

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

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

(2013/C 81/07)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

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

„LONZO DE CORSE“/„LONZO DE CORSE — LONZU“

č. ES: FR-PDO-0005-0994-26.04.2012

CHZO ( ) CHOP ( X )

1. **Název:**

„Lonzo de Corse“/„Lonzo de Corse — Lonzu“

2. **Členský stát nebo třetí země:**

Francie

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

3.1 *Druh produktu:*

Třída 1.2 – Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

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

Produkt „Lonzo de Corse“/„Lonzo de Corse — Lonzu“ s chráněným označením původu se vyrábí ze solené, sušené a uzrálé vepřové pečeně z prasat místního plemene *nustrale*.

Proces solení, sušení a zrání trvá nejméně tři měsíce, přičemž doba zrání činí více než jeden měsíc (poslední fáze výroby produktu, která probíhá výhradně v přirozených podmínkách a je nutná k tomu, aby produkt získal správnou strukturu a aby se rozvinulo aroma).

Produkt se vyznačuje těmito specifickými vlastnostmi: má podlouhlý, válcovitý až oválný tvar, tvoří jej vepřová pečeně nařezaná s podkožním tukem. Je dlouhý 15 až 30 centimetrů a po sušení váží 0,5 až 1,1 kg.

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

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Balí se do vepřového střeva nebo vepřové sítky z pobřišnice, které jsou ovázaný provázkem nebo pokryty sítkou.

Plátek působí někdy mastně, tvoří jej jediný kus jemně až středně prorostlého jádra svaloviny homogenní růžové až červené barvy, pokrytý hřbetním sádlem bílé až růžovobílé barvy.

Poměr tuku a libového masa v produktu po sušení se pohybuje mezi 25 a 35 %.

Tuk má spíše měkkou strukturu. Libové maso je pevné a někdy pružné.

Vyznačuje se různými aromaty (podtón sušené šunky, lískových oříšků, hub či dřeva) a charakteristickou slanou chutí s pepřovým nádechem.

Může mít také jemné aroma a chuť po uzení.

Chemicko-fyzikální a biochemické vlastnosti produktu (v % sušeného produktu):

- celkový obsah lipidů v tukové tkáni  $\geq 89$  %,
- obsah soli 6,5 až 10 %,
- mezisvalový tuk  $\geq 5$  %,
- stopy dusitanů/dusičnanů,
- obsah vlhkosti ve svalovině 35 až 50 %,
- obsah kyseliny olejové  $\geq 45$  %.

Produkt se může prodávat vcelku, nakrájený na plátky nebo porce ve vakuovém balení o minimální hmotnosti 200 gramů.

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

Vlastnosti jatečně upravených těl

K výrobě tohoto produktu se používají jatečně upravená těla prasat plemene *nustrale*, jejichž porážkový věk se pohybuje mezi 12 až 36 měsíci a porážková hmotnost činí 85 až 140 kg. Tloušťka sádla je 2,5 až 6 cm.

Vlastnosti plemene *nustrale*, vysoký porážkový věk, chov ve výběhu a výkrm především kaštany a žaludy propůjčují surovině vynikající jakost: červené až sytě červené zbarvení masa, vysoký obsah tuků a specifickou kvalitu tukové tkáně.

Vlastnosti čerstvého masa

- výhradně pečené nebo žebro,
- z jednoho prasete se získají čtyři kusy,
- maso se porcuje do hranolovitého tvaru,
- podkožní tuk se může případně zčásti odstranit,
- hmotnost v čerstvém stavu se pohybuje mezi 0,7 až 1,5 kg,
- veškeré postupy při záporných teplotách (zmražení, hluboké zmražení, ...) se zakazují.

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

Zvířata se po odstavení chovají ve výběhu. Při něm se stáda přesunují po území lesů a pastvin a jejich pohyb se řídí mimo jiné dostupností zdrojů krmiva a ročním obdobím.

Potravu si ve výběhu zvířata obstarávají zčásti sama (trávy, kořeny, hlízy, ...). Chovatel pak stádu na území chovu podává doplňkové krmivo v denní dávce nepřesahující 2 kilogramy na prase. Doplňkové krmivo se alespoň z 90 % skládá z obilovin, olejnin, luštěnin a výrobků z nich, jejichž objem se počítá na základě konkrétního složení váženým hmotnostním průměrem, přičemž alespoň 60 % tvoří obiloviny a výrobky z nich (pšenice, ječmen, kukuřice). Kukuřice se smí v doplňkovém krmivu podávat až do 45 dnů před začátkem výkrmu.

Výkrm probíhá od října do března po dobu minimálně 45 dní. Během tohoto období se zvířata živí pouze žaludy a kaštiny, které si alespoň v prvních 30 dnech sama najdou ve výběhu sloužícím k výkrmu (v dubových a kaštanových lesech). Následně se potrava může doplnit ječmenem. Denní dávka ječmene na prase musí být nižší než 4 kg. Celkový objem ječmene, kterým chovatel zvířata dokrmuje, nesmí během období výkrmu překročit 30 % krmiva ve formě kaštanů a/nebo žaludů.

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

Všechny fáze produkce (narození, chov, výkrm, porážka prasat, zpracování a zrání uzenin) se povinně uskutečňují ve vymezené zeměpisné oblasti.

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

Porcování, krájení a balení musí povinně probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti, aby se zabránilo:

- nedostatečnému dohledu nad organoleptickou kvalitou při skladování výrobků a manipulaci s nimi,
- nedostatečnému dohledu nad sledováním, zpětným vysledováním a novým označováním výrobků.

Maso se krájí ručně, a to výhradně nožem, aby nedošlo k jeho zahřátí, které by mohlo poškodit specifické organoleptické vlastnosti. Povolené jsou tyto pomůcky: nůž na krájení a podložka.

Před krájením se nejdříve odstraní obal (přírodní střevo nebo vepřová síťka).

Po naporcování a nakrájení se výrobky okamžitě vakuově zabalí.

Libové maso se vyznačuje červenou až sytě červenou barvou. Protože se v něm kromě soli nenacházejí žádné konzervační látky (čímž se omezuje oxidace a dosahuje konstantní barvy výrobku), je nezbytné výrobek vakuově zabalit co nejrychleji, aby maso nezčernalo.

Tuk, který má zvláštní chuť, aroma, barvu i lesk, na vzduchu rychle žlukne, což potvrzuje nutnost rychlého balení ve vakuu.

Ze stejných důvodů se musí balení kusu, který se začal krájet, stihnout do 12 hodin.

Účelem těchto postupů je zabránit jakémukoli znehodnocení produktu, zejména pokud jde o jeho organoleptické vlastnosti.

### 3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Nezávisle na platných pravidlech pro označování uzenářských výrobků, obsahuje označení produktu s chráněným označením původu „Lonzo de Corse“/„Lonzo de Corse — Lonzu“ tyto údaje:

- název označení původu „Lonzo de Corse“/„Lonzo de Corse — Lonzu“,
- logo Evropské unie pro CHOP po zápisu do rejstříku Evropské unie.

Pouze v případě, že se jedná o produkt ze zvířat, která byla vykrmena výhradně kaštany a/nebo žaludy, lze na štítcích uvést i nápis „výkrm kaštany a/nebo žaludy“, „prasata vykrmená kaštany a/nebo žaludy“ či „100 % kaštanů/žaludů“.

## 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Zeměpisná oblast chráněného označení původu „Lonzo de Corse“/„Lonzo de Corse — Lonzu“ je vymezena obcemi, jejichž fyzické prostředí splňuje podmínky tradičního chovu a zpracování produktu „Lonzo de Corse“/„Lonzo de Corse — Lonzu“, čemuž odpovídá celé korsické území, kromě pobřeží, které není pro výrobu tohoto produktu vhodné.

Zeměpisná oblast tedy zahrnuje departementy Corse-du-Sud a Haute-Corse, přičemž následující obce jsou do ni zahrnuty jen částečně:

Departement Corse-du-Sud: Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbellara, Arbori, Arro, Bastelicaccia, Belvédère-Campomoro, Bonifacio, Calcatoggio, Cannelle, Cargèse, Casaglione, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Conca, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato, Eccica-Suarella, Figari, Fozzano, Grosseto-Prugna, Lecci, Lopigna, Loreto-di-Tallano, Marignana, Monacia-d'Aullène, Olmeto, Olmiccia, Osani, Ota, Partinello, Piana, Pianottoli-Caldarellu, Pietrosella, Pila-Canale, Porto-Vecchio, Propriano, Sainte-Lucie-de-Tallano, San-Gavino-di-Carbini, Sant'Andréa-d'Orcino, Sari-Solenzara, Sarrola-Carcopino, Sartène, Serra-di-Ferro, Serriera, Sollacaro, Sotta, Vico, Viggianello, Villanova, Zonza.

Departement Haute-Corse: Aghione, Aléria, Algajola, Antisanti, Aregno, Barbaggio, Barretali, Bastia, Belgodère, Biguglia, Borgo, Brando, Cagnano, Calenzana, Calvi, Canale-di-Verde, Canari, Castellare-di-Casinca, Centuri, Cervione, Chiatra, Corbara, Ersu, Farinole, Furiani, Galéria, Ghisonaccia, Giuncaggio, L'île-Rousse, Linguizzetta, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Lumio, Luri, Meria, Monte, Montegrosso, Monticello, Morsiglia, Nonza, Novella, Occhiatana, Ogliastru, Oletta, Olmeta-di-Capocorso, Olmeta-di-Tuda, Olmo, Palasca, Panheraccia, Patrimonio, Penta-di-Casinca, Pietracorbara, Pietroso, Piève, Pigna, Pino, Poggio-di-Nazza, Poggio-d'Oletta, Poggio-Mezzana, Prunelli-di-Casacconi, Prunelli-di-Fiumorbo, Pruno, Rapale, Rogliano, Rutali, Saint-Florent, San-Gavino-di-Tenda, San-Giuliano, San-Martino-di-Lota, San-Nicolao, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-di-Lota, Santa-Maria-Poggio, Santa-Reparata-di-Balagna, Santo-Pietro-di-Tenda, Serra-di-Fiumorbo, Sisco, Solaro, Sorbo-Ocagnano, Speloncato, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tomino, Tox, Urtaca, Vallecalle, Valle-di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vesco-vato, Vignale, Ville-di-Paraso, Ville-di-Pietrabugno, Volpajola.

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

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

### 5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Korsika má z klimatického, topografického i půdního hlediska, jakož i pokud jde o fungování ekosystémů, mimořádně svérázné přírodní prostředí.

Z geologického hlediska lze rozlišovat mezi hercynskou Korsikou na západě, kde převládá žula, granulit a porfyr, které vytvářejí velmi členitý reliéf, a alpskou Korsikou na severovýchodě, kde se vyskytuje lesklá břidlice a různé sedimentární útvary a kde pohoří dosahuje nižších výšek a reliéf je mírnější. Půdy v kombinaci s klimatickým odstupňováním umožňují, aby vznikl hustý rostlinný porost a dařilo se vegetaci, která vytváří příznivé prostředí pro chov stád typických místních prasat.

Korsika má středomořské podnebí, ale tím, že se jedná o ostrov s tak výraznými výškovými rozdíly a členitým povrchem, které souvisí s jeho složitou topografií, je toto podnebí mimořádně rozmanité, z čehož vyplývají občas výrazné rozdíly mezi jednotlivými údolími nebo i sousedními úbočími.

Současná korsická flóra je hlavně středomořská a pochází z paleolitu. Izolace přispěla k nezávislému vývoji rostlinných druhů, a korsická flóra tak vykazuje vysoký počet endemických druhů.

Mezi různými vegetačními stupni nalezneme na Korsice i subhumidní středomořský stupeň, pro nějž je typický dub korkový a dub cesmínový. Nejrozšířenějším porostem tohoto stupně je křovinatá *macchia*.

Pro středomořský humidní stupeň jsou typické kaštanovníky. Na této úrovni mizí olivovníky, neboť horní hranice jejich výškového vegetačního pásma se shoduje s dolní hranicí výškového vegetačního pásma kaštanovníků.

Korsika je země s významným lesním hospodářstvím, jelikož místní půdní a klimatické podmínky jsou pro lesní porosty celkově velmi příznivé. Výjimečně dobře se na celém území ostrova daří právě kaštanovníkům a dubům.

Uzenářské výrobky mají dávnou tradici a spolu s mléčnými výrobky tvořily po dlouhou dobu jeden z hlavních zdrojů živočišných bílkovin v tradiční stravě obyvatel ostrova.

Současný způsob chovu pochází z dávné pastýřské tradice, která spočívala v přesunu stád prasat přes horské lesy a pastviny nebo zóny letní pastvy (výběhy) v závislosti na právě dostupných místních zdrojích krmiva.

Místní plemeno prasat *nustrale* náleží k iberickému typu. Jsou to odolná zvířata, která jsou mimořádně vhodná k tomuto typu chovu. Poměrně dobře využívají přírodní zdroje, které si najdou. Stáda prasat ve výběhu různých druhů (zalesněné oblasti, letní pastviny, ...), které se mohou měnit v závislosti na ročním období a dostupnosti místních zdrojů krmiva, vedou prasnice.

Po odstavení až do ukončení růstové fáze nosí chovatel zvířatům do výběhu doplňkové krmivo, bez něhož by se nemohla řádně vyvíjet. Zároveň si prasata i sama obstarávají krmivo, které je na daném území k dispozici (trávu, kořeny, hlízy, ...).

Během výkrmu se zvířata vypouštějí do dubových a kaštanových lesů, v nichž dozrálé plody. Po celé podzimní a zimní období se krmí převážně kaštany a/nebo žaludy. Jediným povoleným doplňkovým krmivem je ječmen.

Tato fáze je klíčová, jelikož přímo ovlivňuje hmotnostní přírůstek a kvalitu sádla (vysoký obsah mononenasycených mastných kyselin a nízký obsah nasycených mastných kyselin).

V důsledku klimatických podmínek chovných oblastí bylo zapotřebí přizpůsobit konzervační metody. Prosadily se proto sušené uzenářské výrobky, k jejichž konzervaci se používalo solení a sušení.

Protože ještě neexistovalo průmyslové chlazení, které se začalo praktikovat až na konci 19. století, využívali obyvatelé tohoto ostrova možnosti, které jim nabízelo jejich okolí. Porážka a zpracovatelské postupy byly proto tehdy, stejně jako dnes, velmi závislé na ročním období. Z tohoto důvodu se produkt „Lonzo de Corse“/„Lonzo de Corse — Lonzu“ konzumuje od února do září. V kategorii sušených nemletých uzenářských výrobků jde o „raný“ produkt. Na jídelním stole se objevuje jako první takový výrobek v roce a podává se jako předkrm. Konzumuje se zejména na jaře a je běžnou, každodenní součástí místní stravy.

Všechny zpracovatelské postupy jsou přírodní. Při výrobě se dodnes používají pouze přísady, které byly dostupné i v minulosti – sůl, pepř nebo paprika (žádné konzervační látky). Maso se suší v teple nad ohněm, k němuž se využívá dřevo z místních listnatých stromů.

Díky délce a tradičním podmínkám zrání (v přírodní jeskyni a při teplotě okolního prostředí) se docílí specifických organoleptických vlastností, zejména pokud jde o rozvoj aromat a strukturu produktu.

## 5.2 Specifičnost produktu:

Produkt „Lonzo de Corse“/„Lonzo de Corse — Lonzu“ má tyto specifické vlastnosti:

- plátek je z libového masa homogenní růžové až červené barvy podle množství pigmentu ve svalech,
- libové maso je mírně prorostlé v závislosti na podílu mezisvalového tuku ve výši minimálně 5 %,
- plátek má někdy mastný vzhled, má-li maso vyšší obsah kyseliny olejové,
- tuk má relativně měkkou strukturu, což je důsledek zvýšené lipolýzy,
- plátek má mírně intenzivní aroma (podtón sušené šunky nebo lískových oříšků, hub či dřeva), charakteristickou slanou chuť podle obsahu soli, který se pohybuje mezi 6,5 a 10 %, a pepřový nádech.

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

Zásadní vazbou na vymezené území je využívání místního plemene prasat *nustrale*. Odolnost tohoto místního plemene, jeho schopnost snášet velké klimatické i stravovací výkyvy a rychle si vytvářet tukové rezervy, když je k dispozici dostatek krmiva, ale i podmínky jeho chovu jsou jedinečné a obzvláště dobře přizpůsobené danému území – horským oblastem, chovu ve výběhu, dlouhému produkčnímu cyklu (vysoký porážkový věk a hmotnost jatečně upravených těl pod 140 kg) a stravě složené z přírodních zdrojů, zejména během výkrmu.

Hospodářství s extenzivním chovem prasat mohou na téměř celém korsickém území využívat hojnost zdrojů krmiva, neboť kaštanovníky a duby cesmínové se nacházejí jak v silně antropizovaných lesích, tak v oblastech se zemědělským a lesnickým hospodářstvím.

Výsledkem spojení přizpůsobivosti plemene a bohatství přírodních zdrojů, které mu jsou k dispozici, je produkt, jehož jakost vyjadřuje růžová až červená barva, výrazná adipozita (vysoký podíl podkožního tuku/libového masa a silně prorostlá svalová tkáň) a hmotnost po sušení, která činí maximálně 1,1 kg.

Fáze výkrmu má kromě toho přímý vliv na:

- hmotnostní přírůstek zvířete, především nárůst objemu podkožního tuku (nad 2,5 cm),
- kvalitu sádla (vysoký obsah mononenasyčených mastných kyselin a nízký obsah nasycených mastných kyselin).

Toto vepřové maso se tedy dobře hodí k nasolení. Díky metodě nasolení, při níž se jako jediná konzervační látka používá výhradně mořská sůl, je zřetelně cítit slaná chuť hotového výrobku. Specifický vzhled a tvar dodává produktu i jeho naporcování (při němž se částečně ponechává hřbetní sádlo).

Toto vepřové maso je též možno nechat dlouho zrát v podmínkách přirozeného okolního prostředí. Výsledkem jsou specifické organoleptické vlastnosti, jako je suchá a někdy pružná struktura a mírně intenzivní aroma.

K organoleptickým zvláštnostem výrobku, zejména k poměrně měkké struktuře, přispívají i relativně vysoký obsah soli a dlouhý produkční cyklus (sušení a zrání), které nezpůsobují výraznou proteolýzu, ale zajišťují vysokou lipolýzu.

**Odkaz na zveřejnění specifikace:**

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

[http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDCLonzoDeCorse\\_cle0e6156.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDCLonzoDeCorse_cle0e6156.pdf)

---

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