

Úřední věstník

Evropské unie

C 229



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 65

14. června 2022

Obsah

I Usnesení, doporučení a stanoviska

DOPORUČENÍ

Evropská komise

2022/C 229/01	Doporučení Komise ze dne 10. června 2022, o definici nanomateriálu ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2022/C 229/02	Směnné kurzy vůči euru — 13. června 2022	6
2022/C 229/03	Oznámení Komise o aktuální úrokové sazbě pro navrácení státní podpory a o referenční a diskontní sazbě použitelných od 1. července 2022 (<i>Zveřejněno v souladu s článkem 10 nařízení Komise (ES) č. 794/2004</i>)	7

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2022/C 229/04	Aktualizace seznamu hraničních přechodů podle čl. 2 odst. 8 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/399, kterým se stanoví kodex Unie o pravidlech upravujících přeshraniční pohyb osob (Schengenský hraniční kodex)	8
---------------	--	---

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

JINÉ AKTY

Evropská komise

2022/C 229/05	Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	13
2022/C 229/06	Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, která není menšího rozsahu	18
2022/C 229/07	Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	29

I

(Usnesení, doporučení a stanoviska)

DOPORUČENÍ

EVROPSKÁ KOMISE

DOPORUČENÍ KOMISE

ze dne 10. června 2022,

o definici nanomateriálu

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 229/01)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie, a zejména na článek 292 této smlouvy,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Doporučení Komise 2011/696/EU ⁽¹⁾ se používá jako referenční dokument pro určení toho, zda má být určitý materiál považován za „nanomateriál“ pro legislativní a politické účely v Unii, což podporuje účinné a soudržné provádění napříč odvětvími. V doporučení 2011/696/EU je uvedeno, že definice nanomateriálu bude přezkoumána ve světle zkušeností a vědeckého a technologického rozvoje.
- (2) Komise takový přezkum doporučení 2011/696/EU prováděla v letech 2013 až 2021 a zaměřila se přitom na jeho cíle, oblast působnosti, jasnost a na používání definice nanomateriálu, která v něm byla uvedena. Přezkum se zabýval především tím, zda by měla být hranice 50 % velikostního rozdělení počtu částic zvýšena nebo snížena a zda by měly být zahrnuty materiály s vnitřní strukturou nebo povrchovou strukturou ve velikosti v řádu nanometrů, jako např. složené nanokomponentní nanomateriály včetně nanoporézních a nanokompozitních materiálů používaných v některých odvětvích.
- (3) Technické a vědecké prvky, z nichž vychází přezkum definice nanomateriálu uvedený v doporučení 2011/696/EU, byly shrnuty a zveřejněny ve zprávách Společného výzkumného střediska (JRC) Komise Science for Policy „Towards a review of the EC Recommendation for a definition of the term „nanomaterial“ (Cesta k přezkumu doporučení ES pro definici pojmu „nanomateriál“) částech 1 ⁽²⁾, 2 ⁽³⁾ a 3 ⁽⁴⁾, v nichž byly analyzovány zkušenosti zúčastněných stran s používáním definice a vymezeny prvky, které by bylo možné přezkoumat. Společné výzkumné středisko

⁽¹⁾ Doporučení Komise 2011/696/EU ze dne 18. října 2011 o definici nanomateriálu (Úř. věst. L 275, 20.10.2011, s. 38).

⁽²⁾ Towards a review of the EC Recommendation for a definition of the term „nanomaterial“; Part 1: Compilation of information concerning the experience with the definition; EUR 26567 EN; doi:10.2788/36237 (2014).

⁽³⁾ Towards a review of the EC Recommendation for a definition of the term „nanomaterial“; Part 2: Assessment of collected information concerning the experience with the definition; EUR 26744 EN; doi: 10.2787/97286 (2014).

⁽⁴⁾ Towards a review of the EC Recommendation for a definition of the term „nanomaterial“; Part 3: Scientific-technical evaluation of options to clarify the definition and to facilitate its implementation; EUR 27240 EN; doi:10.2788/678452 (2015)

kromě toho zveřejnilo dvě zprávy s pokyny k uplatňování dané definice ⁽⁵⁾, ⁽⁶⁾, které zohledňovaly příslušný vývoj normalizace prováděný Mezinárodní organizací pro normalizaci (ISO) a Evropským výborem pro normalizaci (CEN), výsledky projektu NanoDefine ⁽⁷⁾, který spadl do 7. rámcového programu Komise pro výzkum a vývoj, a další veřejně dostupné informace.

- (4) Prvky definice k možnému přezkumu pak byly od 6. května do 30. června 2021 projednány se zúčastněnými stranami prostřednictvím cílené konzultace. Takto získané informace pak Komise při přezkumu definice nanomateriálu zohlednila.
- (5) Výsledky přezkumu a konzultace se zúčastněnými stranami, popis prováděných změn a jejich odůvodnění jsou vysvětleny v pracovním dokumentu útvarů Komise (SWD(2022)150) připojeném k tomuto doporučení.
- (6) Je třeba doporučit definici nanomateriálu, která je vhodná v širokém kontextu politiky a právních předpisů Unie (dále jen „definice“) a zahrnuje přírodní materiály, materiály vzniklé jako vedlejší produkt nebo vyrobené materiály.
- (7) Definice by měla být založena na relativním podílu částic ve vymezeném rozmezí v rámci rozdělení počtu částic podle vnějšího rozměru částic, které jsou součástí materiálu, bez ohledu na jeho potenciální inherentní nebezpečné vlastnosti nebo rizika pro lidské zdraví a životní prostředí.
- (8) Definice a její základní pojmy by měly být v příslušných případech založeny na stávajících vědecky definovaných a standardizovaných termínech přijatých mezinárodními společenstvími (ISO, CEN). Základní pojmy použité v definici by měly zůstat dostatečně konkrétní a měly by umožnit praktické uplatňování definice v regulačním kontextu Unie. Uplatňování by mělo být podpořeno pokyny, které by měly být vypracovány a v závislosti na vědeckém a technickém pokroku průběžně aktualizovány Společným výzkumným střediskem a měly by obsahovat seznam doporučených metod měření a osvědčených nástrojů⁷.
- (9) Pojem nanomateriál by se měl týkat materiálu sestávajícího z částic v pevném stavu, které jsou přítomny samostatně nebo jsou vázány jako součásti agregátů nebo aglomerátů. K uznání toho, že částice jsou hlavní složkou materiálu, by měl být použit výraz „tvořený“, nikoli výraz „obsahující“. Další potenciálně přítomné složky, které nejsou částicemi (např. přísady nezbytné pro zachování stability nebo rozpouštědla, která lze oddělit, aniž by bylo ovlivněno velikostní rozdělení částic), jsou součástí (nano) materiálu, ale neměly by být brány v úvahu při posuzování, zda je materiál nanomateriálem.
- (10) Definice by měla vyloučit částice, které nejsou pevné (tedy kapalné a plynné částice). Tím by mělo být zajištěno, aby vysoce dynamická povaha vnějších rozměrů nepevných částic, jako jsou micely nebo kapičky v řádu nanometrů v emulzích nebo sprejích, nebránila použití vnějšího rozměru jako vymezuujícího termínu v definici.
- (11) Definice by se neměla vztahovat na velké pevné výrobky nebo složky, a to ani v případě, že mají vnitřní strukturu nebo povrchovou strukturu v řádu nanometrů, např. na nátěrové hmoty, některé keramické materiály a složité nanokomponenty, včetně nanoporézních a nanokompozitních materiálů. Některé z těchto výrobků nebo složek mohly být vyrobeny za použití nanomateriálů a mohou je dokonce stále obsahovat.
- (12) Definice by se měla i nadále řídit stanoviskem Vědeckého výboru Komise pro vznikající a nově zjištěná zdravotní rizika (SCENIHR) z roku 2010 ⁽⁸⁾ a definovat „velikost v řádu nanometrů“ jako velikostní rozpětí od 1 nm do 100 nm.

⁽⁵⁾ An overview of concepts and terms used in the European Commission's definition of nanomaterial; EUR 29647 EN; doi:10.2760/459136 (2019)

⁽⁶⁾ Identification of nanomaterials through measurements ; EUR 29942 EN; doi:10.2760/053982 (2019)

⁽⁷⁾ The NanoDefine Methods Manual ; EUR 29876 EN; doi:10.2760/79490 (2020)

⁽⁸⁾ http://ec.europa.eu/health/scientific_committees/emerging/docs/scenihr_o_032.pdf

- (13) Při přezkumu definice nebyly nalezeny vědecké důkazy o tom, že by standardní prahová hodnota 50 % částic s vnějšími rozměry ve velikosti v řádu nanometrů měla být zvýšena nebo snížena, aby bylo možné vyřešit konkrétní obavy nebo zahrnout či vyloučit konkrétní druhy materiálů. Flexibilita standardní prahové hodnoty stanovená v doporučení 2011/696/EU pro specifické případy by měla být zrušena, aby se zajistila jednotnost a soudržnost právních předpisů a zabránilo se tomu, aby byl konkrétní materiál považován za nanomateriál podle jednoho regulačního rámce, nikoli však podle jiného, a zabránilo se tak právní nejistotě pro hospodářské subjekty, spotřebitele a regulační orgány.
- (14) Definice by se měla vztahovat jak na částice samotné, tak na identifikovatelné částice, z nichž je materiál tvořen v aglomerátech nebo agregátech. Při přezkumu definice bylo zdůrazněno, že identifikace a měření částic, z nichž jsou tvořeny agregáty, může být velmi náročné. Termín „identifikovatelný“ tedy vychází z praktických úvah týkajících se identifikace částic. Tyto úvahy by měly být dále rozpracovány v pokynech.
- (15) Pojem „částice“ by měl být definován jako velmi malá část hmoty s definovanými fyzickými hranicemi, tedy podle definice „částice“ přijaté v normě ISO 26824:2013. Veškeré technické aspekty definice částic, např. pokud jde o jejich mobilitu, by měly být dále objasněny v pokynech.
- (16) Jednotlivá molekula, včetně makromolekul, jako je bílkovina, která může být větší než 1 nm, by neměla být považována za částici. Ve velmi specifických případech může rozlišení záviset na přesném chápání pojmu „jednotlivá molekula“. Ilustrativní případy a vysvětlení by měly být uvedeny v pokynech.
- (17) Výbor SCENIHR uvedl, že nastavení rozpětí od 1 nm do 100 nm může vést k tomu, že omezený počet materiálů, např. (nano)trubice o průměru menším než 1 nm a délce přesahující 100 nm, nebude považován za nanomateriál. Doporučení 2011/696/EU k řešení tohoto možného opomenutí zahrnuje do definice nanomateriálu fullereny, grafenové vločky a jednostěnné uhlíkové nanotrubicové s jedním nebo více vnějšími rozměry pod 1 nm. Jiné materiály však mohou mít stejné velikostní vlastnosti jako tyto materiály na bázi uhlíku. Je rovněž pravděpodobné, že vědecký pokrok a inovace povedou ke vzniku dalších podobných materiálů, což by vyžadovalo pravidelné a průběžné aktualizace oblasti působnosti definice. Aby se tomu předešlo, měla by definice zahrnovat všechny pevné částice s alespoň jedním vnějším rozměrem menším než 1 nm v součtech částic o velikosti v řádu nanometrů ve srovnání s 50 % prahovou hodnotou, pokud alespoň jeden z ostatních rozměrů těchto částic přesahuje 100 nm.
- (18) Vzhledem k jejich mnohem menšímu počtu ve všech rozumně předvídatelných a relevantních situacích částice s alespoň dvěma ortogonálními vnějšími rozměry většími než 100 μm významně neovlivňují relativní podíl částic o velikosti 1 nm až 100 nm na celkovém počtu částic, a proto ve významné míře neovlivňují klasifikaci materiálu. Definice by měla umožnit omezit určení velikostního rozdělení pouze na ty částice, které jej tvoří, s nejméně dvěma ortogonálními vnějšími rozměry pod 100 μm, pokud je tato volba doložena příslušnými výsledky měření. Praktické používání této možnosti by mělo být vysvětleno v pokynech.
- (19) Zkušební ukázaly⁽⁹⁾, že použití specifického povrchu jako zástupného ukazatele při identifikaci nanomateriálu může vést k interpretačním a technickým obtížím například proto, že velký specifický povrch může být výsledkem vnitřní nanostruktury, nikoli výsledkem toho, že je tvořen velkým počtem malých částic. Při přezkumu definice proto bylo zjištěno, že související možnost uvedená v bodě 5 doporučení 2011/696/EU nebyla vhodná a měla by být z definice nanomateriálu vypuštěna.
- (20) Projekt NanoDefine⁹ na velkém souboru různých průmyslových materiálů prokázal, že v klasifikaci nanomateriálů nejsou žádné neshody, které by plynuly z mediánu určeného na základě velikostního rozdělení a z měrného povrchu podle objemu nižšího než 6 m²/cm³ (i v případě, že tvar částice není znám). Materiál s měrným povrchem podle objemu menším než 6 m²/cm³ by proto neměl být považován za nanomateriál.

⁽⁹⁾ NanoDefine, Evaluation report on the applicability ranges of the volume specific surface area (VSSA) method and the quantitative relation to particle number-based size distribution for real-world samples, Deliverable number 3.5, 2015 and Reliable nanomaterial classification of powders using the volume-specific surface area method, J Nanopart Res 19, 61 (2017); DOI: 10.1007/s11051-017-3741-x

- (21) Definice nanomateriálu v doporučení 2011/696/EU by proto měla být aktualizována.
- (22) Vědecký a technický pokrok pokračuje a může ovlivnit odůvodnění základních prvků pro vymezení nanomateriálu. O přezkumu definice by se proto mělo uvažovat vždy, když nové vědecké důkazy nebo zkušenosti z oblasti regulace prokážou, že definice již není přiměřená.
- (23) Definice by neměla ovlivnit ani odrážet oblast působnosti jakéhokoli nástroje právních předpisů Unie ani jakýchkoli ustanovení, která pro skupinu materiálů stanoví dodatečné nebo zvláštní požadavky (včetně požadavků na bezpečnost). V některých případech může být považováno za nezbytné vyloučit některé materiály z oblasti působnosti zvláštních právních předpisů nebo právních předpisů, i když se jedná o nanomateriály podle tohoto doporučení. Lze rovněž považovat za nezbytné vypracovat regulační požadavky pro další materiály, které nespádají do definice tohoto doporučení, v oblasti působnosti zvláštních právních předpisů Unie nebo právních předpisů zaměřených na nanomateriály. Takové právní předpisy by však měly rozlišovat mezi „nanomateriálem“ a členem takové podskupiny, aby byl zachován soulad s definicí a následně s jinými právními předpisy.
- (24) Definice v tomto doporučení může sloužit různým politickým, legislativním a výzkumným účelům při řešení otázek, které se týkají materiálů nebo produktů nanotechnologií. Definice může být použita v jiném aktu, který stanoví definici nanomateriálu pro horizontální politiku a legislativní použití, který přijme Komise nebo normotvůrce Unie, přičemž v takovém případě by daný akt nahradil toto doporučení,

PŘIJALA TOTO DOPORUČENÍ:

1. „Nanomateriálem“ se rozumí přírodní materiál, materiál vzniklý jako vedlejší produkt nebo vyrobený materiál tvořený pevnými částicemi, které jsou přítomny samostatně nebo jako identifikovatelné částice v agregátech nebo aglomerátech, v němž 50 nebo více procent těchto částic ve velikostním rozdělení splňuje alespoň jednu z následujících podmínek:

- a) jeden nebo více vnějších rozměrů částice spadá do velikostního rozpětí 1 nm až 100 nm;
- b) částice má podlouhlý tvar, jako je tyčinka, vlákno nebo trubice, dva její menší rozměry jsou menší než 1 nm a třetí rozměr je větší než 100 nm;
- c) částice má destičkovitý tvar, dva její vnější rozměry jsou menší než 1 nm a třetí rozměr je větší než 100 nm.

Při určování velikostního rozdělení se nemusí brát v úvahu částice, které mají alespoň dva ortogonální vnější rozměry větší než 100 µm.

Materiál se specifickým povrchem podle objemu menším než 6 m²/cm³ se však nepovažuje za nanomateriál.

2. Pro účely bodu 1 se použije tato definice:

- a) „částicí“ se rozumí velmi malá část hmoty s definovanými fyzikálními hranicemi; jednotlivé molekuly se nepovažují za „částice“;
- b) „agregátem“ se rozumí částice složená z pevně vázaných nebo sloučených částic;
- c) „aglomerátem“ se rozumí shluk slabě vázaných částic nebo agregátů, jejichž výsledný vnější povrch je podobný součtu povrchů jednotlivých složek.

3. Doporučuje se, aby se při řešení otázek týkajících se materiálů nebo produktů nanotechnologií používala definice pojmu „nanomateriál“ uvedená v posledním doporučení nebo jiném aktu, který stanoví definici nanomateriálu pro použití v rámci horizontální politiky a právních předpisů přijatých Komisí nebo normotvůrcem Unie:

- a) Komisí, při přípravě právních předpisů, programů politik nebo výzkumných programů a při provádění těchto právních předpisů nebo programů rovněž s jinými orgány a agenturami Unie;

- b) členskými státy, při přípravě právních předpisů, programů politik nebo výzkumných programů a při provádění těchto právních předpisů nebo programů;
- c) hospodářskými subjekty, při přípravě a provádění jejich vlastních politik a výzkumu.

4. Tímto doporučením se aktualizuje doporučení 2011/696/EU.

V Bruselu dne 10. června 2022.

Za Komisi
Virginijus SINKEVIČIUS
člen Komise

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

13. června 2022

(2022/C 229/02)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,0455	CAD	kanadský dolar	1,3435
JPY	japonský jen	140,51	HKD	hongkongský dolar	8,2071
DKK	dánská koruna	7,4397	NZD	novozélandský dolar	1,6635
GBP	britská libra	0,85850	SGD	singapurský dolar	1,4538
SEK	švédská koruna	10,6160	KRW	jihokorejský won	1 349,93
CHF	švýcarský frank	1,0375	ZAR	jihoafrický rand	16,8070
ISK	islandská koruna	138,70	CNY	čínský juan	7,0434
NOK	norská koruna	10,3222	HRK	chorvatská kuna	7,5215
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	15 376,17
CZK	česká koruna	24,724	MYR	malajsijský ringgit	4,6195
HUF	maďarský forint	399,30	PHP	filipínské peso	55,720
PLN	polský zlotý	4,6373	RUB	ruský rubl	
RON	rumunský lei	4,9459	THB	thajský baht	36,425
TRY	turecká lira	18,0495	BRL	brazilský real	5,2785
AUD	australský dolar	1,4998	MXN	mexické peso	21,2102
			INR	indická rupie	81,6060

⁽¹⁾ Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

Oznámení Komise o aktuální úrokové sazbě pro navrácení státní podpory a o referenční a diskontní sazbě použitelných od 1. července 2022

(Zveřejněno v souladu s článkem 10 nařízení Komise (ES) č. 794/2004 ⁽¹⁾)

(2022/C 229/03)

Základní sazby jsou vypočteny v souladu se sdělením Komise o revizi metody stanovování referenčních a diskontních sazeb (Úř. věst. C 14, 19.1.2008, s. 6). V závislosti na použití referenční sazby se musí připočítat příslušné marže tak, jak je uvedeno v tomto sdělení. Pro diskontní sazbu to znamená, že je nutné připočítat marži ve výši 100 základních bodů. Nařízení Komise (ES) č. 271/2008 ze dne 30. ledna 2008, kterým se mění nařízení (ES) č. 794/2004, předpokládá, že nebude-li zvláštním rozhodnutím stanoveno jinak, sazba pro navrácení státní podpory bude rovněž vypočtena připočtením 100 základních bodů k základní sazbě.

Upravené sazby jsou vyznačeny tučně.

Předchozí sazby byly zveřejněny v Úř. věst. C 192, 11.5.2022, s. 91.

Od	Do	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.7.2022	...	0,02	0,02	0,00	0,02	5,73	0,02	0,44	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,26	6,24	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	5,81	0,02	5,10	0,50	0,02	0,02	1,19
1.6.2022	30.6.2022	-0,19	-0,19	0,00	-0,19	4,85	-0,19	0,24	-0,19	-0,19	-0,19	-0,19	-0,19	0,26	6,24	-0,19	-0,19	-0,19	-0,19	-0,19	-0,19	-0,19	4,88	-0,19	4,40	0,22	-0,19	-0,19	1,02
1.5.2022	31.5.2022	-0,35	-0,35	0,00	-0,35	4,85	-0,35	0,08	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	0,26	5,40	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	4,06	-0,35	3,38	0,08	-0,35	-0,35	0,86
1.4.2022	30.4.2022	-0,49	-0,49	0,00	-0,49	4,00	-0,49	0,00	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	0,26	4,66	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	3,42	-0,49	3,38	-0,01	-0,49	-0,49	0,66
1.3.2022	31.3.2022	-0,49	-0,49	0,00	-0,49	4,00	-0,49	-0,03	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	0,26	4,02	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	2,85	-0,49	2,74	-0,04	-0,49	-0,49	0,66
1.2.2022	28.2.2022	-0,49	-0,49	0,00	-0,49	3,29	-0,49	-0,03	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	0,26	3,17	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	2,04	-0,49	2,74	-0,05	-0,49	-0,49	0,66
1.1.2022	31.1.2022	-0,49	-0,49	0,00	-0,49	2,49	-0,49	-0,01	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	0,26	2,38	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	1,21	-0,49	2,27	-0,03	-0,49	-0,49	0,51

⁽¹⁾ Úř. věst. L 140, 30.4.2004, s. 1.

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

Aktualizace seznamu hraničních přechodů podle čl. 2 odst. 8 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/399, kterým se stanoví kodex Unie o pravidlech upravujících přeshraniční pohyb osob (Schengenský hraniční kodex) ⁽¹⁾

(2022/C 229/04)

Zveřejnění seznamu hraničních přechodů podle čl. 2 odst. 8 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/399 ze dne 9. března 2016, kterým se stanoví kodex Unie o pravidlech upravujících přeshraniční pohyb osob (Schengenský hraniční kodex) ⁽²⁾, se zakládá na informacích, které členské státy sdělily Komisi v souladu s článkem 39 Schengenského hraničního kodexu.

Kromě zveřejnění v Úředním věstníku jsou na internetové stránce Generálního ředitelství pro migraci a vnitřní věci k dispozici pravidelné aktualizace.

SEZNAM HRANIČNÍCH PŘECHODŮ

FRANCIE

*Změna informací zveřejněných v Úř. věst. C 483, 1.12.2021, s. 19.***Vzdušné hranice**

- 1) Ajaccio-Napoléon-Bonaparte
- 2) Albert-Bray
- 3) Angers-Marcé
- 4) Angoulême-Brie-Champniers
- 5) Annecy-Methet
- 6) Auxerre-Branches
- 7) Avignon-Caumont
- 8) Bâle-Mulhouse
- 9) Bastia-Poretta
- 10) Beauvais-Tillé
- 11) Bergerac-Dordogne-Périgord
- 12) Béziers-Vias
- 13) Biarritz-Pays Basque
- 14) Bordeaux-Mérignac
- 15) Brest-Bretagne
- 16) Brive-Souillac
- 17) Caen-Carpiquet
- 18) Calais-Dunkerque
- 19) Calvi-Sainte-Catherine

⁽¹⁾ Viz seznam předchozích zveřejnění na konci této aktualizace.

⁽²⁾ Úř. věst. L 77, 23.3.2016, s. 1.

- 20) Cannes-Mandelieu
- 21) Carcassonne-Salvaza
- 22) Châlons-Vatry
- 23) Chambéry-Aix-les-Bains
- 24) Châteauroux-Déols
- 25) Cherbourg-Mauperthus
- 26) Clermont-Ferrand-Auvergne
- 27) Colmar-Houssen
- 28) Deauville-Normandie
- 29) Dijon-Longvic
- 30) Dinard-Pleurtuit-Saint-Malo
- 31) Dôle-Tavaux
- 32) Epinal-Mirecourt
- 33) Figari-Sud Corse
- 34) Grenoble-Alpes-Isère
- 35) Hyères-le Palivestre
- 36) Paris-Issy-les-Moulineaux
- 37) La Môle-Saint-Tropez (každoročně otevřeno od 1. července do 15. října)
- 38) La Rochelle-Ile de Ré
- 39) La Roche-sur-Yon
- 40) Laval-Entrammes
- 41) Le Castellet (každoročně otevřeno od 1. června do 31. července; výjimečně otevřeno od 22. do 31. října 2022)
- 42) Le Havre-Octeville
- 43) Le Mans-Arnage
- 44) Le Touquet-Côte d'Opale
- 45) Lille-Lesquin
- 46) Limoges-Bellegarde
- 47) Lorient-Lann-Bihoué
- 48) Lyon-Bron
- 49) Lyon-Saint-Exupéry
- 50) Marseille-Provence
- 51) Metz-Nancy-Lorraine
- 52) Monaco-Héliport
- 53) Montpellier-Méditerranée
- 54) Nantes-Atlantique
- 55) Nice-Côte d'Azur
- 56) Nîmes-Garons
- 57) Orléans-Bricy
- 58) Orléans-Saint-Denis-de-l'Hôtel
- 59) Paris-Charles de Gaulle
- 60) Paris-le Bourget
- 61) Paris-Orly
- 62) Pau-Pyrénées

- 63) Perpignan-Rivesaltes
- 64) Poitiers-Biard
- 65) Quimper-Pluguffan (otevřeno od začátku května do začátku září)
- 66) Rennes Saint-Jacques
- 67) Rodez-Aveyron
- 68) Rouen-Vallée de Seine
- 69) Saint-Brieuc-Armor
- 70) Saint-Etienne Loire
- 71) Saint-Nazaire-Montoir
- 72) Strasbourg-Entzheim
- 73) Tarbes-Lourdes-Pyrénées
- 74) Toulouse-Blagnac
- 75) Toulouse-Francazal
- 76) Tours-Val de Loire
- 77) Troyes-Barberey
- 78) Valence – Chabeuil (od 1. června 2021)

Námořní hranice

- 1) Ajaccio
- 2) Bastia
- 3) Bayonne
- 4) Bordeaux
- 5) Boulogne
- 6) Brest
- 7) Caen-Ouistreham
- 8) Calais
- 9) Cannes-Vieux Port
- 10) Carteret
- 11) Cherbourg
- 12) Dieppe
- 13) Douvres
- 14) Dunkerque
- 15) Granville
- 16) Honfleur
- 17) La Rochelle-La Pallice
- 18) Le Havre
- 19) Les Sables-d'Olonne-Port
- 20) Lorient
- 21) Marseille
- 22) Monaco-Port de la Condamine
- 23) Nantes-Saint-Nazaire
- 24) Nice
- 25) Port-de-Bouc-Fos / Port-Saint-Louis

- 26) Port-la-Nouvelle
- 27) Port-Vendres
- 28) Roscoff
- 29) Rouen
- 30) Saint-Brieuc
- 31) Saint-Malo
- 32) Sète
- 33) Toulon

Pozemní hranice

- 1) Železniční stanice Bourg Saint Maurice (otevřeno od začátku prosince do poloviny dubna)
- 2) Železniční stanice Moûtiers (otevřeno od začátku prosince do poloviny dubna)
- 3) Železniční stanice Ashford International
- 4) Cheriton/Coquelles
- 5) Železniční stanice Chessy-Marne-la-Vallée
- 6) Železniční stanice Fréthun
- 7) Železniční stanice Lille-Europe
- 8) Železniční stanice Paris-Nord
- 9) Železniční stanice St-Pancras
- 10) Železniční stanice Ebbsfleet
- 11) Pas de la Case-Porta
- 12) Nádraží TGV Roissy – letiště

Seznam předchozích zveřejnění

Úř. věst. C 247, 13.10.2006, s. 25.
Úř. věst. C 77, 5.4.2007, s. 11.
Úř. věst. C 153, 6.7.2007, s. 22.
Úř. věst. C 164, 18.7.2008, s. 45.
Úř. věst. C 316, 28.12.2007, s. 1.
Úř. věst. C 134, 31.5.2008, s. 16.
Úř. věst. C 177, 12.7.2008, s. 9.
Úř. věst. C 200, 6.8.2008, s. 10.
Úř. věst. C 331, 31.12.2008, s. 13.
Úř. věst. C 3, 8.1.2009, s. 10.
Úř. věst. C 37, 14.2.2009, s. 10.
Úř. věst. C 64, 19.3.2009, s. 20.
Úř. věst. C 99, 30.4.2009, s. 7.
Úř. věst. C 229, 23.9.2009, s. 28.
Úř. věst. C 263, 5.11.2009, s. 22.
Úř. věst. C 298, 8.12.2009, s. 17.
Úř. věst. C 74, 24.3.2010, s. 13.
Úř. věst. C 326, 3.12.2010, s. 17.
Úř. věst. C 355, 29.12.2010, s. 34.
Úř. věst. C 22, 22.1.2011, s. 22.

Úř. věst. C 37, 5.2.2011, s. 12.
Úř. věst. C 149, 20.5.2011, s. 8.
Úř. věst. C 190, 30.6.2011, s. 17.
Úř. věst. C 203, 9.7.2011, s. 14.
Úř. věst. C 210, 16.7.2011, s. 30.
Úř. věst. C 271, 14.9.2011, s. 18.
Úř. věst. C 356, 6.12.2011, s. 12.
Úř. věst. C 111, 18.4.2012, s. 3.
Úř. věst. C 183, 23.6.2012, s. 7.
Úř. věst. C 313, 17.10.2012, s. 11.
Úř. věst. C 394, 20.12.2012, s. 22.
Úř. věst. C 51, 22.2.2013, s. 9.
Úř. věst. C 167, 13.6.2013, s. 9.
Úř. věst. C 242, 23.8.2013, s. 2.
Úř. věst. C 275, 24.9.2013, s. 7.
Úř. věst. C 314, 29.10.2013, s. 5.
Úř. věst. C 324, 9.11.2013, s. 6.
Úř. věst. C 57, 28.2.2014, s. 4.
Úř. věst. C 167, 4.6.2014, s. 9.
Úř. věst. C 244, 26.7.2014, s. 22.

Úř. věst. C 332, 24.9.2014, s. 12.

Úř. věst. C 420, 22.11.2014, s. 9.

Úř. věst. C 72, 28.2.2015, s. 17.

Úř. věst. C 126, 18.4.2015, s. 10.

Úř. věst. C 229, 14.7.2015, s. 5.

Úř. věst. C 341, 16.10.2015, s. 19.

Úř. věst. C 84, 4.3.2016, s. 2.

Úř. věst. C 236, 30.6.2016, s. 6.

Úř. věst. C 278, 30.7.2016, s. 47.

Úř. věst. C 331, 9.9.2016, s. 2.

Úř. věst. C 401, 29.10.2016, s. 4.

Úř. věst. C 484, 24.12.2016, s. 30.

Úř. věst. C 32, 1.2.2017, s. 4.

Úř. věst. C 74, 10.3.2017, s. 9.

Úř. věst. C 120, 13.4.2017, s. 17.

Úř. věst. C 152, 16.5.2017, s. 5.

Úř. věst. C 411, 2.12.2017, s. 10.

Úř. věst. C 31, 27.1.2018, s. 12.

Úř. věst. C 261, 25.7.2018, s. 6.

Úř. věst. C 264, 26.7.2018, s. 8.

Úř. věst. C 368, 11.10.2018, s. 4.

Úř. věst. C 459, 20.12.2018, s. 40.

Úř. věst. C 43, 4.2.2019, s. 2.

Úř. věst. C 64, 27.2.2020, s. 17.

Úř. věst. C 231, 14.7.2020, s. 2.

Úř. věst. C 58, 18.2.2021, s. 35.

Úř. věst. C 81, 10.3.2021, s. 27.

Úř. věst. C 184, 12.5.2021, s. 8.

Úř. věst. C 219, 9.6.2021, s. 9.

Úř. věst. C 279, 13.7.2021, s. 4.

Úř. věst. C 290, 20.7.2021, s. 10.

Úř. věst. C 380, 20.9.2021, s. 3.

Úř. věst. C 483, 1.12.2021, s. 19.

Úř. věst. C 201, 18.5.2022, s. 82.

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2022/C 229/05)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„VACA GALLEGA – BUEY GALLEGO“**EU č.: PGI-ES-02308 – 27. dubna 2017****CHOP () CHZO (X)****1. Název**

„Vaca Gallega – Buey Gallego“

2. Členský stát EU nebo třetí země

Španělsko

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

Čerstvé maso z galicijských krav a volů plemene Rubia Gallega, Morenas Gallegas (Cachena, Caldelana, Frieiresa, Limiana a Vianesa), Asturiana de los Valles, Limousin, Blonde d'Aquitaine, plemene holštýnsko-fríského a plemen alpského hnědého skotu, ať už čistokrevných nebo vzájemně křížených.

Na základě pohlaví, věku a systému produkce se rozlišují následující kategorie zvířat:

a) Krávy: samice, které se před porážkou alespoň jednou otelily. Jejich maso je červené až třešňově červené a mramorované s tenkými proužky. Tuk má krémově bílou až žlutobílou barvu, pevnou strukturu a na dotek pevná vlákna.

— Zmasilost jatečně upravených těl: E, U, R a O (s výjimkou O–). Neplatí pro jatečně upravená těla pocházející z plemene Morenas Gallegas.

— Stupeň protučnosti: 5, 4 a 3.

(¹) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

- b) Voli: samci, kteří jsou kastrováni před dosažením věku jednoho roku a v době porážky jsou starší než 48 měsíců. Jejich maso má červenou až purpurově červenou barvu s výrazným mramorováním. Tuk je perleťově bílý až žlutý, s pevnou strukturou a vlákny, která jsou na dotek pevná.

— Zmasilost jatečně upravených těl: E, U a R.

— Stupeň protučnosti: 5 a 4.

Maso „Vaca Gallega – Buey Gallego“ je cítit po živočišném tuku díky své protučnosti (průměrný podíl vnitrosvalového tuku v jatečně upravených tělech je vyšší než 5,6 %); v ústech je křehké a šťavnaté, má výraznou a dlouhotrvající masovou chuť a mírně nakyslou dochuť.

Jatečně upravená těla, čtvrtě, hřbety a ostatní části určené k filetování a k prodeji spotřebiteli v čerstvém stavu a po částech musí být nabízeny chlazené. V případě zmrazení ztratí ochranu CHZO.

Slovem „selección“ lze označit maso s CHZO z jatečně upravených těl „Vaca Gallega“ i „Buey Gallego“, která se vyznačují množstvím mramorování a oranžovožlutou barvou krycího tuku a splňují tyto požadavky:

— Zmasilost jatečně upravených těl: E, U a R+.

— Stupeň protučnosti: 5 a 4+.

3.3 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

Krmivo pro krávy a voly je během jejich produktivního života založeno na pastvě, čerstvé píce (tráva a obiloviny) a konzervované píce (travní siláž, kukuřičná siláž a seno), doplněné obilím, bramborami, vodnicí, slámou a krmnými směsmi.

Mírné atlantické klima umožňuje bohatou a časnou sklizeň píce s vysokou energetickou a proteinovou kvalitou, což zajišťuje dodávky krmiva pro zvířata. Rovněž se zohledňuje skutečnost, že průměrná roční intenzita chovu nesmí překročit 2 DJ na hektar obhospodařované zemědělské plochy.

Většina použitého krmiva musí pocházet z vlastního podniku a nejméně 80 % krmiva musí pocházet ze zeměpisné oblasti, na kterou se vztahuje CHZO. Druhy, které se vyskytují na galicijských loukách, zahrnují především trávy (kostřavu, psineček, lipnici, jílky a srhu) a v menší míře luskoviny (jetel a štirovník růžkatý). Energetická hodnota krmiva je doplněna zralou a nezralou kukuřičnou siláží a obilným šrotem.

V závěrečné fázi výkrmu může být strava zvířat doplněna krmnými směsmi, a to až do maximální denní dávky 1 kg sušiny a průměrné živé hmotnosti 100 kg v této fázi. Tato krmiva musí být vyrobena ze surovin rostlinného původu. Musí obsahovat nejméně 80 % obilovin a jejich derivátů, luskovin a olejnatých semen. Použití produktů, které by mohly narušit normální rychlost růstu krav a volů, jakož i použití recyklovaných vedlejších produktů živočišného původu je výslovně zakázáno.

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

Narození, chov, výkrm a porážka krav a volů a bourání jatečně upravených těl musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Produkt může zrát, být filetován, balen a označen v závodech na zpracování masa registrovaných regulační radou nebo v zařízeních, která již s regulační radou podepsala dohodu o spolupráci týkající se kontroly, označování a uvádění chráněného produktu na trh.

3.6 Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Všechna jatečně upravená těla, čtvrtě, kusy a porce musí být označeny registrovaným názvem „Vaca Gallega – Buey Gallego“ a následujícím logem CHZO:



Na každé etiketě musí být uveden nápis „Vaca Gallega“ nebo „Buey Gallego“ (v závislosti na druhu masa) ve stejném vizuálním poli jako zapsaný název a logo CHZO, jak je uvedeno níže:



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast, na kterou se vztahuje chráněné zeměpisné označení „Vaca Gallega – Buey Gallego“, zahrnuje celé území autonomní oblasti Galicie.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Vazba mezi zeměpisnou oblastí a masem „Vaca Gallega – Buey Gallego“ je založena na specifických vlastnostech produktu a je posílena jeho pověstí.

Fyzické vlastnosti a přírodní faktory zeměpisné oblasti

Chov a výkrm krav a volů vhodných pro produkci masa „Vaca Gallega – Buey Gallego“ je historicky spojen se specifickým zeměpisným prostředím Galicie, zejména díky půdním a klimatickým podmínkám pro produkci pšicín.

V galicijské krajině převládají kopce a nízké hory, které jen zřídka přesahují 800 m a střídají se s chráněnými údolími, která umožňují celoroční pastvu. Ta jsou zavlažována rozsáhlou sítí řek, které poskytují vodu pro zavlažování a pro napájení krav a volů. Voda má poměrně vysoký obsah sodíku a chloridů, ale nízký obsah vápníku, hořčíku a křemíku.

Půdy leží převážně na žulových horninách, břidlicích a jílovité břidlici, které se vyznačují kyselostí a vysokým obsahem organické hmoty. Podnebí je mírné se silným vlivem oceánu a vyznačuje se mírnými teplotami (vážený průměr vyšší než 13 °C) a hojnými srážkami (více než 1 100 mm/rok).

Výsledkem těchto přírodních podmínek je velmi pestrá flóra, tvořená převážně hemikryptofytem s převahou lokálně adaptovaných acidofilních druhů. Za zmínku stojí zejména přirozené luční druhy, zejména trávy (kostřava, psineček, lipnice, jílky a srha) a také luskoviny (jetel a štírovník růžkatý), s mnoha ekotypy a odrůdami s původním genetickým základem. V oblasti se jim daří a jsou ceněny pro svou přizpůsobivost.

Tyto přírodní podmínky podporují produkci píce a umožňují krávy a voly krmit z velké části ze zdrojů samotného podniku.

Historické a lidské faktory

Chov krav a volů v Galicii sahá až do pravěku. Od 12. století se vyvinul model produkce, v němž se krávy a voly postupně začlenili do provozu rodinných hospodářství. Jeho význam je patrný od 18. století, kdy krávy a voly pracovali na polích a na konci svého života byli vykrmováni na maso. V období od 16. do 20. století se v Galicii chovala třetina španělského skotu.

V polovině 20. století vedly poválečné útrapy k tomu, že rodiny nadále využívaly tradičních produkčních postupů jako prostředku přežití, což znamenalo, že se zachoval klíčový prvek kvality tohoto produktu, a to zvláštní způsob výkrmu s využitím místních zdrojů. Základem chovu hospodářských zvířat jsou i nadále malá rodinná hospodářství, která udržují symbiózu mezi hospodářskými zvířaty, půdou a lidmi a dodržují z generace na generaci předávané postupy krmení a šetrného hospodaření.

Když to shrneme, historikové odhalili tajemství těchto krav a volů: drobní chovatelé a malá stáda, zvířata, která pracují na poli – ale ne nadměrně – a na konci svého pracovního života jsou ve stájích pečlivě vykrmována čerstvou luční trávou a dalším krmivem. Tento způsob výkrmu, který kombinuje péči o krávy a voly s mírným pohybem a který se postupně rozšířil v celé oblasti a jehož stopy sahají do minulosti, zlepšuje konečnou kvalitu masa a přispívá k jeho odlišnosti. Jeho pověst byla taková, že již v 18. a 19. století mnozí odborníci, jako například Martín Sarmiento, N. Casas a R. Jordana y Morera, dávali Galicii a její chovatele jako příklad pro zbytek Španělska: *malá hospodářství, kde se kombinuje zemědělství a chov dobytka s cílem vytvářet bohatství, zalidňovat půdu a produkovat nejlepší dobytek a maso v království*.

Nejběžnějším systémem produkce je poloextenzivní systém, který je kompatibilní s galicijským terénem a s mírou roztržitosti a maloprodukční povahou zemědělských podniků. Krávy a voly se obvykle přes den pasou a v noci jsou ustájeny ve stájích, kde dostávají další krmivo.

Pro dokončení výkrmu krav a volů je nutná doba výkrmu nejméně šest měsíců před porážkou. Proto se v souladu s galicijskou tradicí zvířata před porážkou drží ve stájích nebo se alespoň omezí jejich pohyb na poli.

Specifičnost produktu

Průměrný podíl vnitrosvalového tuku u jatečně upravených těl „Vaca Gallega – Buey Gallego“ je vyšší než 5,6 %, což je výrazně více než průměrné hodnoty u jiných jatečně upravených těl krav a volů. To je považováno za pozitivní faktor, který je klíčový pro senzorickou kvalitu masa (jeho chuť, křehkost, šťavnatost a chutnost).

Maso „Vaca Gallega – Buey Gallego“ má dobrý lipidový profil, který se vyznačuje vysokým relativním obsahem mononenasycených a polynenasycených mastných kyselin. Kromě toho je poměr n-6/n-3 mastných kyselin vynikající, neboť je v průměru nižší než 2,05.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí, lidskými faktory a specifickými vlastnostmi produktu

Produkce masa v Galicii se řídí smíšeným systémem, v němž se střídá pastva s krmením ve stájích. Podniky využívají vlastní zdroje krmiva a přebytky sklizně a produkují prorostlé maso, které vyniká svými vlastnostmi a senzorickou kvalitou.

Krmivo tvoří píce, především velmi produktivní trávy a luskoviny, jejichž ekotypy a odrůdy jsou ceněny pro svou přizpůsobivost místnímu prostředí. Díky nim a minimálnímu období výkrmu v délce šesti měsíců, během něhož je energetický příjem z krmiva pro krávy a voly doplňován vyzrálou a nezralou kukuřičnou silází, obilnými šroty a také krmnými směsmi, obsahují jatečně upravená těla „Vaca Gallega – Buey Gallego“ výše uvedené procento vnitrosvalového tuku, které je vyšší než průměrné hodnoty ostatních jatečně upravených těl.

Tradiční zvyk nechat skot na pastvě, krmivo, které z nejméně 80 % pochází z Galicie, kde převažují acidofilní druhy trav, a chemické složení vody v regionu dávají jatečně upraveným tělům „Vaca Gallega – Buey Gallego“ dobrý lipidový profil s převahou mononenasycených a polynenasycených mastných kyselin nad nasycenými mastnými kyselinami. Díky těmto faktorům má maso také vůni živočišného tuku, dlouhotrvající masovou chuť a mírně nakyslou dochuť, které jsou pro tento chráněný produkt typické.

Souvislost mezi zeměpisnou oblastí a vlastnostmi produktu je uvedena ve *Zprávě osvědčující souvislost mezi zeměpisnou oblastí a kvalitou galicijského hovězího a volského masa*, kterou vypracovala organizace Fundaci3n Centro Tecnol3gico da Carne (11. dubna 2016).

Dobrá pověst

Maso „Vaca Gallega – Buey Gallego“ je ceněno spotřebiteli a často zmiňováno v kulinářských textech z 19. a 20. století. V roce 1878 Museros y Rovira uvedl: „*Jeho maso je libové a má vynikající chuť díky krmení, které dostává.*“ V roce 1894 ho ngel Muro, přední gurmn španělské kulinářské historie, popsal takto: „*Kvalitní hovězí maso z krávy nebo vola, sytě tmavě červené barvy, s žilkami jako mramor.*“

Podle mnoha odborníků patří toto maso k vybrané skupině masa, které je považováno za jedno z nejlepších na světě, a to jak v lahůdkářstvích, tak i ve vysoké gastronomii mnoha zemí. (Šéfkuchař Stéphan Decotterd na svých internetových stránkách www.stephanedecotterd.com poznamenal: „Le bœuf de Galice, la meilleure viande du monde?“ („Galicijské hovězí maso: nejlepší maso na světě?“) v textu zveřejněném 11. nora 2017 a v deníku *El Mundo* napsal novinář Manuel Darriba lánek s názvem „El buey gallego. 1 600 kilos de la mejor carne del mundo“ („Galicijský býk: „1 600 kilogramů nejlepšího masa na světě“), který vyšel 8. listopadu 2009). Maso „Vaca Gallega – Buey Gallego“ je známým a vyhlášeným produktem, což dokazuje skutečnost, že se nachází ve specializovaných řeznictvích, na jídelních lístcích špičkových restaurací a v pokrmech připravovaných známými šéfkuchaři.

Ve vnitrostátních i mezinárodních médiích se objevují četné zmínky, jako např.: novinář Carlos Herrera v časopise *XL Semanal*: „...když v baru Iaki v Balmasedě hodili kousek na gril, otevřelo se doslova nebe. Byl to pořádný kus galicijského hovězího...“ (8. dubna 2018); novinářka Marie-Claire Digby v deníku *The Irish Times*: „Nejlepší kus hovězího, který kdy šéfkuchař Gareth Smith jedl, byl z jedné z těchto galicijských krav...“ (2. prosince 2016). Maso příznivě hodnotila také řada kritiků jídla (Mike Gibson, Killian Fox, Jay Rayner, Lydia Itoi, Jeffrey Steingarten, Jacob Richler, Janet Mendelová atd.), bloggerů a tvůrců veřejného mínění specializujících se na hovězí maso z krav a volů.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

<https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/Pliego-de-condiciones-IGP-Vaca-Gallega-Buey-Gallego-febreiro-2022.pdf>

**Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení
Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů
a potravin, která není menšího rozsahu**

(2022/C 229/06)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

**ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU NEBO CHRÁNĚNÉHO
ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU**

Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

„Murazzano“

EU č.: PDO-IT-0015-AM01 – 18. listopadu 2020

CHOP (X) CHZO ()

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Consorzio di Tutela del Formaggio Murazzano DOP [Sdružení na ochranu sýra s chráněným označením původu (CHOP) „Murazzano“], via Piazza Oberto, 1 – 12060 Bossolasco (CN), Itálie. E-mail: consorzio.murazzano@gmail.com; Certifikovaný E-mail: consorziomurazzano@sicurezza postale.it.

Consorzio di Tutela del Formaggio Murazzano DOP [Sdružení na ochranu sýra s chráněným označením původu (CHOP) „Murazzano“] sdružuje výrobce sýra „Murazzano“ a je oprávněno podat žádost o změnu podle čl. 13 odst. 1 vyhlášky Ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví č. 12511 ze dne 14. října 2013.

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

3. Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)

- ☒ Název produktu
- ☒ Popis produktu
- ☐ Zeměpisná oblast
- ☒ Důkaz původu
- ☒ Metoda produkce
- ☒ Souvislost
- ☒ Označování
- ☒ Jiné: Reorganizace specifikace produktu; přepracování znění článku týkajícího se kontrol a vkládání podrobností o kontrolním subjektu

4. Druh změny (změn)

- ☐ Změna specifikace produktu se zapsaným chráněným označením původu (CHOP) nebo chráněným zeměpisným označením (CHZO), která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.
- ☒ Změna specifikace produktu se zapsaným chráněným označením původu (CHOP) nebo chráněným zeměpisným označením (CHZO), pro nějž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent), která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

5. Změna (změny)

Nejprve je třeba uvést, že hlavním důvodem pro změnu specifikace produktu v případě produktu „Murazzano“ je sloučení pravidel pro chráněné označení původu (CHOP) „Murazzano“ do jednoho dokumentu a doplnění některých informací, které nebyly při zápisu produktu k dispozici, čímž se ustanovení specifikace produktu a jednotný dokument uvedou do souladu s legislativními požadavky.

Produkt „Murazzano“ byl zapsán jako chráněné označení původu v nařízení (ES) č. 1107/96 ze dne 26. června 1996 podle článku 17 nařízení (EHS) č. 2081/92. Dokumenty, na jejichž základě byl zápis získán, byly prezidentský výnos č. 334 ze dne 30. června 1983, kterým bylo označení původu uznáno v Itálii, čtyřstránkový dokument nazvaný „Murazzano“ D.O.P. [CHOP „Murazzano“] a přehled.

Specifikace produktu je momentálně rozdělena do tří článků: článek 1 obsahuje uznání názvu produktu; článek 2 definuje uznávaný produkt, způsob jeho výroby a jeho vlastnosti; článek 3 definuje oblast produkce.

Přehled obsahuje informace týkající se názvu, popisu produktu, zeměpisné oblasti, metody produkce, souvislosti se zeměpisnou oblastí a některé podrobnosti týkající se označování a kontrol.

Název produktu

Tato změna se dotýká pouze znění textu. Týká se článku 1 stávající specifikace produktu (prezidentský výnos č. 334 ze dne 30. června 1983).

Stávající znění:

„Článek 1

Označení původu sýra „Murazzano“ se tímto uznává a jeho použití je vyhrazeno pro produkt, který splňuje požadavky stanovené tímto výnosem, pokud jde o metody zpracování a organoleptické vlastnosti a vlastnosti produktu vyplývající z oblasti produkce definované v článku 3 níže.“

Nové znění:

„Článek 1

Název

Chráněné označení původu sýra „Murazzano“ je vyhrazeno pro produkt, který splňuje požadavky stanovené v této specifikaci produktu, pokud jde o metody zpracování a organoleptické vlastnosti a vlastnosti produktu vyplývající z oblasti produkce definované v článku 3 níže.“

Popis produktu

Změna článku 2 specifikace produktu (prezidentský výnos č. 334 ze dne 30. června 1983) a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Stávající znění:

„Čerstvý plnotučný sýr vyráběný výhradně z ovčího mléka nebo ze směsi nejméně 60 % podílu ovčího mléka, do kterého bylo přidáno kravské mléko maximálně do výše 40 %.

Tvar: válcovitý s plochými čelními stranami, které mají mírně vyvýšený okraj.

Velikost: průměr přibližně 10–15 cm, výška okraje přibližně 3–4 cm s odchylkami nahoru nebo dolů v závislosti na délce produkčního období.

Hmotnost: 300 až 400 g.

Barva těsta: mléčně bílá.

Textura těsta: měkká, mírně tuhá konzistence, někdy s malým počtem ok, jemně zrnitá, nepoužívají se barevné pigmenty ani specifická aromata.

Vnější vrstva: bez kůrky, čerstvé sýry jsou mléčně bílé, zatímco u déle zrajících sýrů se tvoří jemný, slámově žlutý povlak.

Chuť: jemná, jemně aromatická, s příjemnou chutí po ovčím mléku.

Podíl tuku v sušině: nejméně 50 %.“

Nové znění:

„Označení původu ‚Murazzano‘ je vyhrazeno pro sýr, který má tyto vlastnosti: čerstvý plnotučný sýr vyrobený výhradně z ovčího mléka ovcí plemena Delle Langhe nebo ze směsi nejméně 60 % podílu ovčího mléka, do kterého bylo přidáno kravské mléko maximálně do výše 40 %. Používá se jako stolní sýr a vyznačuje se níže uvedenými charakteristickými vlastnostmi.

Tvar: válcovitý s plochými čelními stranami, které mají mírně vyvýšený okraj.

Velikost: průměr přibližně 10–15 cm, výška okraje přibližně 3–4 cm.

Hmotnost: 250 až 400 g.

Velikost a hmotnost se vztahují k sýru po uplynutí minimálního doby zrání.

Popis těsta: měkké, mírně tuhé, někdy s malým počtem ok, jemně zrnité; s tím, jak sýr zraje, jeho barva přechází od mléčně bílé po slámově žlutou; textura se mění s délkou zrání, a to z měkké na stále pevnější při postupné ztrátě vlhkosti, kdy se nakonec změní na polotvrdou nebo tvrdou.

Nepoužívají se žádné barevné pigmenty ani specifická aromata.

Vnější vrstva: čerstvé sýry nemají kůrku, vnější vrstva je mléčně bílá, někdy s jemným, slámově žlutým povlakem, který postupně tmavne.

Chuť: jemná, jemně aromatická, s příjemnou chutí po ovčím mléku; s tím, jak sýr zraje, se jeho vůně a chuť zvýrazňují.

Podíl tuku v sušině: nejméně 50 % s tolerancí 2 % u produktu vyrobeného výhradně z ovčího mléka a 47 % s tolerancí 2 % u produktu vyrobeného ze směsi ovčího a kravského mléka.“

Minimální hmotnost byla změněna z 300 g na 250 g.

Tato změna je nezbytná za účelem uspokojení poptávky trhu a usnadnění práce malým producentům v obdobích roku, kdy je nižší produkce mléka. Bylo rovněž upřesněno, že hmotnosti se vztahují na sýr po uplynutí minimální doby zrání, neboť delší doba zrání způsobuje ztrátu vlhkosti, a vede tedy ke snížení hmotnosti a zmenšení velikosti.

Minimální obsah tuku v sušině byl snížen z 53 % na 50 % s tolerancí 2 % u produktu vyrobeného výhradně z ovčího mléka a z 50 % na 47 % s tolerancí 2 % u produktu vyrobeného ze směsi ovčího a kravského mléka. Výše uvedené bylo provedeno na základě následujících připomínek a úvah:

Hodnota tuku stanovená ve specifikaci produktu z roku 1983 byla převzata ze studie z roku 1964. Tato studie se týkala situace chovu hospodářských zvířat, která byla zcela jiná než dnes. Stačí zmínit fakt, že v tehdejší době čítalo plemeno ovcí Delle Langhe více než 30 000 kusů zvířat, zatímco dnes jich zbylo jen 2 000, a dále uvážit všechny důsledky genetického ochuzení, které může takový výrazný úbytek v souvislosti se selektivním chovem přinést.

Průměrná produkce zaznamenaná v roce 1963 se pohybovala kolem 100 kg na zvíře, zatímco nyní se pohybuje okolo 150 kg na zvíře.

Nejsou k dispozici žádné údaje o množství tuku v ovčím mléce v roce 1964, kdy se studie prováděla, nicméně je zřejmé, že na obsah tuku v sýru má vliv obsah různých složek (tuku, bílkovin, laktózy, sýrařského popela) v mléce, ze kterého se vyrábí. V důsledku toho má zvýšení produkce negativní dopad na procentuální obsah tuku, bílkovin a dalších složek v jednom litru mléka.

Nedávná hloubková studie zaměřená na tuto problematiku, která byla provedena univerzitou v Turíně v roce 2012, odhalila, že obsah tuku v mléce se mezi jednotlivými zemědělskými podniky značně liší, na což mají nepochybný vliv genetické faktory a krmné postupy udržované v souladu s tradicí. Dalším nesporně závažným faktorem je, že vzhledem k tomu, že se do značné míry jedná o řemeslný výrobek, byly zjištěny významné rozdíly v množství zbytkového tuku v syrovátce, tedy tuku, který se během zpracování ztrácí a v sýrenině se nezachytí.

Tyto hodnoty měly na obsah tuku v sýru samozřejmě podstatný vliv, a to až takový, že univerzita v Turíně vysledovala, že v mnoha případech byl obsah tuku v sýru „Murazzano“ nižší než v množství uvedeném v roce 1964 a následně ve specifikaci produktu z roku 1983.

Navíc lze předpokládat, že hodnoty uvedené ve stávající specifikaci produktu byly stanoveny za pomoci méně přesných analytických postupů, než jaké jsou k dispozici v dnešní době.

Pokud jde o ovčí mléko, byl přidán odkaz na plemeno Delle Langhe.

Doposud byla tato podrobná informace uvedena pouze v dokumentu s názvem „Murazzano“, který byl zmíněn v úvodu. Byla tedy doplněna do článku 2 specifikace produktu a do bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Popis barvy těsta, vnější vrstvy a chuti byl doplněn o popis vlastností déle zrajícího sýra „Murazzano“, aby byl popis produktu „Murazzano“ v souladu s provedenou změnou, která se týká delší doby zrání (viz změna týkající se níže nastíněné metody produkce).

Důkaz původu

Do specifikace produktu byl přidán zvláštní článek, aby byla uvedena v soulad s platnými právními předpisy.

Nový článek zní takto:

„Článek 4

Důkaz původu

„Každá fáze výrobního procesu se sleduje, přičemž se zaznamenávají všechny vstupy a výstupy. Vysledovatelnost produktu je zajištěna tímto způsobem a rovněž zapsáním všech účastníků výrobního řetězce do zvláštních seznamů vedených kontrolním subjektem a prostřednictvím včasného hlášení vyrobených množství tomuto kontrolnímu subjektu. Všechny fyzické i právnické osoby zapsané do příslušných seznamů jsou podrobeny kontrolám ze strany kontrolního subjektu v souladu s ustanoveními specifikace produktu a příslušným kontrolním plánem.“

Metoda produkce

Změna článku 2 specifikace produktu. Byla upravena část týkající se krmiva a počtu dojení a upřesněna tolerance teploty srážení a doby zrání.

Změna článku 2 specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu – krmivo.

Stávající znění:

„Strava ovcí a případně i skotu se musí skládat ze zelené píce nebo sena z oblasti produkce.“

Nové znění:

„Roční krmná dávka hospodářských zvířat, jejichž mléko má být zpracováno na sýr s chráněným označením původu (CHPO) ‚Murazzano‘, se musí skládat ze zelené nebo konzervované píce, která zastupuje nejméně 70 % sušiny, a dále z koncentrovaných nebo doplňkových krmiv zastupujících nejvýše 30 % sušiny. Nejméně 80 % píce musí pocházet z oblasti původu.“

Pokud to podmínky sezóny umožňují, praktikuje se pastva.

Krmivo pocházející z území mimo vymezenou zeměpisnou oblast nesmí v žádném případě překročit 50 % sušiny ročně. Vitamínové a minerální doplňky jsou povoleny do limitů povolených právními předpisy.“

Oblast produkce leží celá na nezavlažované půdě v hodně nebo středně svažitém terénu. Proto může v letech s nízkým množstvím srážek produkce píce klesat, což souvisí také se změnou klimatu.

V oblasti původu se nyní již několik let velmi rozšiřuje pěstování lískových ořechů a v menší míře i vinné révy, což ve svém důsledku omezuje množství dostupných krmných ploch. K tomu je třeba přičíst zvyšující se výskyt vlků, kteří napadají stáda a plaší ovce, což komplikuje pastvu ve více znevýhodněných oblastech, které se hůře sečou. To stále častěji znamená, že se čas od času využívá bezpečného ustájení zvířat, a okrajové pastviny tak zůstávají opuštěny, což má za následek zvýšené používání konzervované píce.

Proto bylo v případě potřeby povoleno doplňovat stravu hospodářských zvířat střídavým množstvím krmiv, včetně doplňkových. Jakékoli střídání doplňování stravy krmivy, včetně doplňkových krmiv, vyplývá z potřeby zajistit zvířatům vyváženou výživu během laktace a březosti, a to i v zájmu dobrých životních podmínek zvířat. Tato praxe se také může ukázat jako nezbytná v důsledku nepříznivých atmosférických/klimatických podmínek, které mohou omezovat dostupnost místních zdrojů píce (pastvy, sena). Případné střídání doplňování stravy nemůže navíc nijak ovlivnit příznačné vlastnosti produktu nebo charakteristické vlastnosti mléka.

Změna článku 2 specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu – surovina.

Stávající znění:

„Výroba se provádí za použití mléka ze dvou denních dojení a probíhá celoročně.“

Nové znění:

„Výroba se provádí za použití mléka ze dvou či více dojení a probíhá celoročně.“

S využíváním systémů pro chlazení a uchovávání mléka, které se stále postupně zdokonalovaly, byla zavedena možnost vyrábět sýr za použití mléka ze dvou nebo více dojení, což malým producentům umožňuje vyrábět sýr každé dva nebo více dní, a to zvláště v určitých obdobích roku, kdy produkce mléka klesá.

Změna článku 2 specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu – metoda produkce.

Stávající znění:

„Sýr se musí vyrábět tradičními metodami za použití válcových forem s otvory ve dně. Během zrání je třeba sýr každý den krátce opláchnout vlažnou vodou. Solení se musí provádět metodou suchého solení.“

Nové znění:

„Používá se mléko ze dvou nebo více dojení. Může být tepelně ošetřeno za účelem zničení patogenních mikroorganismů a naočkováno mléčnými enzymy a/nebo přírodními startovacími kulturami. Do mléka se přidává tekuté telecí syřidlo, které se následně sráží při teplotě 37 °C s tolerancí ± 3 °C.

Během přidávání syřidla a po něm se rychle promíchá, případně se nechá alespoň 40 minut odpočívat, aby vznikla hustá, homogenní sýřenina.

Sýřenina se nejprve nahrubo rozdrobí pomocí sběračky nebo šlehací metly (až na velikost pomeranče). Po nejméně pětiminutovém odpočínutí se sýřenina pomocí šlehací metly nebo harfového míchadla rozdrobí podruhé na velikost lískového ořechu a poté se nechá nejméně dalších deset minut odpočívat.

Aby sýr získal tvar, sýřenina se přemísí do válcových forem s otvory ve dně, které jsou vyrobeny z plastu nebo nerezové oceli a mají vhodnou velikost. Formy se sýřeninou se umísťují na nakloněnou plochu na dobu 24 + 4 hodin a během této doby se několikrát otočí. Suché solení se během tvarování sýra provádí dvakrát, na každé čelní straně jednou.“

Bylo podrobně popsáno, které metody jsou ve stávající specifikaci produktu označeny jako tradiční. Také bylo stanoveno, že mléko může být tepelně ošetřeno za účelem zničení patogenních mikroorganismů.

Dále bylo upřesněno, že mléko může být naočkováno mléčnými enzymy a/nebo přírodními startovacími kulturami.

Pokud jde o teplotu srážení, výraz „přibližně“ byl nahrazen výrazem „s tolerancí ± 3 °C“, což představuje běžné kolísání teploty u tradičních metod práce.

Požadavek na každodenní oplachování sýrů během zrání byl vyjmut a bylo jasněji stanoveno, že sýry musí být oplachovány vlažnou vodou během prvních čtyř dnů, což je minimální doba zrání. Tato žádost o změnu se zakládá na pozorováních zaznamenaných v průběhu mnoha let, která dokazují, že změna tohoto požadavku neovlivňuje konečnou jakost sýra.

Změna článku 2 specifikace produktu a bodu 3.2 jednotného dokumentu – doba zrání.

Stávající znění:

„Doba zrání čtyři až deset dnů.“

Nové znění:

„Zrání trvá nejméně čtyři dny a může probíhat ve stejných prostorách jako výroba s tím, že sýry se alespoň dvakrát krátce opláchnou vlažnou vodou; je povoleno používat ekvivalentní alternativní postupy. Po čtyřech dnech zrání je možné sýr uskladnit ve speciálních zařízeních pro zrání nebo v chladírenských skladech. Minimální doba zrání jsou čtyři dny a maximální doba zrání je 90 dní. Zrání po dobu až patnácti měsíců bez přidání dalších produktů je povoleno pouze v případě použití tradičních hermeticky uzavřených skleněných nádob (tzv. *burnie*), do kterých se sýr umísťuje po nejméně dvaceti dnech zrání.

Používá se nejen jako stolní sýr, ale také jako přísada čtených receptů a dále jako základ pro hotové výrobky.“

Zatímco specifikace produktu z roku 1983 uváděla deset dní zrání, v současnosti je stále běžnější, že některé vyrobené sýry „Murazzano“ zrají déle, což je na trhu velmi ceněno. Proto byla odstraněna poznámka o deseti dnech a namísto toho zavedena maximální doba zrání v délce 90 dní.

Tato praxe znamená návrat ke staré tradici. V minulosti bylo zcela běžné, že sýr „Murazzano“ zrál mnohem déle než deset dní, aby byl kvalitnější.

Kromě toho byla zavedena možnost, aby se sýr „Murazzano“ uchovával v hermeticky uzavřených skleněných nádobách (tzv. *burnie*), do kterých se sýr umísť.

Je to také návrat k tradici, kterou v dnešní době praktikuje stále větší počet producentů. Nádobky nazývané *burnie* se v minulosti používaly především za účelem uchování sýra na zimu, kdy bylo málo mléka, bylo-li vůbec nějaké, a kdy se proto vyrábělo i málo sýra.

Při použití této metody se sýr po nejméně dvaceti dnech zrání ukládá do těchto nádob, kde ho lze uchovat až patnáct měsíců.

Souvislost

Specifikace produktu byla doplněna o zvláštní článek a informace v bodech d) a f) přehledu byly přepsány tak, aby odpovídaly nařízení (EU) č. 1151/2012.

Stávající znění:

„d) HISTORIE: Sýr, který se historicky vyráběl v oblasti produkce, vděčí za svůj název obci Murazzano, která je hlavním centrem jeho výroby. Produkt si v průběhu času uchoval charakteristické vlastnosti, které se vážou na tamější horské a podhorské prostředí.

f) ZEMĚPISNÁ SOUVISLOST: Pozoruhodnými přírodními faktory jsou klimatické podmínky v dotčené podhorské oblasti, které mají vliv na kvalitu píce, jíž se krmí skot i ovce. Pokud jde o lidské faktory, výroba sýra v oblasti okolo města Cuneo je historicky známá a jedná se o produkt, který je široce dostupný ve stravovacích zařízeních.“

Nové znění:

„Obce v oblasti produkce chráněného označení původu (CHPO) ‚Murazzano‘ leží v kopcovité oblasti známé jako Alta Langa [Vysoká Langa], kterou na severu ohraničují nižší části oblasti Langhe, které jsou porostlé vinicemi, k nimž se váže proslulé označení původu vín, na jihu pak Ligurské Apeniny, na východě oblast Monferrato a na západě nížiny provincie Cuneo.

Jde o zeměpisnou oblast, jejíž povrch v průběhu času nepodléhal rozrušování působením geologických sil a jejíž flóra je chráněna před závažnými změnami, které taková rozrušování způsobují. Díky tomu se zeměpisná oblast ‚Murazzano‘ stala ‚oázou‘, kde našly svůj domov rostlinné druhy, jež se typicky vyskytují ve velmi odlišných prostředích. Vedle druhů charakteristických pro evropské nížiny a druhů středomořského původu je tato oblast skutečně ideálním stanovištěm také pro četné druhy středoevropského a jihoevropského původu a druhy atlantského původu, které se obvykle mnohem méně často vyskytují v oblastech sousedících s oblastí produkce chráněného označení původu (CHPO) ‚Murazzano‘.

Přítomnost tak široké a rozmanité škály rostlinných druhů znamená, že zvířata jsou po celý rok krmena smíšenou a pestrá stravou.

V období, kdy je možná pastva (obvykle od dubna do října), spásají ovce zelenou píci přímo z luk a pastvin. Pokud pastva možná není, strava zvířat se skládá stále převážně ze sena získaného z rostlinných druhů této oblasti.

Charakteristická chuť a vůně sýra s chráněným označením původu (CHOP) ‚Murazzano‘ tedy vychází z komplexní a velmi široké škály typických rostlin této oblasti produkce, jejichž aromatické složky přecházejí do mléka a poté do sýra.

Dalším nepostradatelným prvkem při výrobě sýra s chráněným označením původu (CHOP) ‚Murazzano‘ je plemeno ovčí Delle Langhe, což je původní plemeno, které je po staletí spojeno s oblastí Alta Langa (první písemnou zmínku lze nalézt v encyklopedii *Naturalis Historia* Plinia staršího). Pro venkovské rodiny představovalo toto zvíře dlouho jediný zdroj obživy, neboť jim umožňovalo využívat tyto oblasti, jež nebyly v důsledku své polohy, obtížného přístupu a nízké produktivity příliš vhodné pro intenzivnější využívání nebo jiné typy chovů hospodářských zvířat. Delle Langhe je plemeno středně velkých, velmi odolných ovčí s dobrou doživostí, a to i pokud žijí v nevhodných podmínkách. Právě díky těmto vlastnostem dokázalo toto plemeno nejlépe projevovat svůj produkční potenciál v oblasti produkce chráněného označení původu (CHOP) ‚Murazzano‘ natolik, že je i dnes klíčovým prvkem zemědělského hospodářství této oblasti.

Chov ovčí, výroba sýra a obhospodařování půdy jsou neoddělitelně spjatými prvky, které i přes nezbytný a nevyhnutelný vývoj v průběhu staletí nikdy nevymizely. Plní nejen produktivní funkci, ale hrají také velmi důležitou roli, pokud jde o ochranu území s vysokou přírodní a krajinnou hodnotou a o zachování vitality životního prostředí jako celku.

Výrobní postup sýra s chráněným označením původu (CHOP) ‚Murazzano‘, který je dodnes pevně svázán s tradičními postupy, staví do popředí vlastnosti plynoucí ze vzájemného působení mezi životním prostředím, zvířaty, výrobními faktory a know-how místních obyvatel. Skutečnost, že se syřenina drobí na dvakrát, malá velikost sýrů a dále fakt, že je rychle umísťována do forem, to vše představuje žádoucí faktory umožňující rychlé odkapání syrovátky, zatímco časté otáčení sýra, specifické způsoby solení a podmínky zrání umožňují sýru nabýt jedinečných vlastností, které jsou pro něj typické.

Sýr s chráněným označením původu (CHOP) ‚Murazzano‘, který neprošel procesem dlouhého zrání, je charakteristický svými tóny, které jsou cítit ještě před ochutnáním a které pocházejí z různých druhů rostlin a píce tvořících stravu zvířat. Vyznačuje se lahodnou chutí, jemnou texturou a barvou přecházející od mléčně bílé po slámově žlutou. Při delší době zrání s tím, jak sýr vyzrává a stárne, se jeho vůně a chuť zvyrazňují a může se vytvořit měkká, jemná kůrka s velmi tenkou spodní vrstvou a stejně tak pevnější a tmavší textura. Sýr uvolňuje aromatické tóny, které mohou svou ušlechtilostí evokovat ovčí rouno.

Kombinace specifických klimatických podmínek, stravy zvířat a vlastností mléka produkovaného plemenem ovčí Delle Langhe spolu s typickým výrobním postupem a dovednostmi sýrařů, kteří dokázali těchto podmínek uvážlivě využít, představují tedy klíčové prvky při výrobě sýra s chráněným označením původu (CHPO) ‚Murazzano‘ a jsou vyjádřením kolektivního know-how lidí z oblasti Langhe, které vyplývá ze společné historie trvající po několik staletí.“

Označování

Část týkající se označování uvedená v písmenu h) přehledu byla rozšířena.

Stávající znění:

„h) OZNAČOVÁNÍ: Produkt je uváděn na trh se symbolem svého ochranného sdružení.“

Nové znění:

„Sýr lze prodávat vcelku nebo porcovaný a může být předem zabalený. Logo/symbol sýra ‚Murazzano‘ má tvar stylizovaného velkého písmene ‚M‘ vytvořeného na jedné z plochých čelních stran bochníku sýra ‚Murazzano‘, z něhož byl vyříznut klínek pro ochutnání. Symbol má modrou (pantone Blue 0729) nebo černou barvu (pantone Black U) na bílém pozadí a je uveden na etiketě použité na obalu sýra ‚Murazzano‘. Sýr může být opatřen etiketou až po uplynutí minimální doby zrání.

Produkt, který uzrál/byl uchováván v tradiční nádobě zvané *burnia*, musí být označen zvláštní etiketou (nálepkou), která se připevňuje na vnější stranu sklenice, popřípadě na samotný produkt uchovávaný uvnitř.

Vzhledem k tomu, že ovčí mléko používané k výrobě sýra ‚Murazzano‘ může pocházet pouze od ovcí plemena Delle Langhe, na obalu nebo speciální etiketě je povoleno uvádět formulaci ‚*Con latte di pecora delle Langhe*‘ [S mlékem od ovcí plemena Delle Langhe]. Sýr ‚Murazzano‘ vyrobený ze 100 % podílu ovčího mléka může na obalu nebo zvláštní etiketě nést formulaci ‚*Solo latte di pecora delle Langhe*‘ [Mléko pouze od ovcí plemena Delle Langhe].“



Jiné

Specifikace produktu byla reorganizována za účelem snazšího čtení. Nová specifikace produktu tedy obsahuje osm následujících článků: Článek 1 – Název, Článek 2 – Vlastnosti produktu, Článek 3 – Zeměpisná oblast, Článek 4 – Důkaz původu, Článek 5 – Metoda produkce, Článek 6 – Souvislost se zeměpisnou oblastí, Článek 7 – Kontroly, Článek 8 – Označování.

Článek týkající se kontrol v písmenu g) přehledu byl změněn tak, aby byl v souladu s platnými právními předpisy, a dále byly doplněny podrobnosti o kontrolním subjektu.

Stávající znění:

„g) KONTROLY: NÁZEV: Ministerstvo zemědělství, potravinářství a lesnictví – Centrální inspektorát pro boj proti podvodům; Consorzio di Tutela del Formaggio Murazzano [Sdružení na ochranu sýra s chráněným označením původu (CHPO) ‚Murazzano‘], subjekt pověřený dohledem“

Nové znění:

„Shoda produktu se specifikací produktu je sledována v souladu s nařízením (EU) č. 1151/2012 prostřednictvím kontrolního subjektu I.N.O.Q. – Istituto Nord Ovest Qualità – Soc. Coop. a r.l., Piazza Carlo Alberto Grosso 82, Moretta (CN) 12033. Tel. č.: +390172911323; Fax: +390172911320; E-mail: inoq@inoq.it“

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Murazzano“

EU č.: PDO-IT-0015-AM01 – 18. listopadu 2020

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název (názyvy) (chop či chzo)**

„Murazzano“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

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

Označení původu „Murazzano“ je vyhrazeno pro sýr, který má následující vlastnosti: čerstvý plnotučný sýr vyrobený výhradně z ovčího mléka ovčí plemena Delle Langhe nebo ze směsi nejméně 60 % podílu ovčího mléka, do kterého bylo přidáno kravské mléko maximálně do výše 40 %. Používá se jako stolní sýr a vyznačuje se níže uvedenými charakteristickými vlastnostmi.

Tvar: válcovitý s plochými čelními stranami, které mají mírně vyvýšený okraj.

Velikost: průměr přibližně 10–15 cm, výška okraje přibližně 3–4 cm.

Hmotnost: 250 až 400 g.

Velikost a hmotnost se vztahují k sýru po uplynutí minimálního doby zrání.

Popis těsta: měkké, mírně tuhé, někdy s malým počtem ok, jemně zrnité; s tím, jak sýr zraje, jeho barva přechází od mléčně bílé po slámově žlutou; textura se mění s délkou zrání, a to z měkké na stále pevnější při postupné ztrátě vlhkosti, kdy se nakonec změní na polotvrdou nebo tvrdou.

Nepoužívají se žádné barevné pigmenty ani specifická aromata.

Vnější vrstva: čerstvé sýry nemají kůrku, vnější vrstva je mléčně bílá, někdy s jemným, světle slámově žlutým povlakem. S tím, jak sýr zraje, vnější barva slámově žluté postupně tmavne.

Chuť: jemná, jemně aromatická, s příjemnou chutí po ovčím mléku; s tím, jak sýr zraje, se jeho vůně a chuť zvýrazňují.

Podíl tuku v sušině: nejméně 50 % s tolerancí 2 % u produktu vyrobeného výhradně z ovčího mléka a 47 % s tolerancí 2 % u produktu vyrobeného ze směsi ovčího a kravského mléka.

Minimální doba zrání jsou čtyři dny a maximální doba zrání je 90 dní. Zrání po dobu až patnácti měsíců bez přidání dalších produktů je povoleno pouze v případě použití tradičních hermeticky uzavřených skleněných nádob (tzv. *burnie*), do kterých se sýr umísťuje po nejméně dvaceti dnech zrání.

Sýr lze prodávat vcelku nebo porcovaný a může být předem zabalený.

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Roční krmná dávka hospodářských zvířat, jejichž mléko má být zpracováno na sýr s chráněným označením původu (CHPO) „Murazzano“, se musí skládat ze zelené nebo konzervované píce, která zastupuje nejméně 70 % sušiny, a dále z koncentrovaných nebo doplňkových krmiv zastupujících nejvýše 30 % sušiny. Nejméně 80 % píce musí pocházet z oblasti původu. Pokud to podmínky sezóny umožňují, praktikuje se pastva. Krmivo pocházející z území mimo vymezenou zeměpisnou oblast nesmí v žádném případě překročit 50 % sušiny ročně. Vitamínové a minerální doplňky jsou povoleny do limitů povolených právními předpisy.

Oblast produkce leží celá na nezavlažované půdě v hodně nebo středně svažitém terénu. Proto může v letech s nízkým množstvím srážek produkce píce klesat, což souvisí také se změnou klimatu.

V oblasti původu se nyní již několik let velmi rozšiřuje pěstování lískových ořechů a v menší míře i vinné révy, což ve svém důsledku omezuje množství dostupných krmných ploch. K tomu je třeba přičíst zvyšující se výskyt vlků, kteří napadají stáda a plaší ovce, což komplikuje pastvu ve více znevýhodněných oblastech, které se hůře sečou. To stále častěji znamená, že se čas od času využívá bezpečného ustájení zvířat, a okrajové pastviny tak zůstávají opuštěny, což má za následek zvýšené používání konzervované píce.

Proto bylo v případě potřeby povoleno doplňovat stravu hospodářských zvířat střídavým množstvím krmiv, včetně doplňkových. Jakékoli střídání doplňování stravy krmivy, včetně doplňkových krmiv, vyplývá z potřeby zajistit zvířatům vyváženou výživu během laktace a březosti, a to i v zájmu dobrých životních podmínek zvířat. Tato praxe se také může ukázat jako nezbytná v důsledku nepříznivých atmosférických/klimatických podmínek, které mohou omezovat dostupnost místních zdrojů píce (pastvy, sena). Případné střídání doplňování stravy nemůže navíc nijak ovlivnit příznačné vlastnosti produktu nebo charakteristické vlastnosti mléka.

Ovčí mléko od ovcí plemena Delle Langhe nebo ze směsi nejméně 60 % podílu ovčího mléka, do kterého bylo přidáno kravské mléko maximálně do výše 40 %. Používá se mléko ze dvou nebo více dojení. Může být tepelně ošetřeno za účelem zničení patogenních mikroorganismů a naočkováno mléčnými enzymy a/nebo přírodními startovacími kulturami. Do mléka se přidává tekuté telecí syřidlo.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Stáda ovcí a stáda dojníc, jejichž mléko se zpracovává na sýr „Murazzano“, musí být umístěna ve vymezené zeměpisné oblasti.

Mléko musí být vyrobeno a zpracováno ve vymezené zeměpisné oblasti, kde musí probíhat i zrání sýra.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Logo/symbol sýra „Murazzano“ má tvar stylizovaného velkého písmene „M“ vytvořeného na jedné z plochých čelních stran bochníku sýra „Murazzano“, z něhož byl vyříznut klínek pro ochutnání. Symbol má modrou (pantone Blue 0729) nebo černou barvu (pantone Black U) na bílém pozadí a je uveden na etiketě použité na obalu sýra „Murazzano“. Sýr může být opatřen etiketou až po uplynutí minimální doby zrání.

Produkt, který uzrál/byl uchováván v tradiční nádobě zvané *burnie*, musí být označen zvláštní etiketou (nálepkou), která se připevňuje na vnější stranu sklenice, popřípadě na samotný produkt uchovávaný uvnitř.

Vzhledem k tomu, že ovčí mléko používané k výrobě sýra „Murazzano“ může pocházet pouze od ovcí plemena Delle Langhe, na obalu nebo speciální etiketě je povoleno uvádět formulaci „*Con latte di pecora delle Langhe*“ [„S mlékem od ovcí plemena Delle Langhe“]. Sýr „Murazzano“ vyrobený ze 100 % podílu ovčího mléka může na obalu nebo zvláštní etiketě nést formulaci „*Solo latte di pecora delle Langhe*“ [„Mléko pouze od ovcí plemena Delle Langhe“].“



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce (včetně zrání) zahrnuje celé správní území obcí Albaretto Torre, Arguello, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Camerana, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castelnuovo di Ceva, Castino, Cerreto Langhe, Ceva, Cigliè, Cissone, Clavesana, Cortemilia, Cravanzana, Feisoglio, Gorzegno, Gottasecca, Igliaio, Lequio Berria, Levice, Marsaglia, Mombarcaro, Monesiglio, Montezemolo, Murazzano, Niella Belbo, Paroldo, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Priero, Prunetto, Roascio, Roccacigliè, Rocchetta Belbo, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Benedetto Belbo, Serravalle Langhe, Somano, Torre Bormida, Torresina.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

„Obce v oblasti produkce chráněného označení původu (CHPO) „Murazzano“ leží v kopcovité oblasti známé jako Alta Langa [Vysoká Langa], kterou na severu ohraničují nižší oblasti kraje Langhe, které jsou porostlé vinicemi, k nimž se váže proslulé označení původu vín, na jihu pak Ligurské Apeniny, na východě oblast Monferrato a na západě nížiny provincie Cuneo.

Jde o zeměpisnou oblast, jejíž povrch v průběhu času nepodléhal rozrušování působením geologických sil a jejíž flóra je chráněna před závažnými změnami, které taková rozrušování způsobují. Díky tomu se zeměpisná oblast „Murazzano“ stala „oázou“, kde našly svůj domov rostlinné druhy, jež se typicky vyskytují ve velmi odlišných prostředích. Vedle druhů charakteristických pro evropské nížiny a druhů středomořského původu je tato oblast

skutečně ideálním stanovištěm také pro četné druhy středoevropského a jihoevropského původu a druhy atlantského původu, které se obvykle mnohem méně často vyskytují v oblastech sousedících s oblastí produkce chráněného označení původu (CHPO) „Murazzano“.

Přítomnost tak široké a rozmanité škály rostlinných druhů znamená, že zvířata jsou po celý rok krmena smíšenou a pestrkou stravou.

V období, kdy je možná pastva (obvykle od dubna do října), spásají ovce zelenou píci přímo z luk a pastvin. Pokud pastva možná není, strava zvířat se skládá stále převážně ze sena získaného z rostlinných druhů této oblasti.

Charakteristická chuť a vůně sýra s chráněným označením původu (CHOP) „Murazzano“ tedy vychází z komplexní a velmi široké škály typických rostlin této oblasti produkce, jejichž aromatické složky přecházejí do mléka a poté do sýra.

Dalším nepostradatelným prvkem při výrobě sýra s chráněným označením původu (CHOP) „Murazzano“ je plemeno ovčí Delle Langhe, což je původní plemeno, které je po staletí spojeno s oblastí Alta Langa (první písemnou zmínku lze nalézt v encyklopedii *Naturalis Historia* Plinia staršího). Pro venkovské rodiny představovalo toto zvíře dlouho jediný zdroj obživy, neboť jim umožňovalo využívat tyto oblasti, jež nebyly v důsledku své polohy, obtížného přístupu a nízké produktivity příliš vhodné pro intenzivnější využívání nebo jiné typy chovů hospodářských zvířat. Delle Langhe je plemeno středně velkých, velmi odolných ovčí s dobrou doživostí, a to i pokud žijí v nevhodných podmínkách. Právě díky těmto vlastnostem dokázalo toto plemeno nejlépe projevit svůj produkční potenciál v oblasti produkce chráněného označení původu (CHOP) „Murazzano“ natolik, že je i dnes klíčovým prvkem zemědělského hospodářství této oblasti.

Chov ovčí, výroba sýra a obhospodařování půdy jsou neoddělitelně spjatými prvky, které i přes nezbytný a nevyhnutelný vývoj v průběhu staletí nikdy nevymizely. Plní nejen produktivní funkci, ale hrají také velmi důležitou roli, pokud jde o ochranu území s vysokou přírodní a krajinnou hodnotou a o zachování vitality životního prostředí jako celku.

Výrobní postup sýra s chráněným označením původu (CHOP) „Murazzano“, který je dodnes pevně svázán s tradičními postupy, staví do popředí vlastnosti plynoucí ze vzájemného působení mezi životním prostředím, zvířaty, výrobními faktory a know-how místních obyvatel. Skutečnost, že se syřenina drobí na dvakrát, malá velikost sýrů a dále fakt, že je rychle umísťována do forem, to vše představuje žádoucí faktory umožňující rychlé odkapání syrovátky, zatímco časté otáčení sýra, specifické způsoby solení a podmínky zrání umožňují sýru nabýt jedinečných vlastností, které jsou pro něj typické.

Sýr s chráněným označením původu (CHOP) „Murazzano“, který neprošel procesem dlouhého zrání, je charakteristický svými tóny, které jsou cítit ještě před ochutnáním a které pocházejí z různých druhů rostlin a píce tvořících stravu zvířat. Vyznačuje se lahodnou chutí, jemnou texturou a barvou přecházející od mléčně bílé po slámově žlutou. Při delší době zrání s tím, jak sýr vyzrává a stárne, se jeho vůně a chuť zvýrazňují a může se vytvořit měkká, jemná kůrka s velmi tenkou spodní vrstvou a stejně tak pevnější a tmavší textura. Sýr uvolňuje aromatické tóny, které mohou svou ušlechtilostí evokovat ovčí rouno.

Kombinace specifických klimatických podmínek, stravy zvířat a vlastností mléka produkovaného plemenem ovčí Delle Langhe spolu s typickým výrobním postupem a dovednostmi sýrařů, kteří dokázali těchto podmínek uvážlivě využít, představují tedy klíčové prvky při výrobě sýra s chráněným označením původu (CHPO) „Murazzano“ a jsou vyjádřením kolektivního know-how lidí z oblasti Langhe, které vyplývá ze společné historie trvající po několik staletí.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

Úplné znění specifikace produktu je k dispozici na této internetové stránce: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo přímo na úvodní stránce webu Ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (www.politicheagricole.it) kliknutím na „Qualità“ (Jakost – na obrazovce vpravo nahoře), dále pak na „Prodotti DOP IGP STG“ (Produkty s CHZO, CHOP, ZTS – na levé straně obrazovky) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).

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

(2022/C 229/07)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Αρνάκι Λήμνου / Arnaki Limnou“

EU č.: PGI-GR-02791 – 27.7.2021

CHOP () CHZO (X)

1. Název (návy) chzo

„Αρνάκι Λήμνου / Arnaki Limnou“

2. Členský stát nebo třetí země

Řecko

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1 Druh produktu

Třída 1.1 Čerstvé maso (a droby)

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

„Arnaki Limnou“ je maso jehňat porážených ve stáří 60–120 dnů, s hmotností vyšší než 10 kg. Maso s označením „Arnaki Limnou“ pochází z jatečně upravených těl zvířat narozených na ostrovech Limnos a Agios Efstratios (místní součást Limnosu). Rodí se z ovcí tradičně chovaných na těchto ostrovech a adaptovaných na ně, které se živí vegetací této jasně vymezené zeměpisné oblasti (ostrov).

„Arnaki Limnou“ je měkké, přirozeně šťavnaté a jemné maso s příznačnou, charakteristickou a příjemnou vůní a chutí. Barva masa je jemně červená se stejnorodým vzhledem a čistě bílým tukem. Tuk je podkožní a svalovina je dobře vyvinutá, a to zvláště u nejžádanějších a z obchodního hlediska nejcennějších částí, jako jsou svíčková, kýta a žebra (kotlety).

Vysoký podíl tuku, zejména vnitrosvalového („mramorování“) v požitelných tkáních masa „Arnaki Limnou“ dodává produktu zvláštní organoleptické vlastnosti a přispívá k jeho jemnosti a chuti.

Zatímco obsah tuku v požitelných tkáních se u srovnatelných těl zvířat v ostatních částech Řecka pohybuje průměrně mezi 1,5–3 %, v případě „Arnaki Limnou“ dosahuje obsah tuku v požitelných tkáních 10–15 %.

Chemické složení požitelných tkání masa „Arnaki Limnou“ je uvedeno v následující tabulce:

Produkt		Bílkoviny	Tuky
„Arnaki Limnou“		17,6 až 23,4 %.	10,0 až 15,0 %.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Maso „Arnaki Limnou“ se prodává čerstvé v těchto formách:

- celé,
- půlka jatečně upraveného těla a
- jako části podle hmotnosti.

3.3 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Jehňata se rodí od konce listopadu do konce února a živí se především mateřským mlékem, které sají po dobu 45–60 dnů. Ke konci tohoto období si jehňata zvykají na objemná krmiva, a to nejprve adaptačními krmivy, která sestávají z hrubé potravy, jako je obilná sláma a místní luštěniny. Po odstavení následuje obvykle na jaře období 1 až 2 měsíců, kdy se jehňata spolu s dospělými ovci pasou na místní vegetaci.

Populace ovcí chovaných na ostrovech Limnos a Agios Efstratios („ovce Limnos“) byla v omezené míře ovlivněna plemeny Mytilini (nebo Lesbos) a Chios.

Strava dospělých ovcí je převážně založena na volné pastvě na pastvinách dotyčné zeměpisné oblasti. Strava ovcí zahrnuje také doplňkové směsi obsahující obvykle produkty vyráběné převážně ve vymezené zeměpisné oblasti: obiloviny, luštěniny, obilnou slámu (zejména z tvrdé pšenice), jetel a olejnaté produkty, a dále vitamíny a stopové prvky.

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

Označení „Arnaki Limnou“ lze používat pouze a výhradně pro jehňata narozená, chovaná a poražená ve vymezené oblasti. To zahrnuje i vykrvení a stažení z kůže. Ve vymezené zeměpisné oblasti se rovněž narodily a odchovaly ovce, z nichž se jehňata narodila.

3.5 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

3.6 Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Kromě požadavků na označování stanovených ve vnitrostátních právních předpisech a právních předpisech EU a bez ohledu na to, jak je výrobek nabízen k prodeji (zda celý, jako půlka jatečně upraveného těla nebo jako části) se k masu „Arnaki Limnou“ připojuje toto zvláštní logo:



Výše uvedené logo musí být doplněno číselným kódem označujícím zvíře a hospodářství, z něhož jatečně upravené tělo pochází, a datem porážky. Číselný kód je tvořen:

- číselným kódem označujícím hospodářství, v němž byla zvířata vyprodukována a
- identifikačním kódem živého zvířete odpovídajícího příslušnému jatečně upravenému tělu,
- datem porážky.

Jatečně upravené tělo z hospodářství s kódovým číslem EL8330**** a číslem živého zvířete 002, které bylo poraženo 1. prosince 2020, by například obdrželo jedinečný kód 8330****002–01/12/2020.

Aby se příslušné informace předaly konečnému spotřebiteli i v případě porcovaného a baleného masa „Arnaki Limnou“, výše uvedenou etiketou se označí buď jednotlivé kusy masa, nebo pokud byl již produkt zabalen, jeho obal.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast produkce „Arnaki Limnou“ je vymezena zeměpisnými hranicemi ostrovů Limnos a Agios Efstratios.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Souvislost výrobku s vymezenou oblastí je založena na specifických jakostních vlastnostech masa. Maso „Arnaki Limnou“ je proslulý produkt. Má příjemné organoleptické vlastnosti, které jsou výsledkem tradičních metod chovu jehňat a ovcí a jejich stravy, která je založená především na bohaté vegetaci pastvin ve vymezené zeměpisné oblasti.

Specifičnost zeměpisné oblasti

Ostrov Limnos a Agios Efstratios patří do skupiny ostrovů severovýchodního Egejského moře. Plochu Limnosu tvoří převážně roviny a planiny bez stromů. Jedním z hlavních rysů místní krajiny jsou pole pšenice a obilovin, vinice, křoviny a široké pastviny, které zabírají více než polovinu ostrova. Ostrov Agios Efstratios (neboli „Ai Stratis“) lze charakterizovat podobně.

Oba ostrovy jsou neoddělitelně propojeny, a to sociálně, kulturně, ekonomicky i obchodně. V průběhu let se mezi ostrovy obchodovala a přepravovala řada produktů. Tento neustálý pohyb hospodářských zvířat zahrnoval také ovce. Výsledkem je jejich homogenní rozvoj na obou ostrovech. Limnos je jediným místem, s nímž má Agios Efstratios pravidelné pobřežní lodní spojení.

Přírodní faktory

V oblasti, stejně jako v celém Řecku, panuje typické středomořské podnebí. Zimy jsou mírné a vlhké. Léta jsou poměrně horká a suchá a v průběhu celého roku je obecně dostatek slunečního svitu. Podnebí v této oblasti je nicméně sušší, občas se vyskytuje silný vítr a zřídka kdy dešť.

Limnos a Agios Efstratios, jakožto ostrovy v Egejském moři, představovaly významnou cestu pro postupnou migraci místních rostlinných druhů do Řecka z východu, a to díky blízkosti rostlin pocházejících z Malé Asie.

Ovce na obou ostrovech se živí převážně bohatou bylinnou vegetací s různými druhy aromatických rostlin a křovin. Dle studií se přirozená vegetace Limnosu skládá ze 756 druhů rostlin, většinou terofytů (55 %). Mezi nimi je osm druhů endemických v Řecku, jeden endemický v severovýchodním Egejském moři a jeden endemický pro Limnos. Ostrov Agios Efstratios má navíc i přes svou malou rozlohu 438 různých druhů rostlin.

Na ostrovech Limnos a Agios Efstratios je obecně rozšířená frygana (křovinatý porost). Křoviny představují 25 % pastvin v oblasti. Typickými druhy frygany jsou: dub kermesový, astivida, tymián, oregano, čilimka, sporýš, šalvěj, úročník, pryšec, třezalka tečkovaná, růžová skalní růže, skalní růže, cist šalvějolistý a yzop. V oblasti se také vyskytují pryšec statný, ditrichie lepkavá a měrnice vlnatá.

Křovinatá vegetace obou ostrovů zahrnuje také tyto druhy dřevin: zmarlika Jidášova, čilimka trnitá, esparto, řečík lentišek, olivovník, divoký olivovník, rozmarýn, divoký chřest, listnatec pichlavý a další.

V oblasti se nachází i duny s vegetací tvořenou sklerofytními křovinami.

Vegetace obou ostrovů navíc zahrnuje přírodní trávy a luštěniny, které jsou pro ovce ideálním druhem ke spásání.

Hospodářská zvířata

Díky dlouhotrvajícímu a stálému přizpůsobení okolnímu prostředí a vlivem časově náročného procesu výběru a šlechtění se populace ovcí dokonale přizpůsobila specifickým místním půdním a podnebným podmínkám a rozvinuly se u ní velmi specifické vlastnosti, jako je soběstačnost, odolnost vůči nepříznivým podmínkám životního prostředí, odolnost vůči endemickým chorobám a vysoce kvalitní produktivita.

Zvířata mají průměrnou velikost a dobré proporce. Přizpůsobily se obtížným geofyzikálním a klimatickým podmínkám oblasti a mikroklimatu a prostředí ostrovů Limnos a Agios Efstratios.

Obecně lze říci, že strava ovcí a jehňat je jednou z příčin charakteru mastných kyselin v produkovaném masu. Tukové složení masa lze charakterizovat dostatečným podílem polynenasycených mastných kyselin přítomných v rostlinách, což je pro svou spojitost se zvláštní chutí vyrobeného masa považováno za velmi žádoucí. Díky volné pastvě zvířat se také zvyšuje koncentrace ostatních žádoucích stopových živin v mase, jako jsou vitamíny a přírodní antioxidanty.

Lidské faktory

Pro tradiční způsob chovu zvířat jsou charakteristické typické zděné výběhy – „mantres“, ve kterých zvířata v blízkosti pastvin přebývají. Díky této tradiční formě ustájení zvířat („mantres“) je zajištěn přímý přístup na okolní pastviny.

Na vlastnosti produktu „Arnaki Limnou“ mají vliv tradiční postupy chovatelů hospodářských zvířat. Zejména díky pozdnímu odstavení jehňat (ve stáří asi 60 dní) rostou zdravá jehňata již s bohatými zásobami tuku na těle. Díky tradiční metodě chovu stád ve výběžích navíc ovce nemusí při hledání potravy putovat na velkou vzdálenost, protože pastviny jsou blízko výběhů a vzdálenosti na ostrovech jsou malé. Zvířata jsou proto vystavena malé zátěži a ve srovnání s jinými podobnými zvířaty ukládají díky tomu podstatně více vnitrosvalového tuku a budují svalovou hmotu.

Odstavená jehňata mají až do porážky nepřetržitý přístup na pastviny spolu s dospělými zvířaty. Dospělá zvířata a jehňata se pasou po celý rok a díky poloextenzivnímu způsobu chovu mají přímý přístup na pastviny s bohatým výběrem jedlých aromatických rostlin a bylin. Tím se v tukové tkáni vytváří aromatické složky, které přispívají k příjemným organoleptickým vlastnostem produktu. Jde mimo jiné o chuť v kombinaci s jemností, za kterou maso vděčí intramuskulárnímu tuku.

V důsledku specifických podmínek oblasti a v souladu s nimi se v průběhu času rozvinul poloextenzivní způsob chovu, založený na maximálním využití přírodního ekosystému této oblasti k pastvě. Jde vlastně o způsob, jak ekosystém a biologickou rozmanitost oblasti zachovat, a zároveň jde o nedílnou součást místního kulturního dědictví.

Umění chovu ovcí se předává z generace na generaci, a proto i mladší zemědělci, jimž byly chovatelské postupy a znalosti předány, produkuje i nadále proslulé, vysoce kvalitní „Arnaki Limnou“. Místní zkušení chovatelé stád, označovaní jako „kehagiades“ jsou věrni tradičnímu způsobu chovu ve výběžích již po staletí. Vznikl tak životaschopný a udržitelný model poloextenzivního chovu ovcí.

Specifičnost produktu

Pokud jde o organoleptické vlastnosti, maso „Arnaki Limnou“ je jemné, šťavnaté a měkké. Pozitivní vliv na chuť a jemnost výrobku má vysoký celkový obsah tuku, přičemž jde především o tuk vnitrosvalový („mramorování“).

Vzhledem ke zvolenému stáří při porážce je jatečně upravené tělo relativně těžké. Má také dobře vyvinutou svalovinu, zvláště u nejžádanějších a z obchodního hlediska nejcenějších částí, jako jsou svíčková, kýta a žebra (kotlety).

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a specifičností produktu

Maso „Arnaki Limnou“ má příjemné organoleptické vlastnosti a je velmi rozšířeným produktem, který se na obou ostrovech vyrábí nepřetržitě mnoho let. „Arnaki Limnou“ je produktem s atraktivními vlastnostmi, který vznikl díky specifickým přírodním faktorům a dlouho převládajícím lidským postupům ve vymezené zeměpisné oblasti ostrovů Limnos a Agios Efstratios, a tak se odlišuje od podobných výrobků.

Ovce jsou pro místní chov hospodářských zvířat stěžejní a chovají se na obou ostrovech. Pásecká vegetace je na obou ostrovech velmi podobná. Na Limnosu se rozprostírají velké pastviny, pokrývající třetinu celkové plochy ostrova. Asi 25 % pastvin na ostrově tvoří křoviny. V oblastech je nízká vegetace, rozptýlená do velké šíře. Převažuje zde astivida, tymián a bezpočet aromatických rostlin.

Pastviny Limnos a Agios Efstratios jsou mimořádně vhodné ke spásání a vyskytuje se na nich mnoho aromatických rostlin. Výsledkem jsou masné produkty s obsahem tuku s organoleptickými vlastnostmi, které jsou dány odrůdou aromatických a jiných rostlin na pastvinách. Za jakost a organoleptické vlastnosti tedy produkt vděčí rozsáhlému přístupu zvířat na pastviny.

Pozvolný terén vymezené oblasti a nízká položená pláň umožňují snadný přístup na pastviny v blízkosti tradičních obydlí. Zvířata jsou proto vystavena malé zátěži a ve srovnání s jinými podobnými zvířaty ukládají díky tomu podstatně více vnitrosvalového tuku a budují svalovou hmotu.

Konkrétně ovce, které se pasou na ostrovech Limnos a Agios Efstratios, se živí rozličnými jedlými aromatickými rostlinami a bylinami. Protože jsou ostrovy malé, stravu nemusí hledat daleko.

Vzhledem ke klimatickým podmínkám mohou zvířata po celý rok žít venku na pastvinách a nikoli v chovech hospodářských zvířat. Po období výhradního krmení mlékem mají jehňata přístup na pastviny, dokud nejsou poražena. Vysoký obsah tuku v jedlých tkáních je způsoben pastvou. Strava zvířat sestává převážně z volné pastvy.

Dospělé ovce, stejně jako jehňata v období mezi odstavením a porážkou, mají téměř neomezený celoroční přístup na pastviny. Právě tato kombinace přímé pastvy na bohaté vegetaci obou ostrovů a dlouhého období sání zvířat, chovaných poloextenzivním způsobem, je příčinou charakteristických vlastností masa, kdy jatečně upravená těla mají dostatečnou svalovou hmotou a vnitrosvalový tuk.

Množství vnitrosvalového tuku v mase „Arnaki Limnou“ má přímý vliv na míru vlhkosti a texturu masa, na jeho chuť a na aroma, které se uvolňuje během tepelné úpravy.

Svébytnost produktu s označením „Arnaki Limnou“ je založena na poloextenzivní metodě chovu, volné pastvě a tradičních postupech chovatelů hospodářských zvířat. Poptávka po produktu „Arnaki Limnou“ s jeho popsányými kladnými vlastnostmi vybízí k tomu, aby tyto vlastnosti byly zaručeny a tyto chovatelské postupy se zachovaly.

To vše přispívá k dobré kvalitě a příjemným organoleptickým vlastnostem masa „Arnaki Limnou“, díky nimž získalo svou pověst. Produkt je spojen s gastronomickou tradicí ostrovů, kde místní recepty jako jehněčí „kaspakino“ patří mezi oblíbené pokrmy místních obyvatel i návštěvníků.

Odkaz na zveřejnění specifikace

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_arnaki_limnou150222.pdf

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)

ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUXEMBURSKO

CS