

Úřední věstník

Evropské unie

C 53



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 66

13. února 2023

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2023/C 53/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10976 – CNP GROUP / SIENNA GROUP / ECT GROUP) ⁽¹⁾	1
2023/C 53/02	Sdělení Komise o ochraně autorského práva ke vzoru společné strany euromincí: aktualizovaný seznam příslušných orgánů	2

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2023/C 53/03	Směnné kurzy vůči euru – 10. února 2023	4
--------------	---	---

V Oznámení

JINÉ AKTY

Evropská komise

2023/C 53/04	Zveřejnění schválené standardní změny specifikace produktu s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením v odvětví zemědělských produktů a potravin, jak je uvedeno v čl. 6b odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014	5
--------------	--	---

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

2023/C 53/05	Zveřejnění schválené standardní změny specifikace produktu s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením v odvětvích zemědělských a potravinářských produktů podle čl. 6b odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014	11
2023/C 53/06	Zveřejnění jednotného dokumentu uvedeného v čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 a odkazu na zveřejnění specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína ...	22

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.10976 – CNP GROUP / SIENNA GROUP / ECT GROUP)****(Text s významem pro EHP)**

(2023/C 53/01)

Dne 3. února 2023 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v francouzštině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32023M10976. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

SDĚLENÍ KOMISE**o ochraně autorského práva ke vzoru společné strany euromincí: aktualizovaný seznam příslušných orgánů**

(2023/C 53/02)

Poté, co Chorvatsko dne 1. ledna 2023 přijalo euro, je nezbytné aktualizovat seznam příslušných orgánů zúčastněných členských států, kterým bylo přiděleno autorské právo ke vzoru společné strany euromincí. Příloha sdělení Komise o ochraně autorského práva ke vzoru společné strany euromincí (2015/C 115/01) (Úř. věst. C 115, 10.4.2015, s. 1) se proto nahrazuje přílohou tohoto sdělení.

PŘÍLOHA

Seznam příslušných orgánů uvedený v bodě 2 sdělení

BELGIE:	Ministère des Finances, Administration de la Trésorerie / Federale Overheidsdienst Financiën, Administratie van de thesaurie / Föderaler öffentlicher Dienst Finanzen, Schatzamt (ministerstvo financí, pokladniční správa)
NĚMECKO:	Bundesministerium der Finanzen (spolkové ministerstvo financí)
ESTONSKO:	Eesti Pank (Banka Estonska)
IRSKO:	minist. financí
ŘECKO:	Υπουργείο Οικονομίας και Οικονομικών – Γενικό Λογιστήριο του Κράτους – Δ25 Διεύθυνση Κίνησης Κεφαλαίων, Εγγυήσεων Δανείων και Αξιών (ministerstvo hospodářství a financí – nejvyšší kontrolní úřad – 25. ředitelství kapitálových transferů, záruk na půjčky a cenných papírů)
ŠPANĚLSKO:	Dirección General del Tesoro y Política Financiera (generální ředitelství státní pokladny a finanční politiky)
FRANCIE:	Ministère de l'Economie, des Finances et de la Souveraineté industrielle et numérique: Direction Générale du Trésor (ministerstvo hospodářství, financí a průmyslové a digitální suverenity: generální ředitelství státní pokladny)
CHORVATSKO:	Hrvatska narodna banka (Chorvatská národní banka)
ITÁLIE:	Ministero dell'economia e delle finanze (ministerstvo hospodářství a financí)
KYPR:	Kyperská centrální banka
LOTYŠSKO:	Latvijas Banka (Lotyšská centrální banka)
LITVA:	Lietuvos Bankas (Litevská centrální banka)
LUCEMBURSKO:	Ministère des Finances – Service de la Trésorerie (ministerstvo financí – odbor státní pokladny)
MALTA:	Maltská centrální banka
NIZOZEMSKO:	Ministerie van Financiën – Directie Binnenlands Geldwezen (ministerstvo financí – ředitelství domácích peněžních a finančních záležitostí)
RAKOUSKO:	Münze Österreich AG (rakouská mincovna)
PORTUGALSKO:	Imprensa Nacional – Casa da Moeda (státní tiskárna – mincovna)
SLOVINSKO:	Ministrstvo za finance (ministerstvo financí)
SLOVENSKO:	Národná banka Slovenska (Národní banka Slovenska)
FINSKO:	Valtiovarainministeriö/Finansministeriet (ministerstvo financí)

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

10. února 2023

(2023/C 53/03)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,0690	CAD	kanadský dolar	1,4364
JPY	japonský jen	139,88	HKD	hongkongský dolar	8,3916
DKK	dánská koruna	7,4445	NZD	novozélandský dolar	1,6904
GBP	britská libra	0,88348	SGD	singapurský dolar	1,4199
SEK	švédská koruna	11,1630	KRW	jihokorejský won	1 354,10
CHF	švýcarský frank	0,9872	ZAR	jihoafrický rand	19,0834
ISK	islandská koruna	152,10	CNY	čínský juan	7,2837
NOK	norská koruna	10,8710	IDR	indonéská rupie	16 233,33
BGN	bulharský lev	1,9558	MYR	malajsijský ringgit	4,6314
CZK	česká koruna	23,692	PHP	filipínské peso	58,207
HUF	maďarský forint	389,78	RUB	ruský rubl	
PLN	polský zlotý	4,7810	THB	thajský baht	36,057
RON	rumunský lei	4,9020	BRL	brazilský real	5,6245
TRY	turecká lira	20,1357	MXN	mexické peso	20,0540
AUD	australský dolar	1,5432	INR	indická rupie	88,2475

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

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění schválené standardní změny specifikace produktu s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením v odvětví zemědělských produktů a potravin, jak je uvedeno v čl. 6b odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014

(2023/C 53/04)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 6b odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

Sdělení schválení standardní změny specifikace produktu s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením pocházejícího z členského státu

(nařízení (EU) č. 1151/2012)**„Χαλλούμι“ / (Halloumi) / „Hellim“****EU č.: PDO-CY-01243-AM02 – 17. 11. 2022****CHOP (X) CHZO ()****1. Název produktu**

„Χαλλούμι“ / (Halloumi) / „Hellim“

2. Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří

Kypr

3. Orgán členského státu sdělující standardní změnu

Odbor zemědělství – Ministerstvo zemědělství, rozvoje venkova a životního prostředí

4. Popis schválené změny (schválených změn)

Podle čl. 53 odst. 2 nařízení (EU) č. 1151/2012 ⁽²⁾ lze změnu obsahu vlhkosti čerstvého výrobku na maximálně 52 % a změnu hmotnosti výrobku na maximálně 1 200 g považovat za „standardní změny“, protože nezahrnují změnu názvu chráněného označení původu ani jeho použití, nehrozí narušení souvislostí uvedených v čl. 5 odst. 1 písm. b), pokud jde o chráněná označení původu, a neznamenají žádná další omezení obchodu s výrobkem. Kromě toho nemají tyto změny vliv na klasifikaci sýru Halloumi jako polotvrdého sýra (všeobecná norma Codex pro sýry CODEX

⁽¹⁾ Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

STAN 283-1978). Specifická vlastnost výrobku spočívající v tom, že se při vysokých teplotách nerozpadá ani neroztéká, což je dáno tím, že se sýr Halloumi při výrobě „vaří“ při 90 °C, se nemění. Kromě toho se nemění obsah tuku v sušině, procentní podíl soli a kyselost výrobku. Vůně i chuť zůstávají zachovány, protože se neočekává, že by zvýšení vlhkosti a velikosti výrobku vedlo ke změně těchto vlastností.

Kromě toho by za „standardní změny“ měly být považovány změny týkající se kravského mléka používaného k výrobě sýru Halloumi v tom smyslu, že toto mléko může pocházet od všech plemen krav žijících a chovaných ve vymezené zeměpisné oblasti, a změna týkající se procentního podílu objemného krmiva (píce) používaného ve stravě krav a procentního podílu doplňkových krmiv v této stravě, neboť nemají vliv na prvky uvedené v čl. 53 odst. 2 třetím pododstavci nařízení (EU) č. 1151/2012. Změny zejména nepříšňují omezení obchodu s daným produktem nebo jeho surovinami. Nemají vliv ani na základní vlastnosti produktu nebo souvislost, protože žádný z výše uvedených bodů není založen na konkrétních plemenech zvířat nebo konkrétním druhu krmiva ani jim není přisuzován.

Popis zemědělského produktu nebo potraviny

Třetí odstavce pod nadpisem „Popis zemědělského produktu nebo potraviny“ se mění tak, aby maximální vlhkost produktu mohla být 52 % namísto uvedených 46 %.

V minulých desetiletích byly podmínky pro výrobu sýra Halloumi velmi odlišné a standardy byly mnohem nižší než současná úroveň hygieny a bezpečnosti potravin.

Současné postupy výroby sýra Halloumi byly upraveny tak, aby většina z nich probíhala při kontrolovaných nízkých teplotách. Cílem upravených výrobních podmínek je dosažení maximální úrovně bezpečnosti výrobku. Konkrétně se sýr Halloumi po „uvaření“ při 90 °C zchladí na 7 °C a ihned se ponoří do slaného nálevu; před balením zůstává ve slaném nálevu při kontrolované nízké teplotě 24 až 72 hodin. Po celou dobu životnosti se pak uchovává při teplotě nižší než 7 °C. Udržování sýru Halloumi ve slaném nálevu při nízké teplotě za účelem zvýšení bezpečnosti výrobku zvyšuje množství slaného nálevu, které výrobek absorbuje. To bylo prokázáno i v příslušné literatuře (Influence of the Temperature of Salt Brine on Salt Uptake by Ragusano Cheese (Vliv teploty slaného nálevu na absorpci soli sýrem Ragusano), C. Melilli, D. M. Barbano, G. Licitra, G. Portelli, G. Di Rosa a S. Carpino, 2003), přičemž bylo zjištěno, že když byl sýr Ragusano ponechán ve slaném nálevu při různých teplotách, docházelo při vyšších teplotách k vyšší ztrátě vlhkosti.

Pátý odstavce pod nadpisem „Popis zemědělského produktu nebo potraviny“ se mění tak, aby hmotnost sýru Halloumi, která byla dříve omezena na 150–350 gramů, mohla dosahovat maximálně 1,2 kg.

Zdá se, že výroba sýru Halloumi ve větších porcích odpovídá současným požadavkům stravovacího odvětví i poptávce spotřebitelů. Stravovací odvětví vyžaduje, aby byl sýr Halloumi k dispozici ve větších porcích, aby jej mohlo používat podle svých potřeb a porcovat jej na požadované velikosti. Spotřebitelé chtějí, aby byl sýr Halloumi dostupný ke koupi ve větších porcích, zejména pro účely společenských setkání, protože větší (rodinná) balení jsou *de facto* cenově výhodnější než balení menší.

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

Ve třetím a pátém odstavci v části „Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)“ se uvádí, že kravské mléko používané k výrobě sýru Halloumi musí pocházet od černobílých krav. Navrhovaná změna mění tyto odkazy tak, aby kravské mléko používané k výrobě sýru Halloumi mohlo pocházet ze všech plemen krav žijících a chovaných ve vymezené zeměpisné oblasti (Kypr).

Zvýšená poptávka po mléce přiměla zemědělce k hledání nových, produktivnějších plemen s kvalitnějším mlékem. To však ztěžuje postup kontrolování a dohledávání mléka určeného pro výrobu produktu Halloumi.

V pátém odstavci pod nadpisem „Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)“ se uvádí, že „... krávy, které produkují mléko používané k výrobě produktu Halloumi, jsou krmeny píce, senem, siláží a slámou vyrobenými na Kypru převážně z místních pícnin a doplňkovými krmivy. Pícniny místního původu (zelená píce, seno, siláž a sláma) představují 35–40 % krmiva krav. Zbývajících 60–65 % tvoří doplňková krmiva, která obsahují převážně ječmen, kukuřici, sóju a otruby. Pokud jde o doplňková krmiva, 20 % ječmene a otrub pochází z místní

produkce, sója a kukuřice se dováží.“ Navrhovaná změna mění tyto odkazy tak, aby umožňovaly použití bílkovinných krmiv (např. extrahovaný šrot z vyluskované, částečně odslupkované sóji), produktů a vedlejších produktů z různých surovin (např. obilné otruby) a anorganických látek, vitaminů a stopových prvků. Kromě toho se přestává uplatňovat procentní podíl objemného krmiva používaného v krmivu krav a procentní podíl doplňkových krmiv v tomto krmivu.

Co se týče krmiv, jelikož panuje trend zahrnovat do výživy jiné obiloviny a bílkovinná krmiva, je stanovení konkrétních procentních podílů překážkou, která výrazně ztěžuje postup kontrol a sledování krmiv používaných pro výrobu mléka určeného k výrobě produktu Halloumi.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Χαλλούμι“ / (Halloumi) / „Hellim“

EU č.: PDO-CY-01243-AM02 – 17. 11. 2022

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]**

„Χαλλούμι“ / (Halloumi) / „Hellim“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Kypr

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*

V celém textu se bude používat název „Halloumi“ zastupující výše uvedené názvy, tj.:

„Χαλλούμι“ (Halloumi) / „Hellim“.

Sýr Halloumi se vyrábí a distribuuje ve dvou druzích – čerstvý a vyzrálý.

Čerstvý Halloumi se vyrábí ze sýřeniny získané srážením mléka pomocí syřidla. Tepelně se zpracovává a formuje do charakteristického tvaru. Je polotvrdý a pružný, překládaný (pravoúhlého nebo polokruhovitého tvaru), bílý až lehce žlutavý, soudržný, snadno se krájí na plátky, s charakteristickou chutí a vůní. Má výraznou vůni mléka/syrovátky, aroma a příchutí máty, vůni dobytka a pikantní slanou chuť. Má maximální obsah vlhkosti 52 %, minimální obsah tuku v sušině 43 % a maximální obsah soli 3 %.

Vyzrálý Halloumi se vyrábí ze sýřeniny získané srážením mléka pomocí syřidla. Tepelně se zpracovává, formuje do charakteristického tvaru a nechává zrát ve slané syrovátce po dobu nejméně 40 dnů. Je polotvrdý až tvrdý, méně pružný, překládaný (pravoúhlého nebo polokruhovitého tvaru), bílý až žlutavý, soudržný, snadno se krájí na plátky, s charakteristickou chutí a vůní. Má výraznou vůni mléka/syrovátky, aroma a příchutí máty, vůni dobytka, pikantní, ostrou, mírně nahořklou chuť a je velmi slaný. Má maximální obsah vlhkosti 37 %, minimální obsah tuku v sušině 40 %, maximální obsah soli 6 % a kyselost 1,2 % (vyjádřenou jako kyselina mléčná v sušině).

Halloumi má hmotnost od 150 do 1 200 gramů.

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

Pro mléko používané při výrobě sýra Halloumi platí v souladu s ustanoveními nařízení (EU) č. 664/2014 následující:

Ovčí a kozí mléko pochází od zvířat místních a jiných plemen, včetně jejich kříženců, a tato zvířata jsou celoročně na volné pastvě, s výjimkou období, ve kterých tomu brání nepříznivé počasí. Veškeré objemné krmivo ovcí a koz je domácího původu (zelená píce, seno, siláž, sláma a volně rostoucí rostliny na pastvě). Jako doplňková krmiva se mohou používat obiloviny (ječmen, kukuřice aj.), bílkovinná krmiva (např. extrahovaný šrot z vyluskované, částečně odslupkové sóji), produkty a vedlejší produkty z různých surovin (např. obilné otruby) a anorganické látky, vitaminy a stopové prvky.

Kravské mléko pochází od krav, které jsou ustájené a jsou krmeny píce, senem, siláží a slámou vyrobenými na Kypru převážně z místních pícnin a doplňkovými krmivy. Konkrétně se krmivo krav skládá z pícnin místního původu (zelená píce, seno, siláž a sláma). Zbytek jejich krmiva tvoří doplňková krmiva obsahující především ječmen, kukuřici, sóju a otruby a další bílkovinná krmiva (např. extrahovaný šrot z vyluskované, částečně odslupkové sóji), produkty a vedlejší produkty z různých surovin (např. obilné otruby) a anorganické látky, vitaminy a stopové prvky.

Mléko (čerstvé ovčí nebo kozí mléko nebo jejich směs s kravským mlékem nebo bez něj), syřidlo (kromě syřidla získávaného ze žaludku prasat), čerstvé nebo sušené listy kyperské máty (*Mentha viridis*) a sůl. Ovčí nebo kozí mléko nebo jejich směs musí vždy představovat vyšší podíl ve směsi než mléko kravské. To znamená, že pokud je pro výrobu Halloumi použito i kravské mléko, není povoleno použít vyšší množství kravského mléka než mléka ovčího, koziho nebo jejich směsi. Mléko používané pro výrobu Halloumi je plnotučné mléko pocházející z Kypru. Mléko musí být pasterované nebo ošetřené zahřátím na teplotu vyšší než 65 °C. Mléko používané k výrobě sýra nesmí být kondenzované ani k němu nesmí být přidáno mléko v prášku ani kondenzované mléko, kaseináty, barviva, konzervanty nebo jiné přídatné látky. Dále je zakázána přítomnost antibiotik, pesticidů nebo jiných nebezpečných látek.

Ovčí i kozí mléko se získává od místních a jiných plemen, včetně jejich kříženců, která jsou chována ve vymezené zeměpisné oblasti.

Kravské mléko se získává od krav, které byly na Kypr postupně dovezeny a které jsou chovány ve vymezené zeměpisné oblasti.

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

Ovčí, kozí a kravské mléko, které se používá jako surovina pro výrobu sýra s názvem „Halloumi“, je produkováno ve vymezené zeměpisné oblasti. Rovněž výroba sýra Halloumi probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti.

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

K balení sýra s názvem „Halloumi“ musí docházet ve vymezené zeměpisné oblasti z následujících důvodů: a) sýr Halloumi musí být balen bezprostředně po ukončení výroby, aby se předešlo jeho dalšímu zrání; b) výrobní proces sýra Halloumi (výroba – balení) nesmí být přerušen (kontinuální výroba); c) z důvodu dohledatelnosti musí být produkt balen přímo výrobcem a musí být řádně označen; d) aby se zabránilo tomu, aby byl jakýkoli sýr vyráběný mimo kyperské území uváděn na trh s CHOP Halloumi, aby byla zaručena kvalita sýra, zajištěn jeho původ a mohly být prováděny stanovené kontroly.

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

Pokud se k výrobě sýra Halloumi použije směs různých druhů mléka, musí být na označení uvedeny druhy mléka použitého při výrobě v sestupném pořadí podle poměrného obsahu.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Správní hranice oblastí Nikósie, Lemesos, Larnaka, Ammochostos, Pafos a Kyrenia.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Specifičnost zeměpisné oblasti

Přírodní faktory: Podnebí Kypru je středomořské s typicky horkým a suchým létem a mírnou a deštivou zimou. Významnou úlohu má i morfologie povrchu, neboť pohoří na ostrově vykazují relativně vysoké srážky a ovlivňují prostředí a vodní režim níže položených oblastí ostrova díky nesčetným drobným vodním tokům a pramenům, které je zásobují vodou ještě po mnoho měsíců po skončení dešťů. Kromě toho je rostlinstvo na Kypru, vzhledem k velikosti ostrova, jedno z nejbohatších ve Středomoří, a to díky geologické stavbě ostrova, klimatickým podmínkám, geografické poloze, okolnímu moři a topografické rozmanitosti (Tsintidis et al., 2002). Na Kypru se vyskytuje 1 908 různých druhů rostlin, z nichž je 140 endemických, tedy nevyskytujících se mimo území Kypru (Správa lesů, 2004). Domácí plemena užitkových zvířat chovaných na mléko zahrnují místní tlustoocasou ovci, která je dobře přizpůsobena suchému podnebí a vysokým teplotám této zeměpisné oblasti, a místní plemena macherské a pissourijské kozy. Stejně tak plemeno ovčí pocházející z ostrova Chios a plemeno damažské kozy, která byla na Kypr dovezena (první v padesátých, druhé v třicátých letech 20. století), představují zvířata kyperského typu, která se díky dlouhodobému národnímu šlechtitelskému programu odlišila z hlediska morfologických a produkčních vlastností od mateřské populace.

Lidské faktory: Podle historických svědectví byla výroba Halloumi na Kypru známa již v nejstarších dobách. V kodexu, který obsahuje pět rukopisů týkajících se historie Kypru a který je uchováván v knihovně Městského muzea Correr v Benátkách, se nalézá doposud nejstarší známá zmínka o sýru Halloumi, jako o „calumi“, datovaná rokem 1554. Sýr Halloumi je zmiňován i později, například archimandritou Kyprianem roku 1788.

Význam sýra Halloumi v životě obyvatel Kypru je zřejmý jak v umění (v poezii a literatuře), tak z umístění na zemědělských výstavách (Lysi, 1939). Katalog kategorií, finančních ocenění a podmínek účasti na výše uvedené výstavě, který byl vydán jak v řeckém, tak v tureckém jazyce, uvádí produkty, které se mohou účastnit soutěže. Turecký název sýra „Halloumi“ je „Hellim“. Turkokyperští producenti sýra Halloumi používají pro svůj tradiční produkt oba názvy, nebo pouze název „Hellim“. Existuje nesčetně dokladů, svědčících o tom, že jak název „Halloumi“, tak „Hellim“ označují jeden a týž tradiční kyperský produkt, pro který se používají oba uvedené názvy (noviny Halkin Sesi 1959 a 1962 a balení produktu určeného na vývoz, které uvádí oba názvy.)

Souvislost produktu s obyvatelstvem je zřejmá také z toho, že v současnosti nesou mnohé rodiny na Kypru příjmení „Challoumas“, „Challouma“, „Challoumakis“ nebo „Challoumis“.

Sýr Halloumi byl odjakživa významnou součástí kyperské stravy (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zigouris, 1952) a celoročně pokrýval potřeby kyperských rodin. Sýr Halloumi byl „zvláštním způsobem vyráběný, proslulý kyperský sýr“, jedna z nejběžnějších potravin v každé kyperské domácnosti, nezbytný pro každou zemědělskou rodinu (Xioutas, 2001). Kromě domácí spotřeby byl sýr Halloumi odjakživa vyvážen do různých zemí světa (archimandrita Kyprianos, 1788), včetně Egypta, Sýrie, Řecka, Turecka, Palestiny, Francie, Súdánu, Spojeného království, Ameriky, Austrálie a Číny (Dawe, 1928).

Proces výroby produktu „Halloumi“ je jedinečný, zejména s ohledem na jeho tepelné zpracování při vysoké teplotě po stanovenou dobu, překládání a ochucení kyperskou mátou. Tepelné zpracování syřeniny hraje významnou úlohu, neboť podle výzkumu přispívá k organoleptickým vlastnostem produktu. Důsledkem zpracování syřeniny za vysokých teplot je vysoký obsah určitých základních chemických sloučenin, které ovlivňují chuť sýra Halloumi. Některé z těchto sloučenin patří do skupiny laktonů, jako například δ -dodekalakton (charakteristický ovocnou vůní) a δ -dekalakton (charakteristický krémovou chutí). Další z těchto sloučenin patří mezi methylketony, které jsou charakteristické mléčnou vůní (Papademas P., 2000).

Charakteristickým znakem Halloumi je přeložení sýra během tradiční produkce; Halloumi je zřejmě jediný překládaný sýr. Sýr začal být překládán, protože při tradičním způsobu výroby přeložení ulehčovalo jeho umístění do nádoby se syrovátkou, ve které se uchovával. Mezi jednotlivé vrstvy se při překládání sýra vkládají listy máty, aby zůstaly součástí produktu a dodaly mu svoji charakteristickou vůni. Používání máty (*Mentha viridis*) při překládání sýra Halloumi dodává výslednému produktu jeho charakteristickou vůni díky přítomnosti terpenů pulegonu (mátový terpen) a karvonu (Papademas a Robinson, 1998). Výrobní proces je znalostí místních výrobců.

Specifičnost produktu

Mezi specifické vlastnosti produktu patří následující:

- a) nerozpadá se ani neroztéká při vysokých teplotách (může být spotřebováván přímo, nebo smažený, pečený apod.);
- b) tepelné zpracování syřeniny v syrovátce při teplotě převyšující 90 °C po dobu nejméně 30 minut, které představuje jedinečnou součást výrobního procesu a přispívá k charakteristickým organoleptickým vlastnostem výrobku;
- c) překládání, které dává výrobku jeho charakteristický tvar;
- d) organoleptické vlastnosti (charakteristická vůně a chuť – výrazná vůně mléka/syrovátky, aroma a příchutí máty, vůně dobytka, pikantní a slaná chuť), za které vděčí zejména kozímu a ovčímu mléku skrze vlastnosti krmiva zvířat, máte, která je přidávána v průběhu výrobního procesu, a těkavým látkám, které vznikají v průběhu tepelného zpracování syřeniny v syrovátce; a
- e) jeho tradiční charakter, neboť tento produkt se od dávných dob vyráběl na Kypru tradičním postupem, který se předával z generace na generaci a dnes je znalostí místních výrobců.

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

Souvislost Halloumi s vlastnostmi prostředí zeměpisné oblasti je dána jedinečným charakterem středomořského podnebí ostrova. Rostlinná strava zvířat chovaných na mléko sestává ze zelené pastvy následované polosuchým a nakonec sušeným krmivem v rytmu střídání charakteristických období teplého a suchého podnebí ostrova. Součástí pastvy zvířat chovaných na mléko je i malý počet kyperských endemitů. Místní rostlinstvo Kypru, kterým se zvířata – ať již v čerstvé, či sušené formě – živí, rozhodným způsobem ovlivňuje kvalitu mléka, a v důsledku toho i jedinečné vlastnosti Halloumi (Papademas, 2000). Mikrob *Lactobacillus cypricasei* (laktobacil kyperského sýra), který byl izolován pouze z kyperského Halloumi, je důkazem souvislosti ostrovní mikroflóry s výrobkem (Lawson et al., 2001). K charakteristické vůni a chuti výrobku přispívá i používání kyperské máty. Organoleptické vlastnosti výrobku, zejména jeho chuť a vůně, jsou kromě toho ovlivněny druhem mléka, vzhledem k přítomnosti určitých mastných kyselin o nízké molekulové hmotnosti v ovčím a kozím mléce, a přítomností těkavých látek, které vznikají v průběhu výrobního procesu.

V souvislosti s lidským faktorem je třeba uvést, že Halloumi je považován za součást kyperské tradice, neboť, jak bylo popsáno v bodě 5.1, od dávných dob hrál důležitou úlohu v životě a stravě obyvatel, jak kyperských Řeků, tak kyperských Turků, a jeho výrobní postup se předával napříč generacemi. Jak za svůj charakteristický tvar, tak i za schopnost neroztékat se za vysokých teplot tedy výrobek vděčí tradičnímu výrobnímu postupu, předávanému z generace na generaci.

Odkaz na zveřejnění specifikace

<http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/82B33F7D83ABF5A8C225879C00346BA5?OpenDocument>

Zveřejnění schválené standardní změny specifikace produktu s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením v odvětvích zemědělských a potravinářských produktů podle čl. 6b odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014

(2023/C 53/05)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 6b odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ⁽¹⁾

Sdělení schválení standardní změny specifikace produktu s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením pocházejícího z členského státu (nařízení (EU) č. 1151/2012)

„Džiugas“

EU č. PGI-LT-02372-AM01-8. 11. 2022

CHZO (x) CHOP ()

1. Název produktu

„Džiugas“

2. Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří

Litva

3. Orgán členského státu sdělující standardní změnu

Ministerstvo zemědělství Litevské republiky

4. Popis schválené změny (schválených změn)

Změna 1:

Bod 4 stávající specifikace a bod 3.2 jednotného dokumentu znějí takto:

„4. Popis produktu

Sýr ‚Džiugas‘ je tvrdý, středně tučný sýr vyrobený z pasterizovaného kravského mléka s normalizovaným obsahem tuku. Při výrobě se mléko sýří enzymy a sraženina a sýrová hmota se následně speciálně zpracovávají a zrají. Sýr se vyrábí výlučně z kravského mléka, které se získává během období pastvy, což dlouhozrajícím sýrům zaručuje nejlepší organoleptické a mikrobiologické ukazatele.“

Tento text se mění takto:

„4. Popis produktu

Sýr ‚Džiugas‘ je vyroben z pasterizovaného kravského mléka s normalizovaným obsahem tuku. Při výrobě se mléko sýří enzymy a sraženina a sýrová hmota se následně speciálně zpracovávají a zrají. Sýr se vyrábí výlučně z kravského mléka, které se získává během období pastvy, což dlouhozrajícím sýrům zaručuje nejlepší organoleptické a mikrobiologické ukazatele.“

Odůvodnění

Popis sýra v tomto bodě byl změněn a sýr již není klasifikován podle obsahu tuku a tvrdosti, tj. byly odstraněny výrazy „středně tučný“ a „tvrdý“. Podle nařízení litevského ministra zemědělství č. 3D-335 ze dne 13. června 2008, kterým se schvaluje seznam požadavků na jakost sýrů, nejsou tato třídící kritéria povinná a mohou být poskytnuta dodatečně.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

Změna 2:

Tabulka 1 (Organoleptické ukazatele pro sýr „Džiugas“) v bodě 4 stávající specifikace a v bodě 3.2 jednotného dokumentu vypadá takto:

„Tabulka 1: Organoleptické ukazatele pro sýr „Džiugas“

Ukazatel	Charakterizace
Barva	Sýry s dobou zrání nejméně 12 měsíců: krémová/nažloutlá, v blízkosti kůrky mírně intenzivnější Sýry s dobou zrání nejméně 18 měsíců: nažloutlá až krémová, mírně intenzivnější (a se zelenavým odstínem) v blízkosti kůrky Sýry s dobou zrání nejméně 24 měsíců: nažloutlá až krémová, s mírně intenzivnější matně zelenavou barvou v blízkosti kůrky Sýry s dobou zrání nejméně 36 měsíců: žlutá, případně s červenavě-žlutým nebo mramorově hnědým odstínem, mírně intenzivnější v blízkosti kůrky Sýry s dobou zrání nejméně 48 měsíců: žlutá, případně s oranžovým odstínem, mírně intenzivnější v blízkosti kůrky
Barva	Sýry s dobou zrání nejméně 60 měsíců: žlutá až tmavě žlutá s červenavě-žlutým odstínem, tmavší barva při okraji v blízkosti kůrky a výrazně intenzivnější barevný stupeň. Průřez sýrové hmoty odhaluje, že sýr je zevnitř oranžově žlutý a obsahuje viditelné bílé krystaly vápenaté soli.
Vzhled	Rozměry plochého válcového bochníku sýra: výška 9 až 10 cm, průměr 22 až 24 cm, hmotnost 4,2 až 4,5 kg.
Příčný řez	Sýr je bez děr, ale někdy v něm mohou být viditelná nepravidelná očka a slabé praskliny. Kromě toho v něm lze pozorovat malé, izolované bílé krystaly vápenaté soli a aminokyseliny tyrosinu.
Chuť a vůně	Sýr má bohatou, sladkou, ale pikantní chuť, přičemž působením tepla v ústech po něm zůstává jemně ovocná dochuť. Mírně svěží vůně s aromatem kyseliny mléčné a sušeného sýra.
Textura	Sýrová hmota je tvrdá, avšak snadno se láme. Čím déle sýr zraje, tím je tvrdší a obsahuje více křupavých krystalů.“

Tento text se mění takto:

„Tabulka 1: Organoleptické ukazatele pro sýr „Džiugas“

Ukazatel	Charakterizace
Barva	Sýry s dobou zrání nejméně 12 měsíců: krémová/nažloutlá, v blízkosti kůrky mírně intenzivnější Sýry s dobou zrání nejméně 18 měsíců: nažloutlá až krémová, mírně intenzivnější a se zelenavým odstínem v blízkosti kůrky Sýry s dobou zrání nejméně 24 měsíců: nažloutlá až krémová, s mírně intenzivnější matně zelenavou barvou v blízkosti kůrky Sýry s dobou zrání nejméně 36 měsíců: žlutá, případně s červenavě-žlutým nebo mramorově hnědým odstínem, mírně intenzivnější v blízkosti kůrky Sýry s dobou zrání nejméně 48 měsíců: žlutá, případně s oranžovým odstínem, mírně intenzivnější v blízkosti kůrky Sýry s dobou zrání nejméně 60 měsíců: žlutá až tmavě žlutá s červenavě-žlutým odstínem, tmavší barva při okraji v blízkosti kůrky a výrazně intenzivnější barevný stupeň. Průřez sýrové hmoty odhaluje, že sýr je zevnitř oranžově žlutý a obsahuje viditelné bílé krystaly vápenaté soli. Sýry s dobou zrání nejméně 100 měsíců: intenzivně tmavě žlutá, s oranžovým odstínem v blízkosti kůrky, zřetelně výraznějším barevným stupněm a mnohem sytějšími barvami. Sýry s dobou zrání nejméně 120 měsíců: sytě žlutá, s velmi výrazným barevným stupněm v blízkosti kůrky a s intenzivnějším červenavě-žlutým nebo oranžovým odstínem.

Vzhled	Rozměry plochého válcového bochníku sýra: výška 9 až 10 cm, průměr 22 až 24 cm, hmotnost 4,2 až 4,5 kg.
Příčný řez	Sýr je bez děr, ale někdy v něm mohou být viditelná nepravidelná očka a slabé praskliny. Kromě toho v něm lze pozorovat malé, izolované bílé krystaly vápenaté soli a aminokyseliny tyrosinu.
Chuť a vůně	Sýr má bohatou, sladkou, ale pikantní chuť a je charakteristický kyselinou mléčnou bez cizí vůně a chuti.
Textura	Sýrová hmota je tvrdá, avšak snadno se láme. Čím déle sýr zraje, tím je tvrdší a obsahuje více křupavých krystalů.“

Odůvodnění

Do specifikace byly doplněny popisy barev sýra „Džiugas“ zrajícího nejméně 100 a 120 měsíců.

Byl změněn popis chuti a vůně sýra. Účelem této změny je poskytnout společnou charakterizaci chuti a vůně typické pro sýr, která by zahrnovala všechny stupně zralosti.

Změna 3:

Tabulka 2 (Fyzikální a chemické vlastnosti sýru „Džiugas“) v bodě 4 stávající specifikace a v bodě 3.2 jednotného dokumentu vypadá takto:

„Tabulka 2: Fyzikální a chemické vlastnosti sýru „Džiugas“

Název ukazatele	Standardní hodnota
Obsah tuku v sušině (%)	39–40
Obsah vlhkosti (%)	34–35
Obsah jedlé soli (%)	1,8–2,2“

Tento text se mění takto:

„Tabulka 2: Fyzikální a chemické vlastnosti sýru „Džiugas“

Název ukazatele	Standardní hodnota
Obsah tuku v sušině (%)	40 ± 3
Obsah vlhkosti (%)	34 ± 3
Obsah jedlé soli (%)	2,0–0,4“.

Odůvodnění

Limity fyzikálně-chemických parametrů sýru „Džiugas“ byly změněny. Tyto změny se částečně týkají přidávání sýrů s velmi dlouhou dobou zrání, tj. sýrů zrajících nejméně 100 nebo 120 měsíců. Sýry této zralosti musí mít nižší obsah vlhkosti, protože doba zrání je u nich delší než u ostatních uvedených sýrů. Aby se navíc vlastnosti sýrů s velmi dlouhou dobou zrání nezměnily po celou dobu zrání, musí být doba solení delší. Maximální obsah soli uvedený v tabulce fyzikálních a chemických vlastností byl proto změněn. Maximální vlhkost sýra byla změněna, aby se přizpůsobila potřebám různých národních trhů.

Minimální obsah soli byl snížen v souladu s doporučeními na snížení spotřeby soli a s cílem umožnit distribuci výrobku širšímu okruhu spotřebitelů.

Změna 4:

Bod 7 (metoda produkce, suroviny) stávající specifikace a bod 3.3 (suroviny) jednotného dokumentu znějí takto:

„Suroviny:

- kravské mléko získané pouze v období pastvy (květen až říjen); krávy, které se v té době ještě pasou, nejsou krmeny žádnými doplňkovými krmivy,
- startovací kultury tyčinkovitých bakterií mléčného kvašení (*Lactobacillus*) a termofilních koků (*Streptococcus*),
- proteázové enzymy ke srážení mléka mikrobiologického původu získané pěstováním mikrohouby *Rhizomucor miehei*, – jedlá sůl.“

Tento text se mění takto:

„Suroviny:

- kravské mléko získané pouze v období pastvy (květen až říjen); krávy, které se v té době ještě pasou, nejsou krmeny žádnými doplňkovými krmivy,
- startovací kultury tyčinkovitých bakterií mléčného kvašení (*Lactobacillus*) a termofilních koků (*Streptococcus*);
- enzymy, jedlá sůl.“

Odůvodnění

Popis mikrobiálního enzymu ke srážení mléka byl změněn. Účelem této změny je poskytnout kratší obecný popis enzymu bez uvedení typu enzymu a způsobu jeho získání.

Změna 5:

Bod 7 stávající specifikace (metoda produkce, produkce, 1. Výroba a srážení mléčné směsi) zní takto:

„1. Příprava a srážení mléčné směsi:

Sebrané syrové mléko se oddělí, vyčistí a standardizuje tak, aby obsah tuku v sušině zralého sýru odpovídal požadavkům stanoveným v bodě 4. Mléčná směs se pasterizuje při teplotě 74 ± 2 °C po dobu 20 sekund. Po pasterizaci může být mléčná směs skladována při teplotě nepřesahující 10 °C po dobu nejvýše 18 hodin.“

Tento text se mění takto:

„1. Příprava a srážení mléčné směsi:

Sebrané syrové mléko se oddělí, vyčistí a standardizuje tak, aby obsah tuku v sušině zralého sýru odpovídal požadavkům stanoveným v bodě 4. Mléčná směs se pasterizuje při teplotě **nejméně 72,5 °C** po dobu 20 sekund. Po pasterizaci může být mléčná směs skladována při teplotě nepřesahující 10 °C po dobu nejvýše 18 hodin.“

Odůvodnění

Teplotní limit pro pasterizaci mléka byl změněn. Účelem této změny je stanovit přísnější omezení minimální teploty pro pasterizaci mléka. Tato teplota určuje kvalitativní a bezpečnostní parametry potravin.

Změna 6:

Bod 7 (metoda produkce, produkce, 2. Srážení mléka) stávající specifikace zní takto:

„2. Srážení mléka:

mléčná směs pro výrobu sýru ‚Džiugas‘ se zahřívá na teplotu 32–34 °C. Během očkování mléčné směsi se do sýrařského stroje přidá tekutá startovací kultura bakterií mléčného kvašení (připravená podle níže popsaného postupu) v množství 1,5 až nejvýše 2,0 % směsi a také zmrazená startovací kultura termofilních bakterií *Streptococcus thermophilus*. Po naplnění sýrařského stroje mléčnou směsí se přidá proteázový enzym ke srážení mléka mikrobiologického původu. Po přidání enzymu se mléčná směs důkladně promíchá a nechá se srazit.“

Tento text se mění takto:

„2. Srážení mléka:

mléčná směs pro výrobu sýru „Džiugas“ se zahřívá na teplotu 32–34 °C. Během očkování mléčné směsi se do sýrařského stroje přidá tekutá startovací kultura bakterií mléčného kvašení (připravená podle níže popsaného postupu) v množství **nejvýše** 2,0 % směsi a také zmrazená startovací kultura termofilních bakterií *Streptococcus thermophilus*. Po naplnění sýrařského stroje mléčnou směsí se přidá proteázový enzym ke srážení mléka mikrobiologického původu. Po přidání enzymu se mléčná směs důkladně promíchá a nechá se srazit.“

Odůvodnění

Množství tekuté startovací kultury bakterií mléčného kvašení použité při srážení mléka bylo změněno. Účelem této změny je zdůraznit, že množství použité startovací kultury závisí na aktivitě předem připravené startovací kultury, složení a vlastnostech mléka a na době výroby. Množství startovací kultury nesmí překročit 2 %.

Změna 7:

Bod 7 (metoda produkce, produkce, 3. Výroba tekuté startovací kultury bakterií mléčného kvašení) zní takto:

„3. Výroba tekuté startovací kultury bakterií mléčného kvašení:

k výrobě startovací kultury se používá zbytková syrovátka. Ta se vybírá na základě kvality a složení: obsah sušiny: 6,3–6,5 %; obsah laktózy: 4,60–4,65 %; obsah tuku: 0,18–0,25 %; obsah bílkovin: 0,75–0,85 %. Nejprve se připraví syrovátková fermentovaná kultura: syrovátka se pasterizuje, ochladí na teplotu srážení a sráží se pomocí suché zmrazené startovací kultury. Startovací kultura se poté připraví následujícím způsobem: syrovátka se pasterizuje, ochladí na teplotu srážení a přidají se 2 % fermentované kultury.“

Tento text se mění takto:

„3. Výroba tekuté startovací kultury bakterií mléčného kvašení:

k výrobě startovací kultury se používá zbytková syrovátka. Ta se vybírá na základě kvality a složení: obsah sušiny: **nejméně** 6,3 %. Nejprve se připraví syrovátková fermentovaná kultura: syrovátka se pasterizuje, ochladí na teplotu srážení a sráží se pomocí suché zmrazené startovací kultury. Startovací kultura se pak připraví následujícím způsobem: syrovátka se pasterizuje, ochladí na teplotu srážení a přidají se **nejvýše** 2 % fermentované kultury.“

Odůvodnění

Popis výroby tekuté startovací kultury bakterií mléčného kvašení byl změněn. Účelem této změny je zdůraznit, že pro výrobu startovací kultury je důležitý minimální obsah sušiny 6,3 %. Dlouholeté zkušenosti sýrařů ukazují, že obsah sušiny hraje klíčovou roli při určování ukazatelů startovací kultury.

Množství tekuté startovací kultury bakterií mléčného kvašení použité při srážení mléka bylo změněno. Účelem této změny je zdůraznit, že množství použité startovací kultury závisí na aktivitě předem připravené startovací kultury, složení a vlastnostech mléka a na době výroby. Množství startovací kultury nesmí překročit 2 %.

Změna 8:

Bod 7 (metoda produkce, produkce, 4. Zpracování sýřeniny a sýrových zrn) stávající specifikace zní takto:

„4. Zpracování sýřeniny a sýrových zrn:

dobu srážení mléčné směsi je 25 až 35 minut. Pokud je sýřenina poměrně tuhá a nerozpadá se na malé vločky s ostrými okraji a má stále zřetelně čirou syrovátku, je připravena ke krájení. Sýřenina je nakrájená, velikost zrn se pohybuje mezi 0,7 a 1,0 cm. Doba krájení je 10 minut. Zrna sýru se zahřívají podruhé, a to zvýšením teploty z 33 °C na 50 °C po dobu 50 minut. Celková doba druhého ohřevu nepřesáhne 1 hodinu.“

Tento text se mění takto:

„4. Zpracování sýřeniny a sýrových zrn:

doba srážení mléčné směsi je **15** až 35 minut. Pokud je sýřenina poměrně tuhá a nerozpadá se na malé vločky s ostrými okraji a má stále zřetelně čirou syrovátku, je připravena ke krájení. Sýřenina je nakrájená, velikost zrn se pohybuje mezi 0,7 a 1,0 cm. Doba krájení je **nejvýše 15** minut. Zrna sýru se zahřívají podruhé, a to zvýšením teploty z 33 °C na 50 °C po dobu **45–55** minut. Celková doba druhého ohřevu nepřesáhne 1 hodinu.“

Odůvodnění

Zpracování sýřeniny a sýrových zrn bylo upraveno, tj. byly upraveny doby srážení a krájení. Tyto změny se týkají velikosti zrn nakrájené sýřeniny a pevnosti sýřeniny, které závisí na době výroby a složení a vlastnostech mléka.

Tato změna upravuje dobu druhého zahřívání sýrových zrn, která závisí na teplotě, na kterou jsou zahřívána. Druhé zahřívání sýrových zrn nesmí probíhat za teploty vyšší než 50 °C.

Změna 9:

Bod 7 (metoda produkce, produkce, 6. Solení sýru) stávající specifikace zní takto:

„6. Solení sýru:

Sýry se prosolují v solných nádržích až 6 dní. Teplota solného roztoku v nádržích se pohybuje mezi 8 °C a 12 °C a pH mezi 4,5 a 5,2. Koncentrace soli v solném roztoku se pohybuje mezi 18 a 22 %.“

Tento text se mění takto:

„6. Solení sýru:

Sýry se prosolují v solných nádržích až **8** dní. Teplota solného roztoku v nádržích se pohybuje mezi 8 °C a 12 °C a pH mezi 4,5 a **5,4**.

Koncentrace soli v solném roztoku se pohybuje mezi 18 a 22 %.“

Odůvodnění

Postup solení sýru byl podrobněji popsán, tj. byla změněna délka prosolování a mezní hodnoty pH solného roztoku. Změna doby solení souvisí s doplněním specifikace o sýry zrající nejméně 100 měsíců a sýry zrající nejméně 120 měsíců. Vzhledem k delší době zrání a nižšímu obsahu vlhkosti se tyto zrající sýry musí solit v solných nádržích delší dobu, aby výsledný produkt splňoval požadavky stanovené v bodě 4.

pH solného roztoku bylo změněno, protože v době, kdy se do něj sýry ukládají, může být pH solného roztoku až 5,4.

Změna 10:

Bod 7 (metoda produkce, produkce, 7. Zrání a skladování sýru) stávající specifikace zní takto:

„7. Zrání a skladování sýru:

Sýr zraje při teplotě 10–12 °C a relativní vlhkosti 80–85 % po dobu nejvýše 30 dnů, dokud nedosáhne vlhkosti 34–35 %. Poté se bochníky sýru vakuově uzavřou do plastových sáčků. Sýr zraje 12 až 60 měsíců při teplotě 8 °C a relativní vlhkosti 70–85 %. Během zrání se sýry skladují v místnostech s teplotou mezi 2 a 6 °C.“

Tento text se mění takto:

„7. Zrání a skladování sýru:

Sýr zraje při teplotě 10–12 °C a relativní vlhkosti 80–85 % po dobu nejvýše 30 dnů, dokud **nesplňuje podmínky stanovené v bodě 4**. Poté se bochníky sýru vakuově uzavřou do plastových sáčků. Sýr zraje 12 až **120** měsíců při teplotě **nanejvýš 10 °C**. Během zrání se sýry skladují v místnostech s teplotou mezi 2 a 6 °C.“

Odůvodnění

Proces zrání a skladování sýru je popsán podrobněji, tj. je uveden odkaz na tabulku fyzikálních a chemických vlastností sýru „Džiugas“, dále je uvedena maximální doba zrání, změnila se teplota zrání balených sýrů a již není uváděna relativní vlhkost.

Teplota byla změněna, aby se zajistil rovnoměrnější proces zrání sýra. Relativní vlhkost se již neuvádí, protože sýry zrají v obalu. Tento parametr proto nemá na konečný produkt žádný vliv.

Změna 11:

Bod 8 stávající specifikace (souvislost se zeměpisnou oblastí; příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a kvalitou produktu, jeho pověstí nebo jinou vlastností) a bod 5 jednotného dokumentu (souvislost se zeměpisnou oblastí) znějí takto:

„Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a kvalitou produktu, jeho pověstí nebo jinou vlastností

Startovací kultura se získá z připravené fermentované kultury (syrovátka je fermentována suchou zmrazenou startovací kulturou), která se může rozvinout až pětikrát. Kromě toho pasterizace mléčných kultur (syrovátky) neprobíhá automaticky, ale ručně – regulací ohřevu a chlazení ventilů.

Aby se zajistilo, že boční povrch sýra bude na dotyk hladký a rovnoměrně suchý, přičemž vlhkost celého bochníku sýra klesá, každý třetí den se sýr „Džiugas“ ručně otočí o zhruba 60°.“

Tento text se mění takto:

„Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a kvalitou produktu, jeho pověstí nebo jinou vlastností

Startovací kultura se získá z připravené fermentované kultury (syrovátka je fermentována suchou zmrazenou startovací kulturou), která se může rozvinout až **desetkrát**. **Pasterizace mléčných kultur (syrovátky) probíhá automaticky.**

Aby se zajistilo, že boční povrch sýra bude na dotyk hladký a rovnoměrně suchý, přičemž vlhkost celého bochníku sýra klesá, **přínejméně dvakrát týdně** se sýr „Džiugas“ ručně otočí o zhruba 60°.“

Odůvodnění

Počet kultivací tekuté startovací kultury bakterií mléčného kvašení byl změněn. Dále se uvádí, že pasterizace mléčných kultur (syrovátky) probíhá automaticky.

Počet kultivací byl zvýšen, aby byl zajištěn stabilní poměr startovacích kultur, a to díky zdokonalení zařízení, které umožňuje automatickou pasterizaci.

Frekvence otáčení sýra během zrání byla upravena tak, aby boční povrch sýra byl hladší a rovnoměrněji vysušený a frekvence otáčení byla rovnoměrnější.

Změny jsou považovány za změny menšího rozsahu, protože se netýkají hlavních vlastností produktu, nemění souvislost se zeměpisnou oblastí ani samotnou zeměpisnou oblast, nezahrnují změnu názvu produktu ani žádné části názvu, nedotýkají se vymezené zeměpisné oblasti a nepředstavují zpřísnění omezení obchodu s produktem nebo jeho surovinami podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin a bodu 5 žádosti v příloze VII prováděcího nařízení Komise (EU) č. 668/2014 ze dne 13. června 2014, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Džiugas“

EU č. PGI-LT-02372-AM01 – 8. 11. 2022

CHZO (x) CHOP ()

1. Název

„Džiugas“

2. Členský stát nebo třetí země

Litva

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1 Druh produktu

Třída 1.3 Sýry

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

Sýr „Džiugas“ je vyroben z pasterizovaného kravského mléka s normalizovaným obsahem tuku. Při výrobě se mléko sýří enzymy a sraženina a sýrová hmota se následně speciálně zpracovávají a zrají. Sýr se vyrábí výlučně z kravského mléka, které se získává během období pastvy, což dlouhodobě zaručuje nejlepší organoleptické a mikrobiologické ukazatele.

Tabulka 1:

Organoleptické ukazatele pro sýr „Džiugas“

Ukazatel	Charakterizace
Barva	Sýry s dobou zrání nejméně 12 měsíců: krémová/nažloutlá, v blízkosti kůrky mírně intenzivnější Sýry s dobou zrání nejméně 18 měsíců: nažloutlá až krémová, mírně intenzivnější a se zelenavým odstínem v blízkosti kůrky Sýry s dobou zrání nejméně 24 měsíců: nažloutlá až krémová, s mírně intenzivnější matně zelenavou barvou v blízkosti kůrky Sýry s dobou zrání nejméně 36 měsíců: žlutá, případně s červenavě-žlutým nebo mramorově hnědým odstínem, mírně intenzivnější v blízkosti kůrky Sýry s dobou zrání nejméně 48 měsíců: žlutá, případně s oranžovým odstínem, mírně intenzivnější v blízkosti kůrky Sýry s dobou zrání nejméně 60 měsíců: žlutá až tmavě žlutá s červenavě-žlutým odstínem, tmavší barva při okraji v blízkosti kůrky a výrazně intenzivnější barevný stupeň. Průřez sýrové hmoty odhaluje, že sýr je zevnitř oranžově žlutý a obsahuje viditelné bílé krystaly vápenaté soli. Sýry s dobou zrání nejméně 100 měsíců: intenzivně tmavě žlutá, s oranžovým odstínem v blízkosti kůrky, zřetelně výraznějším barevným stupněm a mnohem sytějšími barvami. Sýry s dobou zrání nejméně 120 měsíců: sytě žlutá, s velmi výrazným barevným stupněm v blízkosti kůrky a s intenzivnějším červenavě-žlutým nebo oranžovým odstínem.
Vzhled	Rozměry plochého válcového bochníku sýra: výška 9 až 10 cm, průměr 22 až 24 cm, hmotnost 4,2 až 4,5 kg.
Příčný řez	Sýr je bez děr, ale někdy v něm mohou být viditelná nepravidelná očka a slabé praskliny. Kromě toho v něm lze pozorovat malé, izolované bílé krystaly vápenaté soli a aminokyseliny tyrosinu.

Chuť a vůně	Sýr má bohatou, sladkou, ale pikantní chuť a je charakteristický kyselinou mléčnou bez cizí vůně a chuti.
Textura	Sýrová hmota je tvrdá, avšak snadno se láme. Čím déle sýr zraje, tím je tvrdší a obsahuje více křupavých krystalů.

Tabulka 1:

Fyzikální a chemické vlastnosti sýru „Džiugas“

Název ukazatele	Standardní hodnota
Obsah tuku v sušině (%)	40 ± 3
Obsah vlhkosti (%)	34 ± 3
Obsah jedlé soli (%)	2,0 ± 0,4

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů) a krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

- kravské mléko získané pouze v období pastvy (květen až říjen); krávy, které se v té době ještě pasou, nejsou krmeny žádnými doplňkovými krmivy,
- startovací kultury tyčinkovitých bakterií mléčného kvašení (*Lactobacillus*) a termofilních koků (*Streptococcus*),
- enzym mikrobiologického původu, – jedlá sůl.

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

Příprava mléčné směsi, výroba syrovátky, enzymatické srážení mléka, zpracování sýřeniny a sýrových zrn a tvarování, lisování, solení a zrání sýra – všechny fáze probíhají ve stejné vymezené zeměpisné oblasti.

3.5 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

—

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

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast zahrnuje město Telšiai, které se nachází v Telšiajském kraji na Žemajtské vysočině na severozápadě Litvy a sousedí s obcemi Ryškėnai, Degaičiai, Gadūnavas a Viešvėnai Telšiajského kraje (Litva).

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Souvislost sýra „Džiugas“ s danou zeměpisnou oblastí je založena na dobré pověsti tohoto výrobku, kterou získal díky zkušenostem místních sýrářů při výrobě a zrání tohoto tvrdého sýra.

Sýr „Džiugas“ se vyrábí v obvodu města Telšiai, kde se nachází pevnost Džiugo kalnas. Podle staré legendy je pevnost pojmenována na počest žemajtského bojovníka Džiugase. Lidé věřili, že zdrojem Džiugasových sil byl sýr, který uchovával ve sklepech své farmy. Pokud si z něj odkousl, dodal mu mimořádnou sílu.

V minulosti se v Litvě ke srážení mléka při výrobě tvarohových sýrů používaly pouze mléčné bakterie. V žemajtské oblasti na severozápadě Litvy však ženy farmářů věděly, jak vyrobit fermentovaný sýr s použitím sušených telecích žaludků. V žemajtském muzeu Alka ve městě Telšiai jsou vystaveny dřevěné sýrové formy, které používaly ženy farmářů na výrobu fermentovaných sýrů. V kronikách z 18. století se nacházejí zmínky o tom, že obyvatelé Žemajtska umějí vyrábět sýr s výraznou chutí, aromatem, konzistencí a vzhledem. V knize Didžioji Virėja, kterou v roce 1936 vydalo nakladatelství Sakala ve městě Klajpeda, je recept na domácí tvrdý sýr, který zraje jeden až dva roky.

Když byla v roce 1926 založena diecéze Telšiai, město Telšiai se stalo hlavním městem etnografického a historického regionu Žemajtsko a v současné době je jeho duchovním, kulturním, vzdělávacím a vědeckým centrem. Právě sem se soustředili nejlepší řemeslníci všech oborů regionu.

Sýry a jiné mléčné výrobky se v regionu odedávna považují za základní součást výživy obyvatel. Sýrařský průmysl se v regionu rozvíjí již od počátku 20. století. K výrobě tvrdého sýra v Žemajtsku vedla dlouhá cesta. První mlékárna ve městě Telšiai zahájila svou činnost v roce 1924, ale experimentální výroba tvrdého sýra začala až v roce 1985. Tato výroba se později stala základem pro sýr „Džiugas“, který se začal vyrábět v nově otevřeném výrobním zařízení. Po vypracování technických pokynů a specifikací začalo v roce 1994 množství vyrobeného sýra růst. Produkce sýra se v průběhu let významně lišila. Počínaje rokem 2006 výroba prudce vzrostla a tento trend trvá dodnes. Každoročně se vyrobí přibližně 10 000 tun tvrdého sýra. Zvýšení objemu výroby plyne z vývozu sýrů „Džiugas“ do Dánska, Finska, Itálie a dalších zemí. Je to nejznámější a nejčastěji kupovaný tvrdý sýr v Litvě.

Jedinečné dovednosti místních řemeslníků umožnily vytvořit produkt, který je pro tuto oblast charakteristický. Pro výrobu čtyřkilového bočnicku sýra je třeba 60 litrů kravského mléka získaného během období pastvy. Právě toto mléko dodává dlouhozrajícím sýrům nejlepší organoleptické a mikrobiologické ukazatele. Během výrobního procesu sýra je nezbytné zajistit ve startovací kultuře vypěstované v syrovátce optimální poměr mezi bakteriemi *Lactobacillus* a *Streptococcus*. Startovací kultura se získá z připravené fermentované kultury (syrovátka je fermentována suchou zmrazenou startovací kulturou), která se může rozvinout až desetkrát. Každá následující startovací kultura je fermentována pomocí kultury, která byla připravena dříve. Každá startovací kultura vypěstovaná v syrovátce musí obsahovat požadovaný poměr mezi bakteriemi *Lactobacillus* a *Streptococcus*. Zatímco startovací kultury rostou, poměr mezi prvotními kulturami se od požadovaného poměru může mírně odchýlit. Zkušební výrobci sýrů proto ve snaze udržovat konstantní poměr mezi prvotními kulturami regulují parametry i čas pasterizace startovací kultury (syrovátky). Syrovátková startovací kultura se pasterizuje automaticky. Velmi důležitou fází výroby sýra „Džiugas“ je zrání, které ve velké míře závisí na dovednostech výrobců sýra. Během zrání se sýr „Džiugas“ umístí ve svislé poloze do zvláštních nádob na kulaté, neustále rotující tyče. Aby se zajistilo, že boční povrch sýra bude na dotyk hladký a rovnoměrně suchý, přičemž vlhkost celého bočnicku sýra klesá, přinejmenším dvakrát týdně se sýr „Džiugas“ ručně otočí o zhruba 60°. Do konce fáze zrání se tedy sýr otočí o 360°, čímž se zajistí, že kvalitativní ukazatele sýra „Džiugas“ zůstanou neměnné. Díky dovednostem místních producentů se sýr „Džiugas“ vyznačuje zvláštními vlastnostmi, které rovněž přispěly k jeho dobré pověsti.

Dobrá pověst sýra „Džiugas“ je založena na: 1) velkém množství ocenění získaných v Litvě a po celém světě; 2) skutečnosti, že se stal litevskou symbolickou národní potravinou, vzhledem k tomu, že jím místní obyvatelé často obdarovávají zahraniční hosty; 3) tom, že věhlas sýra je výsledkem nejen jeho chuti, ale též aktivní podpory činností odborné přípravy a propagace kultury konzumace tohoto sýra.

V letech 1998 až 2017 získal sýr 51 ocenění, z nichž několik je třeba zmínit. V roce 1998 byl sýru v Litvě poprvé udělen titul výrobek roku a další rok získal na mezinárodní výstavě „AgroBalt'99“ zlatou medaili.

Od roku 2009 se každoročně pořádá soutěž, v níž se oceňuje nejpobulárnější výrobek. V soutěži se jmenované produkty v různých kategoriích oceňují na základě výběru spotřebitelů, prodeje ve většině obchodních řetězců v zemi a kvalitativních kritérií. Sýru „Džiugas“ byla udělena hlavní cena a byl prohlášen za nejpobulárnější výrobek roku již šest let po sobě.

Na mezinárodní výstavě „Prodexpo“ v Rusku získal sýr svou první zlatou medaili v roce 2005, v letech 2008, 2010 a 2014 zde pak rovněž opakovaně vítězil. Na specializované mezinárodní výstavě „Peterfood–2010“ v Petrohradě získal ocenění pro nejpobulárnější výrobek. V mezinárodní posuzovatelské soutěži jídel a nápojů „Superior Taste Award“ organizované institutem International Taste & Quality Institute (ITQI), která se konala v roce 2011 v Bruselu, získal sýr dvě hvězdy. V roce 2013 dosáhl stejného výsledku, ale v roce 2014 získal sýr „Džiugas“ s dobou zrání 36 měsíců poprvé nejvyšší ocenění – tři ze tří možných zlatých hvězd. V letech 2015 a 2016 získal sýr znovu tři zlaté hvězdy, čímž mu bylo uděleno zvláštní ocenění „Crystal Taste Award“, které se uděluje pouze produktům, které získaly tři ze tří možných zlatých hvězd po dobu tří po sobě jdoucích let.

Sýr „Džiugas“ získal zlaté medaile na soutěžích „Goldener Preis“ v roce 2011 v Německu, „International Cheese Awards“ v roce 2012 ve Velké Británii a na „World Food 2012“ téhož roku v Moskvě.

V roce 2013 získal sýr ocenění za inovace „Sial Innovation Grand Prix“ na mezinárodním potravinářském veletrhu Sial China v Číně. V roce 2014 byl na 18. mezinárodním veletrhu „EuroGastro“ v Polsku prohlášen sýr „Džiugas“ s dobou zrání 24 měsíců za nejlepší výrobek.

Švýcarská společnost International Certification Association ICERTIAS udělila sýru v roce 2015 ocenění „Best Buy Award“ a sýr s dobou zrání 36 měsíců obdržel ocenění „Premio Roma 2017“.

Díky jedinečné chuti se sýr „Džiugas“ stal jednou z litevských symbolických národních potravin, často se dává jako chutný dárek zahraničním přátelům a obchodním partnerům nebo příbuzným, kteří se přestěhovali do zahraničí. Litevský prezident dává tento sýr darem vedoucím představitelům cizích zemí. Když v roce 2013 litevská prezidentka Dalia Grybauskaitė gratulovala německé kancléřce Angele Merkelové k vítězství ve volbách do německého parlamentu, dala jí darem litevský sýr „Džiugas“. V článku v magazínu *Stilius* ze dne 15. října 2013 se kladně zhodnotilo přijetí žemajtského sýra „Džiugas“ v Německu, zatímco v článku zveřejněném v novinách *Lietuvos rytas* ze dne 3. května 2014 se uvádí, že dobrá světová pověst sýra „Džiugas“ výrobcům zakládá povinnost udržovat stálou kvalitu výrobku. Sýr „Džiugas“ je popisován jako král tvrdých sýrů a mezi spotřebiteli je mimořádně oblíben. Autor článku v novinách *Draugas* ze dne 1. září 2016 oslavil skutečnost, že litevský sýr „Džiugas“ lze již nalézt i na amerických stolech. Článek v novinách *Lietuvos rytas* ze dne 28. ledna 2017 informoval o tom, že se sýr „Džiugas“ nabízí návštěvníkům litevských velvyslanectví v zahraničí. Tento sýr činí Litvě reklamu po celém světě. Článek se věnuje ocenění, které sýr získal v Bruselu, a uvádí se v něm rovněž, že sýr „Džiugas“ je prvním litevským sýrem, který se stal oblíbeným v Asii. V článku z novin *Lietuvos rytas* ze dne 18. března 2017 se uvádí, že sýr „Džiugas“ je vzhledem ke svým výjimečným a jedinečným chuťovým vlastnostem nejlépe hodnoceným sýrem v Litvě.

Popis sýru „Džiugas“ lze nalézt také v časopise zaměřeném na sýry *Good cheese 2013–2014* a příručce o sýrech z celého světa *World Cheese Book* zveřejněné v roce 2015 (Dorling Kindersley Ltd., 2015, s. 352).

V květnu, na začátku období pastvy, kdy se sýr „Džiugas“ začíná vyrábět, se ve městě Telšiai koná „Den sýra Džiugas“, během něhož zvláštní výbor posuzuje organoleptické vlastnosti sýra z předchozího roku s dobou zrání 12 měsíců. Mohou se hodnotit i sýry s delší dobou zrání, a to na základě srovnávání jejich barvy, chuti, vnitřní struktury a dalších vlastností.

V roce 2013 byly ve městech Telšiai, Vilnius a Klaipėda založeny „Domy sýra Džiugas“ („Džiugas“ namai), kde se pořádají ochutnávky a vzdělávací programy. Těchto ochutnávek se zúčastnilo přibližně 13 000 lidí. V roce 2016 se „Dům sýra Džiugas“ stal i muzeem. Výstava, zřízená v přízemí, návštěvníkům představí mlékárenský průmysl v různých časových fázích, mlékárenské výrobní tradice v Žemajtsku a dějiny výroby tvrdého sýra „Džiugas“. „Dům sýra Džiugas“ funguje v žemajtském hlavním městě již několik let a je jednou z nejnáměšších atrakcí v Telšiajském kraji. Informace o „Domě sýra Džiugas“ jako o turistické atrakci jsou k dispozici v turistickém informačním centru Žemajtska [V] Žemaitijos turizmo informacijos centras].

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

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

<http://zum.lrv.lt/suris-dziugas-paraiska-su-produkt-specifikacija>

Zveřejnění jednotného dokumentu uvedeného v čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 a odkazu na zveřejnění specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína

(2023/C 53/06)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 98 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ⁽¹⁾ do dvou měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Pic Saint-Loup“

PDO-FR-02354

Datum podání žádosti: 9.3.2017

1. Název, který má být zapsán

Pic Saint-Loup

2. Členský stát

Francie

3. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

4. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

5. Popis vína

1. CHOP „Pic Saint-Loup“

STRUČNÝ POPIS

Vína jsou suchá a tichá, červená nebo růžová.

Hrozny mají při sklizni obsah cukru nejméně 202 gramů na litr moštu.

Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 12 % objemových.

Obsah analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

⁽¹⁾ Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

2. CHOP „Pic Saint-Loup“ červená vína

STRUČNÝ POPIS

Červená vína se vyznačují granátovou barvou a aromaty červeného ovoce a lékořice, která dominují jak ve vůni, tak v chuti. V chuti se koncentruje elegance, vyváženost a svěžest. Struktura je velmi výrazná a tvoří ji jemné třísloviny. Tato vína mají určitý potenciál zrát. V průběhu zrání se ve vůni objevují lehké tóny červeného ovoce s podtóny koření.

Červená vína jsou směsí nejméně dvou odrůd, z nichž jedna je hlavní odrůdou.

Podíl odrůdy Syrah N ve směsi je nejméně 50 %.

Podíl vedlejších odrůd ve směsi je nejvýše 10 %.

Červená vína připravená k uvedení na trh jako rozlévaná nebo lahvová mají maximální obsah fermentovatelných cukrů nejvýše:

- 3 g/l u červených vín, jejichž přirozený obsah alkoholu v % objemových je nejvýše 14 %,
- 4 g/l u červených vín, jejichž přirozený obsah alkoholu v % objemových je vyšší než 14 %.

Obsah kyseliny jablečné v šaržích červených vín připravených k uvedení na spotřebitelský trh činí nejvýše 0,4 gramu na litr.

Ostatní analytická kritéria jsou v souladu s právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

3. CHOP „Pic Saint-Loup“ růžová vína

STRUČNÝ POPIS

Barva růžových vín je střední až nízké intenzity. Jsou svěží a lahodná; chuť je plná, dominantní jsou tóny červených bobulovin.

Růžová vína jsou směsí nejméně dvou odrůd, z nichž jedna je hlavní odrůdou. Podíl odrůdy Syrah ve směsi je nejméně 30 %. Podíl vedlejších odrůd jiných než Cinsault ve směsi je nejvýše 10 %.

Podíl odrůdy Cinsault N ve směsi je nejvýše 30 %. Ve směsi vín převažují hlavní odrůdy.

Růžová vína připravená k uvedení na trh jako rozlévaná nebo lahvová mají obsah fermentovatelných cukrů nejvýše 3 g/l.

Ostatní analytická kritéria jsou v souladu s právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

6. Enologické postupy

a. Základní enologické postupy

Zvláštní enologický postup

Používání kousků dřeva je zakázáno.

Používání aktivního uhlí při výrobě růžových vín, samostatně nebo v přípravcích, je zakázáno.

Je zakázáno tepelné zpracování hroznů při teplotě vyšší než 40 °C.

Kromě uvedených ustanovení musí vína z hlediska enologických postupů splňovat všechny povinnosti stanovené na evropské úrovni a v zákoníku pro zemědělství a mořský rybolov.

1. Pravidla týkající se podílu v zemědělském podniku

Pěstební postupy

Pro výrobu červených vín:

- V odrůdové skladbě musí být přítomny dvě hlavní odrůdy.
- Odrůda Syrah N musí tvořit nejméně 50 % odrůdové skladby.
- Vedlejší odrůdy révy vinné nesmí samostatně ani dohromady tvořit více než 10 % odrůdové skladby.

Pro výrobu růžových vín:

- V odrůdové skladbě musí být přítomny dvě hlavní odrůdy.
- Odrůda Syrah N musí tvořit nejméně 30 % celkové odrůdové skladby.
- Podíl vedlejších odrůd jiných než Cinsault N je nejvýše 10 %.
- Odrůda Cinsault tvoří nejvýše 30 %.

Tato pravidla pro podíl se nevztahují na producenty, kteří ze své úrody víno nevyrábějí a ve vymezené pozemkové oblasti hospodaří v rámci chráněného označení původu „Pic Saint-Loup“ na celkové ploše o maximální rozloze 1,50 hektaru.

2. Péče o vinici

Pěstební postupy

V době zveřejnění specifikace je minimální hustota vinic při výsadbě 5 500 rostlin na hektar.

Spon mezi kmínky nemůže být větší než 2,25 m.

Plocha pro každý kmínek je velká maximálně 1,8 čtverečního metru. Tato plocha se vypočítá vynásobením vzdáleností mezi řadami a rozstupem mezi kmínky ve stejném řadu.

Réva je prořezávána krátkým řezem, na čípek, s nejvíce dvanácti čípký na kořen.

Může být povoleno zavlažování.

b. Maximální výnosy

1. Pic Saint-Loup

50 hektolitrů na hektar

7. Vymezená zeměpisná oblast

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín probíhají na území těchto obcí:

Departement Hérault: Assas, Cazeville, Claret, Fontanès, Guzargues, Lauret, Les Matelles, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Tréviers, Sauteyrargues, Le Triadou, Vacquières a Valflaunès.

Departement Gard: Brouzet-lès-Quissac a Corconne.

Název Pic Saint-Loup odkazuje na masiv Pic Saint-Loup, který se nachází na severovýchodě departementu Hérault.

8. Hlavní moštové odrůdy

Grenache N

Mourvèdre N – Monastrell

Syrah N – Shiraz

9. Popis souvislosti

9.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast se rozkládá na severovýchodě departementu Hérault a zahrnuje 17 obcí, kterým dominuje vápencový vrchol Pic Saint-Loup (658 m n. m.). Jejím středem prochází pás kuest orientovaný od jihozápadu k severovýchodu. Jedná se o klimaticky kontrastní oblast mezi rovinou Languedocu s mírným klimatem otevřeným mořským vlivům a malými zalesněnými krasovými plošinami, do nichž proudí chladný vzduch z pohoří Cévennes.

Vinice je zasazena do přírodního prostředí, mezi lesostepním porostem, lesíky tvořenými borovicemi halepskými a duby cesmínovitými, typickými pro středomořské vápencové prostředí. Průměrná nadmořská výška vinice se sice pohybuje kolem 150 m, ale vinice zařazené do zeměpisné oblasti se rozprostírají v nadmořské výšce od 80 do více než 300 m s příznivou expozicí, nejčastěji na rovinatých terasách nebo mírných svazích, na úpatí strmějších reliéfů.

Základním prvkem označení Pic Saint-Loup, vinice na severním okraji oblasti CHOP Languedoc, který nám umožňuje lépe pochopit vlastnosti vinice v této zeměpisné oblasti, je jeho klima. Oblast Pic Saint-Loup má středomořský charakter, stejně jako celý region, nicméně patří k nejchladnějším oblastem vinic Languedocu s průměrnou teplotou 12,3 °C, tedy asi o 1,5 až 2 °C nižší, než jaká je v sousedních zeměpisných oblastech; zejména s výrazně chladnými zimami, mírnými letními maximálními teplotami, s příhodným indexem chladných nocí.

Průměrný roční úhrn srážek je 850 až 1 000 mm, přičemž v létě je srážek výrazně málo, což je charakteristický rys středomořského klimatu, ale v létě jich je víc (100 až 120 mm srážek) než v pobřežní oblasti. I když terén chrání vinice před prudkými větry, jejich uspořádání usměrňuje studené větry ze severovýchodu. Vyšší srážky v oblasti vedly vinaře k volbě vyšší průměrné hustoty výsadby než ve zbytku území chráněného označení původu Languedoc, aby se v závislosti na schopnosti půdy hospodařit s přísunem vody dosáhlo rovnováhy mezi keři, která je nezbytná pro dosažení dobrého zrání.

Toto klima středomořského typu s kontinentálními vlivy se vyznačuje teplotami, jejichž součet se pohybuje od 1 500 do 1 700 °C.

9.2. Specifičnost produktu

Přírodní podmínky podpořily výsadbu odrůdy Syrah N, která je dobře přizpůsobena chladným podmínkám, v nichž se projeví její jemnost a tóny lékořice a fialek: povinnost minimálně 50 % podílu této odrůdy v červených vínech je proto jedním z nejdůležitějších procentních podílů ve směsích červených vín zeměpisné oblasti Languedoc. Syrah N vděčí za své postavení převládající odrůdy své schopnosti se přizpůsobit velkému spektru podmínek, zejména v nízkých polohách. Odrůdy Grenache N a Cinsaut N jsou vyhrazeny pro nejsušší pozemky, Mourvèdre N a Carignan N pro nejteplejší místa. Pro vegetační cyklus révy jsou charakteristické denní výkyvy teplot v srpnu a září, které přispívají k vyjádření jemných a svěžích vůní ve vínech.

Index chladných nocí má příznivý vliv na syntézu aromatických prekurzorů a antokyanů, což způsobuje granátovou barvu a tříslovinovou strukturu červených vín a svěžest v chuti růžových vín.

Červená vína se tak vyznačují granátovou barvou a aromaty červeného ovoce a lékořice, která dominují jak ve vůni, tak v chuti. V chuti se koncentruje elegance, vyváženost a svěžest. Struktura je velmi výrazná a tvoří ji jemné třísloviny.

Tato vína mají určitý potenciál zrání, což se ve specifikaci odráží v časově posunutém uvedení na trh. Červená vína zrají do 1. července roku následujícího po sklizni, aby se zjemnila jejich struktura a rozvinula všechna jejich aroma. Vína jsou uváděna na trh ke spotřebě nejdříve 15. července roku následujícího po sklizni. V průběhu zrání se ve vůni objevují lehké tóny červeného ovoce s podtóny koření.

Barva růžových vín je střední až nízké intenzity. Jsou svěží a lahodná; chuť je plná, dominantní jsou tóny červených bobulovin.

9.3. Příčinná souvislost mezi specifičností zeměpisné oblasti a specifičností produktu

Závěrem lze říci, že originalitu zeměpisné oblasti Pic Saint-Loup vytváří fungování půd ve spojení s klimatickými podmínkami, což vedlo vinaře k tomu, aby využili svého know-how v souladu se znalostmi území.

Tyto znalosti umožnily vinařům z Pic Saint-Loup učinit první krok k tomu, aby byla vinice zařazena do vyšší kategorie s uznáním specifických podmínek produkce, které byly v roce 1994 zahrnuty do vyhlášky o Coteaux du Languedoc.

Právě toto rozmanité lidské společenství přispívá k originalitě vinice Pic Saint-Loup, a to jednak přínosem nového know-how a technických dovedností, jednak znalostí daného území.

10. Další základní podmínky

Označování

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek

Označování vín s kontrolovaným označením původu může uvádět název větší zeměpisné jednotky „Languedoc“. Rozměry písma použitého pro tuto větší jednotku nesmějí být na výšku ani na šířku větší, než je poloviční velikost písmen tvořících název chráněného označení původu.

Označování vín s označením původu může uvádět menší zeměpisnou jednotku, pokud:

- se jedná o název místa uvedeného v katastru,
- je tato jednotka uvedena na prohlášení o sklizni.

Pokud jde o používání názvu menší zeměpisné jednotky, článek 67 nařízení (ES) č. 607/2009 vyžaduje, aby alespoň 85 % hroznů, z nichž bylo víno vyrobeno, pocházelo z této zeměpisné jednotky.

Na etiketě musí být uveden ročník sklizně.

Na etiketě nesmí být uvedeny odrůdy hroznů.

Odkaz na zveřejnění specifikace

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1d1f1fc9-e5ee-45ac-b605-f56432d2c0b6

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)

ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUXEMBURSKO

CS