

PROVÁDĚCÍ ROZHODNUTÍ KOMISE**ze dne 8. srpna 2019****o zveřejnění žádosti o zápis názvu uvedené v článku 49 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 v Úředním věstníku Evropské unie****„Αρσενικό Νάξου“ (Arseniko Naxou) (CHOP)**

(2019/C 271/04)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin⁽¹⁾, a zejména na čl. 50 odst. 2 písm. a) uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V souladu s čl. 49 odst. 4 nařízení (EU) č. 1151/2012 zaslalo Řecko Komisi žádost o ochranu názvu „Αρσενικό Νάξου“ (Arseniko Naxou).
- (2) Komise tuto žádost v souladu s článkem 50 nařízení (EU) č. 1151/2012 přezkoumala a dospěla k závěru, že splňuje podmínky stanovené v uvedeném nařízení.
- (3) Aby bylo možné podat podle článku 51 nařízení (EU) č. 1151/2012 námitky, měl by být jednotný dokument a odkaz na zveřejnění specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) uvedeného nařízení pro název „Αρσενικό Νάξου“ (Arseniko Naxou) zveřejněn v Úředním věstníku Evropské unie,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článek

Jednotný dokument a odkaz na zveřejnění specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení (EU) č. 1151/2012 pro název „Αρσενικό Νάξου“ (Arseniko Naxou) (CHOP) jsou uvedeny v příloze tohoto rozhodnutí.

V souladu s článkem 51 nařízení (EU) č. 1151/2012 se zveřejněním tohoto rozhodnutí uděluje právo podat proti zápisu názvu uvedeného v prvním pododstavci tohoto článku námitku ve lhůtě tří měsíců ode dne zveřejnění tohoto rozhodnutí v Úředním věstníku Evropské unie.

V Bruselu dne 8. srpna 2019.

Za Komisi

Phil HOGAN

člen Komise

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

PŘÍLOHA

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„ΑΡΣΕΝΙΚΟ ΝΑΞΟΥ“ (ARSENIKO NAXOU)

EU č.: PDO-GR-02323–6.11.2017

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název**

„Αρσενικό Νάξου“ (Arseniko Naxou)

2. **Členský stát nebo třetí země**

Řecko

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*

„Arseniko Naxou“ je stolní, tvrdý, vyzrálý sýr, který se vyrábí tradičním způsobem z nepasterizovaného kozího a ovčího mléka.

Prodává se v celých bochnících a má tyto fyzikální vlastnosti: válcovitý tvar, hmotnost od 1 do 4 kg, slonovinově bílou až nažloutlou barvu, tvrdou, ale relativně tenkou kůrku.

Obsah tuku v sušině nesmí být nižší než 43 % a obsah bílkovin nesmí být nižší než 27 %, zatímco vlhkost nesmí být vyšší než 38 % a obsah soli nesmí být vyšší než 3,5 %.

Organoleptické vlastnosti produktu, které jej odlišují od jiných tvrdých sýrů, jsou intenzivní, pikantní, sladko-slaná a lahodná chuť, krémová a jemná textura a bohaté aroma. Během zrání produkt získává na pikantnosti a aromaticnosti.

V důsledku použití nepasterizovaného mléka musí sýr „Arseniko Naxou“ zrát před propuštěním ke spotřebě nejméně 3 měsíce, aby byla zajištěna nepřítomnost nežádoucích mikroorganismů. Sýr se vyrábí od prosince do května.

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

Ovce a kozy z horských a kopcovitých oblastí ostrova Naxos jsou místní plemena a jejich kříženci, jsou adaptovány na podmínky, které v této oblasti převládají, a chovají se tradičním, extenzivním způsobem. Zhruba od prosince do května, kdy je produkováno větší množství mléka a kdy se vyrábí sýr „Arseniko Naxou“, se zvířata krmí místní vegetací, jejíž růst je podpořen zimními a jarními srážkami (tymián, kručinka, cist, bedrník, čilimka, řečík lentišek, dub kermesový atd.). Za nepříznivých povětrnostních podmínek se zvířatům poskytuje sušené krmivo vyprodukované v zeměpisné oblasti (ječmen, oves, vikev, jetel). Od června do září, tedy v období nižší produkce mléka, během něhož se sýr nevyrábí, se zvířata pasou a jejich krmná dávka je doplňována o místně vyprodukovaná krmiva, jakož i o krmiva vyprodukovaná mimo zeměpisnou oblast (škrobovitá obilná zrna, otruby, seno). Od října do listopadu je kvůli nedostatku přirozené vegetace a zvýšeným potřebám zvířat jejich strava doplňována o sušená krmiva z místní produkce a píceiny pocházející z míst mimo zeměpisnou oblast. Maximální podíl doplňků krmiva vyprodukovaných mimo zeměpisnou oblast je nižší než 40 % sušiny za rok.

Hlavními surovinami pro výrobu sýra „Arseniko Naxou“ jsou: mléko, syřidlo, sůl a olej.

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

Ve vymezené zeměpisné oblasti probíhá produkce a zpracování mléka, jakož i výroba a zrání konečného produktu.

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

Produkt musí být zabalen ve vymezené zeměpisné oblasti, aby byla zajištěna: a) kvalita produktu během jeho uchovávání a přepravy, přičemž produkt musí být chráněn před fyzikálními činiteli (vlhkost, světlo, teplota, prach, výfukové plyny) a biologickými činiteli (bakterie, houby, viry); b) sledovatelnost produktu a c) v rámci monitorování vyžadovaná kontrola vyprodukovaného, zabaleného a prodaného množství produktu a souladu s povolenými surovinami a výrobními metodami.

Balení do papíru nebo do jiných obalových materiálů pro potraviny musí uskutečnit výrobce.

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

Celý bochník sýra musí být opatřen štítkem, který musí obsahovat následující informace:

- název „Arseniko Naxou“, za kterým se uvede údaj „chráněné označení původu“ nebo zkratka CHOP;
- slova „ze syrového mléka“;
- název a adresu výrobního podniku a/nebo balírny;
- datum výroby.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce a zrání sýra zahrnuje celé správní území těchto obcí: Apeiranthos, Damarionas, Danakos, Kera-moti, Koronida, Koronos, Kinidaros, Messi, Moni, Filoti a Chalkio okresu Naxos a Malé Kyklady.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Půda:

Oblast výroby sýra se nachází v horské a kopcovité oblasti ostrova, která se rozkládá na jeho severním a východním okraji. Region je charakteristický svažitém terénem, přítomností teras, ochozů a zidek a rozlehlými pastvinami.

Podnebí:

Podnebí ostrova Naxos je mírné, „středozemního ostrovního typu“: mírné, teplé a vlhké, se silnými větry. V horských oblastech ostrova jsou teploty o přibližně 5 °C nižší, průměrná roční relativní vlhkost dosahuje 85 % a úhrn srážek je 770 mm. Někdy se vyskytují silné sněhové srážky.

Vegetace:

Specifické podmínky, pokud jde o teplotu, vlhkost a dešťové srážky, umožňují růst typických horských společenstev trav, které představují hlavní zdroj potravy ovcí a koz.

Ve vymezené zeměpisné oblasti se ve velkém pěstují olivovníky a vinná réva. Skalní úbočí hor jsou pokryta vegetací nízkého vzrůstu (garrigue) a vegetací středního až vysokého vzrůstu (makchie). Ve vegetaci makchie se převážně vyskytuje čilimka (*Calycotome vilosa*), řečík lentišek (*Pistacia lentiscus*), dub kermesový (*Quercus coccifera*), javor krétský (*Acer sempervirens*), dub cesmínovitý (*Quercus ilex*) a platan východní (*Platanus orientalis*), které představují vzácný zdroj potravy, zejména pro kozy. Na pastvinách regionu se hojně vyskytují přirozené rostlinné druhy, např. byliny jako *Allium luteolum*, *Alyssum foliosum*, *Bolanthus greacus*, *Bupleurum aira*, *Campanula calaminthifolia*, *Centaurea oliverana*, *Cerastium runemarkii*, *Corydalis integra*, *Erysimum hayekii*, *Erysimum naxense*, *Galanthus ikariae*, *Galium conforme*, *Scutellaria virgaurea*, *Symphytum davisii*, *Verbascum adeliae*, které jsou vhodné pro pastvu zvířat.

Hospodářská zvířata:

Ovce a kozy jsou dokonale přizpůsobené místním podmínkám oblasti, jsou malého vzrůstu a mají nízkou produkci mléka. Tradiční způsob volné pastvy (systém extenzivního chovu) umožňuje zvířatům získávat potravu na pastvinách regionu, a využívat tak místní vegetaci.

Lidský faktor:

Sýr „Arseniko Naxou“ má od pradávna v životě a stravě obyvatel významné místo. Chovatelé – výrobci sýrů do dnešního dne pokračují ve výrobě sýrů tradiční metodou. Odborné znalosti sýraře jsou v jednotlivých fázích výroby sýra důležitým faktorem pro specifičnost tohoto produktu a rozhodujícím faktorem, pokud jde o jeho následné kvality. Rozhodujícím prvkem je schopnost sýraře rozeznat správný moment v procesu srážení mléka, kdy je sýřenina připravena na krájení. Krájení sýřeniny pomocí vhodného nástroje tak, aby se získala mléčná konzistence, pomalé míchání s cílem oddělit sýřeninu od syrovátky a ruční vlačování sýřeniny do forem s cílem scedit tekutinu a vytvarovat sýr do konečné podoby svědčí o tom, že výrobní proces probíhá ručně. Zkušený výrobce sýra je schopen v průběhu zrání rozpoznat okamžik vhodný k tomu, aby: a) vybral bochníky sýra, u nichž výroba odpovídá správné metodě, a odstranil ty, které jsou nevyhovující; b) obrátil bochníky a c) potřel je olivovým olejem nebo sedlinou z olivového oleje, čímž rozhodujícím způsobem přispívá ke kvalitě sýra.

5.2. Specifičnost produktu

Sýr „Arseniko Naxou“

— má intenzivní, pikantní, sladko-slanou a lahodnou chuť a bohaté aroma.

Jeho organoleptické vlastnosti jsou výsledkem využívání endemických rostlinných druhů ve výživě zvířat, což dodává mléku a sýru „Arseniko Naxou“, který se z něho vyrábí, příjemnou výraznou chuť a bohaté aroma. Specifičnost výrobní techniky, při níž se používá nepasterizované mléko, zachovává vlastnosti mléka vyprodukovaného v dané oblasti a přítomnost původních mléčných bakterií, které hrají rozhodující úlohu při vytváření chuťových vlastností tohoto sýra a přispívají k jeho pikantní sladko-slané chuti.

Díky vysokému obsahu tuku má krémovou a jemnou texturu. Při výrobě je „Arseniko Naxou“ prvním sýrem, který se z čerstvého plnotučného mléka vyrobí, a tento sýr obsahuje více tuku.

— Charakteristický je tvar sýrařských forem, které určují tvar sýra. Sýr má tenkou tvrdou kůrku, která je výsledkem dlouhé doby zrání. K vytvoření kůrky přispívá rovněž hnětení sýřeniny do forem, jakož i potírání solí a olejem.

— Obsah tuku v sušině (43 %) a bílkovin (27 %) je v porovnání s ostatními sýry stejného typu vyšší.

— Nese zvláštní název „arseniko“, který mu dali pastevci – sýraři z oblasti jakožto potvrzení, že se jedná o tvrdý a trvanlivý sýr, který je „nejsilnější“ co do obsahu tuku a bílkovin. To jsou vlastnosti spojované s výrazem „arseniko“ (řecky „samec“).

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

Sýr „Arseniko Naxou“ je výsledkem kombinace půdních a klimatických podmínek oblasti, systému extenzivního chovu a tradičního způsobu výroby.

Historie oblasti, její geomorfologie, místopis a rozmanitost hornin přispívají k bohaté vegetaci, která představuje hlavní potravu ovcí a koz, z jejichž mléka se tento produkt vyrábí. Místní plemena ovcí a koz jsou díky volné pastvě v kopcovitých a hornatých oblastech nenáročná, odolná a dokonale přizpůsobená zvláštnímu zeměpisnému prostředí.

Klimatické podmínky oblasti jsou vhodné pro:

- a) výskyt a růst velkého počtu aromatických plazivých rostlin, bylin, stromů a keřů patřících do čeledí *Labiatae* (hluchavkovitých), *Umbelliferae* (miříkovitých), *Compositae* (hvězdnicovitých) a jiných. Ty ovce a kozy využívají jako potravu, což dodává vůni a chuť mléku a sýru, který se z něj vyrábí;
- b) dlouhý pobyt ovcí a koz na přírodních pastvinách regionu a lepší zhodnocení endemických rostlinných druhů a
- c) zrání sýra „Arseniko Naxou“. Teplotní podmínky a vlhkost regionu, v němž teplota neklesá pod 10 °C a vlhkost dosahuje 70 až 90 %, přispívají k přirozenému zrání produktu na místech skladování a k výrobě sýra s typickou strukturou a složením. Stabilní úrovně teploty a vlhkosti bez výrazných výkyvů jsou důležité pro postupné zrání produktu, přispívají ke kvalitativním a kvantitativním změnám, k nimž během zrání dochází, a jsou určující pro jeho typickou strukturu.

Specifičnost systému chovu (volná pastva), který chovatelé – sýraři v regionu tradičně používají, vede k využívání pastvin, a tudíž i místní vegetace, což přispívá k charakteristickým organoleptickým vlastnostem produktu.

Specifičnost metody výroby sýra „Arseniko Naxou“ spočívá v používání nepasterizovaného mléka – to umožňuje přítomnost původní mikroflóry, která pochází z prostředí pro ustájení zvířat a sýrárny a hraje klíčovou roli při vytváření chuťových vlastností sýra. Během zrání jsou vůně a chuť stále intenzivnější. Pozitivní korelace pikantní chuti, bohatého aroma a charakteristické textury se stářím sýra se připisuje významné proteolýze a lipolýze, jež probíhají v důsledku činnosti místních mléčných bakterií během zrání.

Znalosti sýrařů z tohoto regionu, kteří ručně zasahují během srážení, tvarování a zrání produktu, jsou důležité pro dosažení fyzikálně-chemických a organoleptických vlastností produktu.

Proces výroby do značné míry spočívá na znalostech sýraře, který je schopen odhadnout období výroby sýra v závislosti na klimatických podmínkách regionu a složení vegetace; spočívá rovněž v ručním zásahu v průběhu procesu, takže produkt je vyráběn řemeslným způsobem.

Zmínky o sýru „Arseniko Naxou“ se objevily v tisku, na internetu a v televizi. Produkt je popisován jako tradiční sýr ostrova Naxos a jeden z nejznámějších sýrů tohoto ostrova se specifickou, jedinečnou, intenzivní příjemnou chutí, která se postupně rozvíjí a stává se pikantnější a aromatictější. Sýr se označuje jako „prvotřídní“ produkt a zdroj inspirace. Pověst produktu překročila hranice oblasti produkce a cení si ho i spotřebitelé z jiných regionů.

Název „Arseniko Naxou“ je dobře známý, jak vyplývá z historických zmínek, publikací v běžném a internetovém tisku a z faktur z nákupu a prodeje tohoto produktu.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

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