

II

(Nelegislativní akty)

NAŘÍZENÍ

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 1127/2013

ze dne 7. listopadu 2013,

kterým se schvaluje změna menšího rozsahu ve specifikaci názvu zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Montasio (CHOP))

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin⁽¹⁾, a zejména na čl. 53 odst. 2 druhý pododstavec uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V souladu s čl. 53 odst. 1 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012 posoudila Komise žádost Itálie o schválení změny specifikace chráněného označení původu „Montasio“ zapsaného podle nařízení Komise (ES) č. 1107/96⁽²⁾ ve znění nařízení (ES) č. 355/2011⁽³⁾.
- (2) Cílem žádosti je změnit specifikaci upřesněním metody produkce.
- (3) Komise danou změnu posoudila a dospěla k závěru, že je odůvodněná. Vzhledem k tomu, že se jedná o změnu

menšího rozsahu ve smyslu čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, může ji Komise schválit, aniž by použila postup podle článků 50 až 52 uvedeného nařízení,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Specifikace chráněného označení původu „Montasio“ se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

Článek 2

Konsolidovaný jednotný dokument obsahující hlavní body specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 7. listopadu 2013.

Za Komisi,
jménem předsedy,
Dacian CIOLOȘ
člen Komise

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Úř. věst. L 148, 21.6.1996, s. 1.⁽³⁾ Úř. věst. L 98, 13.4.2011, s. 6.

PŘÍLOHA I

Ve specifikaci chráněného označení původu „Montasio“ se schvaluje tato změna:

1. změna

Věta: „Použité mléko musí pocházet z večerního i ranního dojení, nanejvýš ze čtyř po sobě následujících dojení“ se nahrazuje tímto: „Mléko musí pocházet z po sobě následujících dojení a musí být odebráno během 48 hodin po prvním dojení.“

Původně pocházelo mléko dodané v intervalu 48 hodin pouze z tradičních dojení, která byla čtyři. Se zavedením automatického dojení lze zvýšit počet možných po sobě následujících dojení v intervalu 48 hodin. Časový interval byl tedy zachován; změnil se pouze celkový počet dojení. Z vědeckého a technologického hlediska nemá používání systémů automatického dojení vliv na vlastnosti mléka; zejména jeho složení je statisticky srovnatelné se složením mléka získaného tradičním dojením, pokud jde o hodnoty tuků a proteinové frakce. Pro zdraví krav je to dokonce přínosnější, neboť tyto systémy snižují stres způsobený pouhými dvěma dojeními v období vrcholu laktace. V důsledku možnosti nadojit vysoká množství mléka více než dvakrát denně jsou rovněž vemeny a struky podrobeny menšímu stresu, je zlepšena mikrobiologická kvalita mléka a je snížen výskyt mastitidy.

Používání těchto systémů umožňuje rovněž zlepšit reologické chování mléka, které je měřítkem srážlivosti, která se projevuje jak rychlejší enzymatickou reakcí v sýřenině, tak rezistencí sýřeniny vůči mechanické činnosti sýrařské harfy.

2. změna

Stávající znění: „Pro produkt s CHOP „Montasio“ nesmí být mléko pasterováno a musí být doprovázeno jednoznačně pozitivní analýzou fosfatů.“

Pozměněné znění: „Pro produkt s CHOP „Montasio“ nesmí být mléko pasterováno. Případné analýzy tepelně ošetřeného mléka určeného k výrobě produktu s CHOP „Montasio“ musí vykazovat jednoznačně pozitivní reakci na fosfatázový test.“

Sýrárny, jež provádějí vlastní kontroly, již několik let podrobují mléko systematické kontrole a každý den zaznamenávají průběžné teploty mléka. Fosfatázový test je tedy i nadále metodou analýzy, kterou používá kontrolní orgán s cílem ověřit dodržování specifikace. Tato kontrola probíhá na základě analýzy rizik.

3. změna

Stávající znění: „Výroba sýra s CHOP „Montasio“ probíhá podle následujícího postupu:

06) vaření při teplotě 42–48 °C a míchání po odstavení z tepla během celkové doby 20 až 30 minut;“.

Navrhované znění:

06) „vaření při teplotě 42–48 °C a odvodnění sýřeniny po odstavení z tepla během celkové doby minimálně 10 minut.“.

Bylo zjištěno, že tyto dvě fáze (vaření a následné odvodnění sýřeniny po odstavení z tepla) se mohou značně lišit podle stávajících technických a technologických podmínek.

Co se týče vybavení, sýrárny vyrábějící sýr „Montasio“ používají buď měděné kotle (o kapacitě 1 až 1,5 tuny), nebo multifunkční ocelové kotle o kapacitě 3,5 až 8 tun.

Používání těchto dvou typů kotlů představuje faktor, jenž určuje dobu ohřívání sražené hmoty, jelikož rychlosti ohřívání párou se značně liší od výsledných rychlostí probíhající transformace.

Pokud jde o fázi odvodnění sýřeniny po odstavení z tepla, což je fáze, během níž je ze sražené hmoty odstraněna část syrovátky, závisí tato fáze na maximální dosažené teplotě, na rychlosti ochlazování hmoty, která se odvíjí od typu použitého kotle, na množstvích transformovaných v každém kotli, na velikosti zrna sýřeniny a na množství přítomné vody, jež bude v důsledku teploty a míchání odstraněno.

Kromě toho stáčení nebo odstranění sražené hmoty za účelem tvarování může být urychleno nebo zpomaleny podle doby potřebné pro provedení operace a podle stupně stávající automatizace.

Je-li například sražená hmota stáčena do sýrařské formy z multifunkčního kotle umístěného nad samotnou formou, jsou potřebné doby pro stejné množství značně nižší než doby, jež vyžaduje manuální stáčení pomocí lněné tkaniny z měděných kotlů.

S ohledem na skutečnost, že optimální okamžik pro stáčení sýřeniny určuje každý sýrař v závislosti na kritériích každodenního vyhodnocování, vlastních zkušeností a znalostí atd., se zdá nutné definovat minimální dobu vaření a odvodnění sýřeniny po odstavení z tepla.

PŘÍLOHA II

KONSOLIDOVANÝ JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽¹⁾

„MONTASIO“

č. ES: IT-PDO-0317-0995-26.04.2012

CHZO () CHOP (X)

1. **Název**

„Montasio“

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*

Sýr z kravského mléka, střednědobého a delšího zrání, tvar bochníku válcový s rovným či téměř rovným pláštěm a plochými či lehce vypouklými podstavami. Sýr „Montasio“ je produkován z nepasterovaného mléka, při jeho výrobě se používají pouze přírodní mléčné kultury nebo povolené kvasinky, musí projít minimálně 60denním zráním s hladinou vlhkosti kontrolovanou na vzorcích v 10. a 60. dni zrání. V šedesátém dni zrání musí sýr s CHOP „Montasio“ vykazovat následující charakteristiky: maximální vlhkost nepřesahující 36,72 %; tuk v sušině: minimálně 40 %; hmotnost: 6–8 kg; průměr: podstava 30–35 cm; plášť: maximálně 8 cm kůrka: hladká, pravidelná a pružná; sýrová hmota: kompaktní s jemnými oky; barva: přírodní, lehce slámová; aroma: charakteristické; chuť: příjemná, pikantní u sýra „Montasio“ s dlouhým zráním.

3.3 *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Sýr s CHOP „Montasio“ se vyrábí z mléka krav z chovů v oblasti produkce.

Hlavní chovaná plemena jsou Bruno alpina, Pezzata Rossa Italiana a Pezzata Nera.

Nepřidávají se žádné konzervační prostředky a není povoleno tepelné ošetření s výjimkou ochlazení na minimální teplotu 4 °C.

3.4 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)*

Krmení krav sestává ze 75–85 % celku z obilnin, sušeného a zeleného krmiva a silážovaného krmiva. Zbývajících 15 až 25 % celku představují koncentráty a proteinové moučky. Je povoleno používání minerálních a vitamínových doplňků. Krmivo pochází ze 60 % ze zeměpisné oblasti. Je zakázáno používání krmiv, jež mají podle sýrařské tradice nežádoucí účinky na proces výroby sýra, např. krmiv pocházejících z mokřadů nebo od rušných silnic. Rovněž není povolena zelenina, ovoce a řepka ani vedlejší produkty získané zpracováním rýže, moučky živočišného původu, průmyslová krmiva určená k lékařským účelům, vlhké nebo silážované čerstvé vyslazené řízky, vedlejší produkty získávané při výrobě piva nebo destilátů, silážované píce (kromě silážovaného sena a silážované kukuřice) a fermentované látky pocházející z průmyslového zpracování ovoce, řepy, piva a destilátů.

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

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

(1) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1).

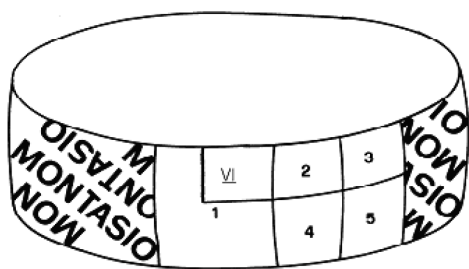
3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

—

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

Identifikace produktu se provádí v místě původu označováním upravenými označovacími formami opatřenými kódem sýrárny, zkratkou provincie a datem produkce (rok, měsíc, den). „Značka původu“ CHOP „Montasio“ je tvořena slovem „Montasio“ provedeným úhlopříčně a střídavě rovně a obráceně (obr. 1).

Tato „značka původu“ se umísťuje na celou produkci sdružených i jednotlivých podniků, pokud byla vyprodukována v souladu se specifikací produkce.



(obrázek 1)

- 1) Vypálená značka názvu „Montasio“ a štítek nesoucí nápis „PDM“
- 2) Měsíc produkce/3) Den produkce/4) Číslo kódu sýrárny/5) Zkratka provincie/VI) Rok produkce

Logo názvu se skládá z velkého a stylizovaného písmene „M“, pod nímž je umístěn nápis „Montasio“. Toto logo musí být vždy provedeno písmem typu „HORATIO“, přičemž musí být zachován poměr délky a výšky podle obrázku 2 (např. délka 8 cm: výška 6 cm).



(obrázek 2)

Pokud celý proces produkce, od získání mléka po minimální dobu zrání 60 dní, probíhá v oblastech považovaných za horské, tak jak jsou definovány v platné národní legislativě, nacházejících se v oblasti produkce sýra s CHOP „Montasio“, může sýr nést na etiketě nápis „prodotto della montagna“ („horský produkt“). Za tím účelem bude na plášti vytištěn příslušný štítek s nápisem „PDM“, což je zkratka znění „prodotto della montagna“ („horský produkt“).

Na žádost všech sdružených či jednotlivých producentů může Konsorcium pro ochranu sýra Montasio (Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio) na bochník sýra s CHOP „Montasio“, který zral déle než 100 dní, po ověření této skutečnosti vypálit na příslušné místo na plášti logo názvu (obr. 2).

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce sýra s CHOP „Montasio“ zahrnuje: Furlánsko-Julské Benátsko (*Friuli-Venezia Giulia*) – celé území. Benátsko (*Veneto*): celé území provincií Belluno a Treviso a část provincií Padova a Venezia takto vymezenou: „od průsečíku hraniční linie provincie Treviso s provincií Padova se pokračuje podél hranice provincie Padova až k dálnici Serenissima. Podél této linie se pokračuje až k dálničnímu mostu přes řeku Brenta a pak podél této řeky až k jejímu ústí“.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Přírodní faktory jsou spojeny s klimatickými podmínkami oblasti produkce, z větší části horské a podhorské, kde se doposud provádí pastva na horských a podhorských pastvinách, což ovlivňuje kvalitu píce určené ke krmení dojníc.

Sýr „Montasio“ je zařazen do ceníku San Daniele a Udine (1773/1775). To dokazuje, že „Montasio“ je obchodován a není tedy pouze produkcí místní či určenou k vlastní spotřebě. Silná souvislost sýra „Montasio“ s oblastí produkce je prokazována též silným podnětem, který výroba tohoto sýra dala rozvoji družstevních forem. Nejen díky faktorům lidským a technickým (jakými jsou založení družstevních sýráren nebo založení školy pro sýrařské odborníky) se sýr „Montasio“ a specifické techniky jeho produkce rychle šíří ve Furlánsku a ve východním Benátsku, až v šedesátých letech dosahuje úctyhodného počtu více než 650 aktivních sýráren. Tento vývoj by však nebyl možný bez přispění prostředí, v němž se technika na počátku rozšířila.

Co se týče charakteristik oblasti produkce, východní část Itálie se především vždy vyznačovala a dodnes vyznačuje vysokou jarní a podzimní deštivostí, což podpořilo rozšíření luk a pěstování obilovin (pšenice a ječmene), které jsou základem krmiva pro dojnice. Časem vzrostl i význam pěstování kukuřice a tedy využití kukuřice jako čerstvého i silážovaného krmiva a v několika posledních letech se oblast produkce vyznačuje i pěstováním sóji jako proteinového doplňku.

5.2 Specifičnost produktu

Hlavní charakteristikou sýra „Montasio“ je jeho výrazná schopnost delšího/střednědobého zrání. V rámci italských sýrů se „Montasio“ řadí mezi sýry polotvrdé, avšak jelikož může zrát až 36 měsíců, patří rovněž do kategorie vzácných tvrdých sýrů s dlouhým zráním.

Další charakteristická vlastnost sýra „Montasio“ spočívá v rozměrech bochníku.

Mimoto si sýr s CHOP „Montasio“ ve své specifikaci zachoval zákaz pasterizace mléka, čímž si v mléce vyprodukovaném v oblasti produkce v co nejvyšší možné míře zachovává přirozené množství bakterií.

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

Schopnost delšího/střednědobého zrání je výsledkem „jemné“ technologie. Dávky použité mléčné kultury jsou totiž slabé (přibližně 1 %), vaření probíhá při nízkých teplotách (mezi 42 a 48 °C) a odkapávání a lisování dodávají těstu střední tvrdost, přičemž vlhkost ve dvou měsících (což je minimální mez pro obchodování sýra) odpovídá přibližně 36 %.

Prostředí, v němž sýr „Montasio“ vznikl, se vyznačovalo mikrobiologickými vlastnostmi, které přispěly k jeho rozvoji a šíření. Sýr „Montasio“ se totiž vyznačuje přítomností mikrobiální teplomilné flóry, která umožnila vznik jedinečného produktu mezi sýry, který se může konzumovat čerstvý (dnes minimálně po dvou měsících zrání, neboť se vyrábí z nepasterovaného mléka), ale také zralý, a to až 36 měsíců. Tento sýr mění v průběhu času své organoleptické vlastnosti, konzistenci, chuť a vůni právě díky bakteriálnímu obsahu přítomnému přirozeně na loukách a pastvinách v oblasti produkce.

Po dvou měsících zrání se tedy sýr „Montasio“ jeví jako středně tvrdý sýr jemné chuti připomínající chuť mléka, z něž byl vyroben. S prodlužováním zrání a se zvyšováním koncentrace látek získává sýr „Montasio“ výraznější a lehce pikantní chuť a těsto se stává tvrdší a křehčí.

Se zlepšením technik chovu zvířat, racionalizací pěstování a zaváděním stále hygieničtějších způsobů dojení byla pocítována potřeba obohatit mléko mikroorganismy napomáhajícími produkci sýra, jež jsou pro výrobu sýra „Montasio“ užitečné, a proto bylo vyzkoušeno a následně rozšířeno použití mléčných kultur (bohatých na koky a tyčinky), které pocházejí z mléka oblasti produkce.

Odkaz na zveřejnění specifikace

[čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006]

Příslušný správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námitce tím, že zveřejnil návrh na uznání CHOP „Montasio“ v Úředním věstníku Italské republiky č. 271 ze dne 21. listopadu 2011.

Úplné znění specifikace produkce je k dispozici na internetové adrese:

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

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