelní strany 12 cm až 25 cm; výška stěny 7 cm až 12 cm; hmotnost 0,7 kg až 2,5 kg; kůra je tenká a zvrásněná se slámově žlutou barvou; těsto má celistvou strukturu s jemnými oky; bílá barva s tendencí ke slámově žluté; vlhkost méně než 45 %; obsah tuku v sušině méně než 55 %; chuť je sladká s výrazným aroma horské pastviny, bez zápachu chléva.
- Stagionato: zrání déle než 90 dnů; průměr čelní strany 12 cm až 25 cm; výška stěny 7 cm až 12 cm; hmotnost 0,5 kg až 2 kg; kůra je tenká a zvrásněná se slámově žlutou barvou; těsto má celistvou strukturu s jemnými oky; slámově žlutá barva; vlhkost méně než 35 %; obsah tuku v sušině méně než 55 %; chuť je výrazná a plná, během zrání se stává pikantní, s výrazným aroma horské pastviny, bez zápachu chléva.
- Období produkce: celý rok.

**3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):**

Mléko používané pro výrobu produktu „Pecorino di Picinisco“ pochází výhradně od plemen Sopravissana, Comisana a Massese, která jsou v oblasti produkce typická, nebo od kříženců s alespoň jedním z těchto plemen. Je povoleno použít kozí mléko pocházející od místních plemen Capra Grigia Ciociara,

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

Capra Bianca Monticellana a jejich kříženců, a to v poměru nejvýše 25 %. Mléko koz uvedených plemen se přidávalo odedávna, neboť ve stádech bylo vždy minimálně několik těchto zvířat. Pro výrobu produktu „Pecorino di Picinisco“ CHOP se smí používat pouze plnotučné syrové mléko pocházející z jednoho nebo několika dojení.

Rovněž ostatní používané suroviny odpovídají kritériím dodržování místní tradice: pro koagulaci mléka se používá kůzlečí nebo jehněčí syřidlo v pevném stavu pocházející ze zvířat chovaných v oblasti produkce uvedené v bodě 4.

**3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):**

Výživa ovcí a koz musí alespoň ze 70 % pocházet z oblasti produkce.

Musí být založena na přírodní pastvě a čerstvém krmivu získaném výhradně z této oblasti.

Minimální období pastvy je 8 měsíců v roce.

Během celého roku se smí přidávat suroviny jako jsou obilniny, bílkovinné plodiny a vedlejší produkty mletí obilí a produkce oleje, které se podávají buď samostatně nebo ve směsi připravené v podniku v maximálním poměru 30 % na zvíře denně.

Dále je povoleno používat sušené traviny, luštěniny a sušenou travu z přírodních pastvin, které v podzimním a v zimním období tvoří převažující část krmiva, přičemž na jaře a v létě nesmí překročit 15 % dávky na zvíře za den.

Krmení senází a silází je povoleno s výjimkou zvířat v laktčním období.

**3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:**

Všechny fáze produkce (chov dojnic a produkce mléka, koagulace, zpracování koagulátu, tvarování, sušení, solení a zrání) se musejí uskutečnit v oblasti uvedené v bodě 4.

**3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:**

—

**3.7 Zvláštní pravidla pro označování:**

Kromě grafického symbolu EU a informací odpovídajících požadavkům zákona musí být na celých nebo porcovaných kusech povinně umístěna etiketa s těmito jasnými a čitelnými údaji:

— název „Pecorino di Picinisco“, po němž následují slova „Denominazione Origine Protetta“ (chráněné označení původu) nebo zkratka D.O.P. (CHOP),

— logo produktu,

— označení typologie „Scamosciato“ nebo „Stagionato“,

— název, obchodní firma a adresa producenta a balírna.

**4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:**

Oblast produkce sýra „Pecorino di Picinisco“ je tvořeno celým územím údolí Valle di Comino v provincii Frosinone.

**5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:**

**5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:**

Oblast produkce sýra „Pecorino di Picinisco“ CHOP, která je obzvláště vhodná k pastevectví a k výrobě sýrů z ovčího a kozího mléka, se nachází v údolí Comino (61 535 ha) ležícím v kotlině v jižní části regionu Lazio v provincii Frosinone, několik kilometrů severně od obce Cassino a východně od obce Sora, v západní části horského pásma Meta, která se nazývá Mainarde.

Celá oblast, v níž se nachází 20 obcí, se rozkládá na ploše více než 61 535 ha, přičemž její část zasahuje do národního parku Parco Nazionale di Abruzzo, Lazio e Molise. Jsou pro ni typické vápencové vrchy vysoké environmentální hodnoty a rozlehlé území tvořené pastvinami, které jsou primárním zdrojem krmiva pro ovce a kozy chované v této oblasti.

Klimatické podmínky oblasti jsou převážně mírného charakteru: průměrná roční teplota se pohybuje od 14 °C v údolí do 5 °C ve výše položených částech horského pásma. Srážky jsou velmi vydatné – průměrné roční hodnoty sahají od 1 460 mm naměřených v Atině (520 m.n.m.) a v Picinisco (740 m.n.m.) až po více než 1 600 mm na vrcholcích hor.

Vodní toky v oblasti přitékají do řeky Liri, a jsou tedy součástí tohoto povodí. Směrem od severu k jihu se rozlišují čtyři různá povodí: nížina Sora s potokem Lacerno a řekou Fibreno, údolí Valle di Comino s řekou Melfa a jejími přítoky, nížina Cassino s řekou Rapido a konečně řeky Rio Chiaro a Rava, které se vlévají do řeky Volturno, avšak do území produkce zasahují pouze mírně. Všechny vodní toky v oblasti pokrývají dohromady necelých 100 hektarů. Vzhledem k tomu, že v létě nedochází k suchům, což jen potvrzuje mírný charakter podnebí a odlišuje ho od podnebí středozezemního, je možné k výživě ovcí a koz využívat přírodní pastviny bohaté na spontánní rostliny typické pro toto území, jako je travina *Bromus erectus*, válečka prapořitá (*Brachypodium pinnatum*), *Sesleria tenuifolia*, šachorovitě (jako *Carex kitaibeliana*, *Carex pairaei*, *Carex ovalis*, *Carex fusca*, *Carex hallerana*, *Carex pallescens*), bobovité (*Anthyllis montana*, *Anthyllis vulneraria* a *Vicia hybrida*), *Polypodium cambricum*, *Asplenium onopteris*, *Asplenium fissum*, *Dryopteris pallida* ssp., *Cerastium cerastioides*, *Lychnis flos-cuculi*, *Sedum cepaea*, *Aphanes arvensis*, *Mespilus germanica*, *Astrantia tenorei*, *Seseli montanum*, *Grafia golaka*, *Ammi visnaga*, *Aster alpinus*, *Taraxacum glaciale*, *Reichardia picroides*, *Juncus compressus* a jalovec obecný nízký (*Juniperus nana*).

Tyto zvláštní environmentální podmínky, pokud jde o teplotu a dešťové srážky, umožňují na loukách a pastvinách rozvoj typické horské bylinné vegetace.

V tomto environmentálním kontextu existuje historický a kulturní prvek zakořeněný v místní společnosti, který má pro vlastnosti produktu mimořádný význam, a tím je tradiční vyhánění dobytka do hor. Díky tomuto postupu mohou zvířata využívat horské pastviny v oblasti a uniknout tak letním vedrům a možnému stresu způsobenému prostředím a stavem krmiva, jímž by mohli během letního období trpět v údolích.

Přínosem lidského faktoru pro tento výrobek je jednoznačně zručnost sýrařů během jednotlivých fází produkce. Při výrobě sýra „Pecorino di Picinisco“ je zapotřebí, aby sýraři věnovali zvláštní pozornost zpracování mléka. Metoda produkce zahrnuje srážení syrového mléka bez přidání mléčných kultur a udržování teploty srážení během krájení sýreniny.

## 5.2 Specifičnost produktu:

Pro sýr „Pecorino di Picinisco“ je typická chuť, která od sladké postupně přechází k intenzivní a plné, v případě dlouhého zrání až k pikantní, s výrazným aroma horské pastviny a bez zápachu chléva. Těsto je celistvé a má slámově žlutou barvu.

## 5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):

Sýr „Pecorino di Picinisco“ je výsledkem kombinace specifických prvků souvisejících s územím jeho původu. Jedná se o půdní a klimatické podmínky, schopnosti pastevců a sýrařů, jakož i zachování tradic a charakteru krajiny.

Klimatické podmínky mírného typu a tradiční zvyk vyhánět stáda na pastvu do hor představují prvky, které postupem času umožnily využívat pastviny a ustálit techniku chovu ovcí a koz založenou na vysoce kvalitním krmení sestávajícím zejména z druhů trav rostoucích na pastvinách. Díky

dlouhodobému pobytu zvířat na pastvinách je jejich mléko bohaté na látky, jako jsou karoteny, terpeny a polynenasycené mastné kyseliny, které významně přispívají ke slámově žluté barvě těsta sýru „Pecorino di Picinisco“ a k jeho výrazné vůni po pastvinách.

Z hlediska jakostních vlastností sýra „Pecorino di Picinisco“ jsou důležité i některé další aspekty, které souvisejí se způsobem výroby, jako například použití syrového mléka, nepřidávání mléčných kultur a použití kůzlečího nebo jehněčího syřidla v pevném stavu, jakož i bohaté zkušenosti syřařů.

Díky použití syrového mléka je možné uchovat některé aromatické a mikrobiologické složky mléka zvířat v laktaci krmených druhů rostlin vyskytujících se na pastvinách v oblasti.

Schopnosti místních syřařů při zpracování syrového mléka, skutečnost, že se nepřidávají žádné mléčné kultury a správné udržování teploty srážení během fáze krájení syřeniny umožňují zachovat specifickou mikroflóru mléka, a tak zintenzívnit typickou chuť sýra.

Kontrola teploty srážení během fáze krájení syřeniny kromě zachování aromatické složky umožňuje rovněž omezit ztrátu syrovátky, takže sýr není tak suchý a na konci zrání má měkkou a celistvou konzistenci.

Tradiční používání syřidla v pevném stavu pocházejícího z jehňat nebo kůzlat odchovaných ve vymezené oblasti produkce, krmených výhradně mateřským mlékem a poražených po odstavení ještě více posiluje aromatické a mikrobiologické složky dané oblastí chovu a zpracováním mléka. Tento druh syřidla se výrazně liší od tekutého a práškového telecího syřidla, neboť obsahuje lipolytické enzymy, které se v dalších dvou typech syřidla prakticky nevyskytují.

Všechny tyto aspekty související s přírodním prostředím a s tradiční metodou výroby odlišují sýr „Pecorino di Picinisco“ od ostatních místních a regionálních ovčích nebo kozích sýrů.

Historickou tradici sýra „Pecorino di Picinisco“ potvrzuje existence řady písemných dokumentů (od Castrucciho ze 17. století nebo *Statistica Murattiana* z roku 1811), jakož i bohaté záznamy v archívech radnice obce Picinisco: průvodní faktury, malo i velkoobchodní prodejní licence, potvrzení o zaplacení daně. Velké množství ovcí a koz chovaných v obcích v oblasti produkce, zejména v Picinisco, zaznamenané při sčítání dobytka od roku 1875 do roku 2000 potvrzuje pouto mezi územím a pasteveckou činností spojenou s výrobou sýrů. Lze proto potvrdit, že obec Picinisco spolu s vesnicemi Fontitune a Valleporcina důkladně střeží pasteveckou tradici a výrobu sýra „Pecorino di Picinisco“, jenž dnes oprávněně nese její jméno.

Sýr „Pecorino di Picinisco“ má výrazný vliv na místní gastronomii, neboť tvoří základní ingredienci mnoha místních tradičních receptů.

Na celém území výroby sýra „Pecorino di Picinisco“ se koná mnoho slavností, venkovských oslav a lidových událostí s tématem pastevectví a tohoto sýra. Lze uvést například každoroční festival pastevectví v obci Picinisco, horskou slavnost, historický festival, slavnost ovcí nebo slavnost vína Abbuoto a sýra *pecorino*. Sýr „Pecorino di Picinisco“ představuje na těchto událostech typický výrobek oblasti.

V současnosti je tento produkt mezi místními a regionálními spotřebiteli velmi známý a ceněný a je natolik oblíbený, že získal několik ocenění za své nezpochybnitelné vlastnosti spojené s kvalitou a tradiční povahou, například ocenění *Premio San Giorgio Bianco* jako „sýr roku 2012“ udělené delegací akademie Accademia di S. Giorgio z Říma a Lazia, účast v soutěži „*Alma Ceseus*“ v Parmě v kategorii

sýrů nebo na veletrhu „*Salone del Gusto*“ v Torinu. Sýr „Pecorino di Picinisco“ se objevil i v mnoha italských veřejných i soukromých televizních relacích věnovaných gastronomii.

Označení „Pecorino di Picinisco“ se během let konsolidovalo, jak dokládají faktury, etikety, reklamní materiály a různé publikace.

**Odkaz na zveřejnění specifikace:**

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námitce tím, že zveřejnil návrh uznání CHOP „Pecorino di Picinisco“ v *Úředním věstníku Italské republiky* č. 283 ze dne 3. prosince 2010.

Úplné znění specifikace produkce je k dispozici na internetové adrese:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo lze přímo vstoupit na domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) a kliknout na „Qualità e sicurezza“ (Jakostní produkty – na obrazovce nahoře vpravo) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).

---

<sup>(3)</sup> Viz poznámka pod čarou 2.



## CENY PŘEDPLATNÉHO NA ROK 2013 (bez DPH, včetně poštovního za obvyklou zásilku)

|                                                               |                                            |                 |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------|
| Úřední věstník EU, řady L + C, pouze tištěné vydání           | 22 úředních jazyků EU                      | 1 300 EUR ročně |
| Úřední věstník EU, řady L + C, tištěné vydání + roční DVD     | 22 úředních jazyků EU                      | 1 420 EUR ročně |
| Úřední věstník EU, řada L, pouze tištěné vydání               | 22 úředních jazyků EU                      | 910 EUR ročně   |
| Úřední věstník EU, řady L + C, měsíční DVD (souhrnný)         | 22 úředních jazyků EU                      | 100 EUR ročně   |
| Dodatek k Úřednímu věstníku (řada S), DVD, jedno vydání týdně | mnohojazyčné:<br>23 úředních jazyků EU     | 200 EUR ročně   |
| Úřední věstník EU, řada C – Výběrová řízení                   | jazyky, kterých se týká<br>výběrové řízení | 50 EUR ročně    |

Předplatné *Úředního věstníku Evropské unie*, který vychází v úředních jazycích Evropské unie, je k dispozici ve 22 jazykových verzích. Zahrnuje řady L (Právní předpisy) a C (Informace a oznámení).

Každá jazyková verze má samostatné předplatné.

V souladu s nařízením Rady (ES) č. 920/2005, zveřejněným v Úředním věstníku L 156 ze dne 18. června 2005, které stanoví, že orgány Evropské unie nejsou dočasně vázány povinností sepsávat všechny akty v irštině a zveřejňovat je v tomto jazyce, je Úřední věstník vydávaný v irském jazyce prodáván zvlášť.

Předplatné dodatku k Úřednímu věstníku (řada S – Dodatek k *Úřednímu věstníku Evropské unie*) zahrnuje znění ve všech 23 úředních jazycích na jednom mnohojazyčném DVD.

Předplatné *Úředního věstníku Evropské unie* opravňuje na požádání k obdržení různých příloh Úředního věstníku. Předplatitelé jsou na vydávání příloh upozorňováni prostřednictvím „oznámení čtenářům“ zveřejňovaného v *Úředním věstníku Evropské unie*.

### Prodej a předplatné

Předplatné různých placených periodik, jako například předplatné *Úředního věstníku Evropské unie*, lze získat u našich distributorů. Seznam distributorů se nachází na této internetové adrese:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_cs.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_cs.htm)

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) nabízí přímý a bezplatný přístup k právu Evropské unie. Tyto internetové stránky umožňují nahlížet do *Úředního věstníku Evropské unie* a obsahují rovněž smlouvy, právní předpisy, judikaturu a návrhy právních předpisů.

Více informací o Evropské unii naleznete na adrese: <http://europa.eu>



Úřad pro publikace Evropské unie  
2985 Lucemburk  
LUCSEMBURSKO

CS