

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2014/C 188/07)

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

ŽÁDOST O ZMĚNU

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin⁽²⁾

ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9

„MANTEQUILLA DE SORIA“

č. ES: ES-PDO-0105-01110 – 19.04.2013

CHZO () CHOP (X)

1. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Vnitrostátní požadavky
- Jiná [uveďte]

2. Druh změny (změn)

- Změna jednotného dokumentu nebo přehledu
- Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled
- Změna specifikace, která nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006)
- Dočasná změna specifikace vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006)

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

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

3. Změna (změny):

Důkaz původu

Tato část byla přepracována tak, aby byly jasněji stanoveny součásti kontroly za účelem zaručení jakosti a původu másla s chráněným označením, přičemž se vypustily zbytečné údaje.

Zrušilo se počáteční hodnocení hospodářských subjektů za účelem přizpůsobení této části požadavkům směrnice o službách.

Vypouští se odkazy na vydávání povolení a na provádění kontrol ze strany regulační rady, aby nedocházelo k omezení svobody pohybu.

Metoda produkce

V bodě 1 této části byl doplněn požadavek týkající se způsobu výživy zvířat, který musí chovatelské podniky produkující mléko používané k výrobě másla s chráněným označením splňovat.

V popisu postupu oddělování smetany byla zjištěna chyba, kterou je třeba opravit. Při příležitosti této opravy byla provedena důkladná revize části týkající se metody produkce.

Informace o vnitřních kontrolních činnostech prováděných podniky při dodávce mléka nemusí být zahrnuty do specifikace, a proto byly vypuštěny.

Vypustily se různé odkazy na chlazení prostřednictvím desek, neboť používaná metoda chlazení se nepovažuje za důležitou. Tím se umožňuje případný technický pokrok v této oblasti.

Změnila se některá teplotní rozmezí, jež byla zbytečně přísná (např. rozmezí teploty při konzervování mléka, praní tuku vodou, atd.) a příliš malá (2 až 4 °C), neboť odborníci potvrdili, že rozmezí 1 až 6 °C je k zajištění vlastností produktu během výrobního procesu dostatečné, nemá vliv na konečný výrobek a lépe splňuje parametry používaných technologií a strojů. Stačí proto stanovit maximální teplotu na 6 °C.

Jak bylo již uvedeno, odstavec s popisem oddělování smetany byl z důvodů chybných informací zcela přepracován. Původní znění:

„Mléko se zpracuje termizací (tepelné zpracování při teplotě 57 až 68 °C po dobu 15 sekund) v deskovém výměníku a následně se odstředí za účelem oddělení smetany a dosažení jeho zdravotní nezávadnosti. Tato smetana získaná při teplotě mezi 30 a 40 °C musí před pasterizací obsahovat podíl tuku mezi 38 a 45 % m/m, přičemž její kyselost musí být menší než 13° stupnice Dornic. Poté se ochladí a konzervuje při teplotě mezi 2 až 4 °C, dokud se nepasterizuje.“

bylo nahrazeno zněním:

„Mléko se zpracuje termizací za účelem oddělení smetany a dosažení jeho zdravotní nezávadnosti. Během tohoto procesu se při teplotě 40 až 55 °C odstředěním oddělí smetana. Tato smetana musí obsahovat podíl tuku mezi 38 a 45 % m/m, přičemž její kyselost musí být 13° stupnice Dornic nebo menší. Smetana se poté ochladí a konzervuje při teplotě 6 °C nebo nižší, dokud se nepasterizuje.“

Termizační teplota (57 až 68 °C) je teplota, které mléko dosáhne na konci termizace po oddělení smetany, a proto tento parametr ve skutečnosti není pro získání smetany ani pro následující postup výroby másla důležitý. Teplota, při níž většinou dochází k oddělení smetany, je mezi 40 a 55 °C, což je rozmezí doporučené výrobcí zařízení, protože je při něm oddělování jednodušší a nedochází k rozbíjení tukových částic mechanickou činností, čímž se snižuje aktivita lipáz a zpomalují se procesy rozkladu. Všechny tyto informace lze najít v těchto publikacích: „Technology of dairy products“ (*Technologie mléčných výrobků*) od Ralphi Earlyho (Blackie Academia & Professional), v kapitole 7 „Cream pasteurization technology“ (*Technologie pasterizace smetany*) informačního bulletinu Mezinárodní mlékárenské federace č. 271 s názvem „Pasteurization of Cream“ (*Pasterizace smetany*) od T. Bøgh-Sørensen, v článku „Tratamiento específico para diferentes tipos de nata“ (*Zvláštní ošetření různých druhů smetany*) od Carlose Gandolfa (www.agroterra.es) a v kapitole 8 příručky „Manual de Industrias Lácteas“ (*Příručka zpracovatelů mléka*) (Tetra Pack Processing Systems AB, 2003).

Rovněž se do budoucna ponechává možnost stanovit kyselost smetany jinými rovnocennými postupy, jako například měřením v jednotkách pH.

Pokud jde o pasterizaci smetany, vypustily se parametry pasterizace, neboť jsou dány samotnou definicí tohoto tepelného ošetření, které je jedním z nejdůležitějších kontrolních bodů v rámci odvětví.

Ve fázi zrání smetany se vypustil požadavek, že proces zrání se musí přerušit, jakmile kyselost smetany dosáhne 18 až 28° stupnice Dornic, neboť faktor, který určuje, kdy je třeba zrání zpomalit, není hodnota kyselosti, nýbrž čas uplynulý od počátku procesu (12 až 15 hodin), tedy čas, během kterého dochází k fermentaci.

Zrušil se také požadavek, že smetana se musí chladit 4 hodiny, neboť čas potřebný na její ochlazení závisí na objemu várky, a proto se nedá pevně stanovit. Kromě toho během doby, kdy je smetana v nádrži, se nepřetržitě kontroluje teplota, která musí zůstat stabilní. V této souvislosti tedy nehrozí zhoršení kvality.

Vypustil se požadavek, že během stloukání je třeba pomocí infračervené stupnice měřit obsah vody v másle, takže je možné používat i jiné testovací metody.

Označování

Vypouští se odkazy na vydávání povolení a na provádění kontrol ze strany regulační rady, aby nedocházelo k omezení svobody pohybu.

Doplnilo se vyobrazení loga označení, ačkoli toto logo se již nemusí povinně zobrazovat na etiketě.

Vnitrostátní požadavky

Došlo k aktualizaci platných právních předpisů týkajících se chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení.

Kontrolní subjekt

Kontrolním subjektem je v současnosti Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, který je příslušným orgánem.

Skupinou, která požaduje navržené změny, je *Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Mantequilla de Soria“* (regulační rada pro chráněné označení původu „Mantequilla de Soria“), která zastupuje odvětví produkce mléka a mléčných výrobků v Sorii a považuje se za skupinu, jež má na změně specifikace oprávněný zájem.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽³⁾

„MANTEQUILLA DE SORIA“

č. ES: ES-PDO-0105-01110 – 19.04.2013

CHZO () CHOP (X)

1. **Název**

„Mantequilla de Soria“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.5 Oleje a tuky (máslo, margarín, olej atd.)

⁽³⁾ Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

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

Máslo získané z mléčného tuku obsaženého v mléce fríského a hnědého alpského plemene krav a jejich kříženců, které pochází z mlékárenských podniků v některých obcích v provincii Soria.

Chráněné označení „Mantequilla de Soria“ zahrnuje tři tradičně vyráběné druhy másla: přírodní, slané a sladké.

Fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti jednotlivých druhů jsou následující:

1. Přírodní máslo:

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

- Obsah tuku: minimálně 82 % m/m
- Obsah tukuprosté sušiny: maximálně 2 % m/m
- Obsah vody: maximálně 16 % m/m

Organoleptické vlastnosti: slonovinově-slámová barva, slabá až střední vůně po diacetylu, velmi jemná kyselá chuť, mírná rozpustnost v ústech, střední viskozita, aroma čerstvé smetany, mírné přetrvávání chuti.

2. Slané máslo:

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

- Obsah tuku: minimálně 80 % m/m
- Obsah tukuprosté sušiny: maximálně 4 % m/m
- Obsah vody: maximálně 16 % m/m
- Chlorid sodný: maximálně 2,5 % m/m

Organoleptické vlastnosti: barva slonovinové kosti, jemně zrnitý vzhled na řezu, vůně po slabě dozrálé smetaně, intenzivní slaná chuť, mírná rozpustnost v ústech, střední viskozita, aroma smetany, krátké přetrvávání chuti.

3. Sladké máslo:

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

- Obsah tuku: minimálně 39 % m/m
- Obsah tukuprosté sušiny: maximálně 35 % m/m
- Obsah vody: maximálně 25 % m/m
- Sacharóza: od 20 do 35 % m/m
- Přídavné látky: barvivo betakaroten a/nebo výtažek z košenily na zdobení

Organoleptické vlastnosti: barva kosti, kromě zdobení, které je do oranžova nebo narůžovělé. Vzhled na řezu – slabě až jemně uvolněná, ale kompaktní pěna s nepravidelnými výdutěmi s rozměry velikosti bílého cukru až rýžového zrna. Vůně po diacetylu s určitým odstínem vůně karamelizovaného cukru. Intenzivní sladká a lehce kyselá chuť. Mírná až rychlá rozpustnost v ústech. Střední viskozita. Jemně rostlinné aroma smetany. Mírné až dlouhé přetrvávání chuti.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Mléko zpracovávané za účelem výroby másla pochází z chovatelských podniků nacházejících se ve vymezené zeměpisné oblasti, která zahrnuje výše položenou a chladnější část provincie Soria s tradicí produkce mléka. V oblasti jsou tvrdé a suché pastviny s charakteristickou flórou, jež dodává mléku specifické vlastnosti, které se přenášejí do másla.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

Způsob výživy ovlivněný podnebnými faktory a dostupností přírodních zdrojů je založen na využívání pastvin během obvyklých období, přičemž zbývající část krmiva pocházející pokud možno z vymezené oblasti se skládá ze siláže, předsušené píce, mletých obilovin a/nebo píce.

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

Ve vymezené zeměpisné oblasti se produkuje mléko a vyrábí máslo.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

—

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

V nápisech, popiscích nebo na etiketách umístěných na obalech másla s chráněným označením se povinně uvedou označení „Denominación de Origen Protegida“ (chráněné označení původu) a „Mantequilla de Soria“.

Předmětná másla určená ke spotřebě se opatří značkou chráněného označení ve formě neporušitelné a opětovně nepoužitelné zadní etikety, která se na obal umístí před odesláním produktu.

Na zadních etiketách se uvede značka chráněného označení a alfanumerický kód, který umožní zabezpečit sledovatelnost. Tato označení budou na pásku zlaté barvy pro přírodní máslo, na pásku růžové barvy pro sladké máslo a na pásku modré barvy pro máslo slané.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce mléka a výroby másla „Mantequilla de Soria“ zahrnuje těchto 169 obcí v provincii Soria:

Abejar; Adradas; Ágreda; Alconaba; Alcubilla de Avellaneda; Aldealafuente; Aldealices; Aldealpozo; Aldeal-señor; Aldehuela de Periañez; Aldehuelas, Las; Alentisque; Aliud; Almajano; Almaluez; Almarza; Almazán; Almazul; Almenar de Soria; Arancón; Arcos de Jalón; Arévalo de la Sierra; Ausejo de la Sierra; Barca; Bayubas de Abajo; Bayubas de Arriba; Beratón; Berlanga de Duero; Blacos; Bliccos; Borjabad; Borobia; Buberós; Buitrago; Burgo de Osma-Ciudad de Osma; Cabrejas del Campo; Cabrejas del Pinar; Calatañazor; Caltojar; Candilichera; Cañamaque; Carabantes; Carrascosa de Abajo; Carrascosa de la Sierra; Casarejos; Castilfrío de la Sierra; Castillejo de Robledo; Castilruiz; Centenera de Andaluz; Cerbón; Cidones; Cigudosa; Cihuela; Ciria; Cirujales del Río; Coscurita; Covalada; Cubilla; Cubo de la Solana; Cueva de Ágreda; Dévanos; Deza; Duruelo de la Sierra; Escobosa de Almazán; Espeja de San Marcelino; Espejón; Estepa de San Juan; Frechilla de Almazán; Fresno de Caracena; Fuentearmegil; Fuentecambrón; Fuentecantos; Fuentel-monge; Fuentelsaz de Soria; Fuentepinilla; Fuentes de Magaña; Fuentestrún; Garray; Golmayo; Gómara; Gormaz; Herrera de Soria; Hinojosa del Campo; Langa de Duero; Losilla, La; Magaña; Maján; Matalebreras; Matamala de Almazán; Medinaceli; Miño de San Esteban; Molinos de Duero; Momblona; Monteagudo de las Vicarías; Montenegro de Cameros; Morón de Almazán; Muriel de la Fuente; Muriel Viejo; Nafría de Ucero; Narros; Navaleno; Nepas; Nolay; Noviercas; Ólvega; Oncala; Pinilla del Campo; Portillo de Soria; Póveda de Soria, La; Pozalmuro; Quintana Redonda; Quintanas de Gormaz; Quiñonera, La; Rábanos, Los; Rebollar; Recuerda; Renieblas; Reznos; Rioseco de Soria; Rollamienta; Royo, El; Salduero; San Esteban de Gormaz; San Felices; San Leonardo de Yagüe; San Pedro Manrique; Santa Cruz de Yanguas; Santa María de Huerta; Santa María de las Hoyas; Serón de Nájima; Soliedra; Soria; Sotillo del Rincón; Suellacabras; Tajahuerce; Tajueco; Talveila; Tardelcuende; Taroda; Tejado; Torlengua; Torreblacos; Torrubia de Soria; Trévago; Ucero; Vadillo; Valdeavellano de Tera; Valdegeña; Valdelagua del Cerro; Valdemaluque; Valdenebro; Valdeprado; Valderrodilla; Valtajeros; Velamazán; Velilla de La Sierra; Velilla de los Ajos; Viana de Duero; Villaciervos; Villanueva de Gormaz; Villar del Ala; Villar del Campo; Villar del Río; Villares de Soria, Los; Villaseca de Arciel; Vinuesa; Vizmanos; Vozmediano a Yanguas.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Vlastnosti másla „Mantequilla de Soria“ souvisejí s jeho výrobou z mléka pocházejícího od krav, které se živí produkty získanými v různých podnebných podmínkách a nadmořských výškách.

Provincie Soria se nachází v průměrné nadmořské výšce 1 026 metrů nad mořem, díky čemuž je jednou z nejvýše položených a nejčlenitějších provincií náhorní plošiny, což přispívá k mimořádně drsným klimatickým podmínkám.

V těch nejvýše položených oblastech (nad 1 500 metrů) převládají pastviny, které se dají využívat během letních měsíců. Středně položené oblasti s nejvyššími nadmořskými výškami kolem 1 000–1 500 metrů a s rozlehlými lesy nabízejí pastviny od jara do podzimu. Přechodové oblasti mezi 900 a 1 000 metry nejsou příliš vhodné k zemědělství a vyskytují se v nich pastviny, které se dají využívat téměř celoročně. Oblasti v nadmořské výšce pod 900 metrů se pak využívají především k pěstování plodin. Nejběžnějšími plodinami v suchých částech jsou obiloviny a píce, zatímco na zavlažované půdě v nejnižší položených údolích provincie se pěstuje kukuřice. Z vymezené oblasti byly vyloučeny nejteplejší části provincie ležící v nejnižších nadmořských výškách, v nichž nemá produkce mléka a výroba másla tradici.

Pro krajinu provincie Soria je charakteristická přítomnost volně se pasoucího dobytka.

Složení tvrdých a suchých pastvin dodává spolu s charakteristickou flórou mléku specifické vlastnosti, které se přenášejí do másla.

Původní řemeslná výroba másla s použitím dřevěné kuželovité máselnice (*manzadero*) a současná diskontinuální výroba v bubnové máselnici (*bombo mantequero discontinuo*) mají společný způsob hromadění tukových částic smetany. V případě dřevěné kuželovité máselnice se ho dosahovalo úderem rukou podobným pohybem pístu až do jejich sloučení. Současná bubnová máselnice pro diskontinuální výrobu másla zajišťuje podobný účinek silovým působením pohybujiící se nádoby na máslo.

5.2 Specifičnost produktu

Odlišností při výrobě tohoto másla je skutečnost, že mléčné kvasnice se nepřidávají na počátku fáze zrání, avšak až po třech až čtyřech hodinách od zahájení zrání. Cílem je zlepšit konečnou úpravu a máslo tak odlišit.

Pokud jde o výrobu šťávy pro sladké máslo, dodržují se staré receptury a prezentace výrobku si zachovává někdejší estetické vlastnosti a podobu.

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

Dějiny výroby másla „Mantequilla de Soria“ jsou doloženy mnohými historickými referencemi. Jsou mezi nimi ocenění, zprávy, informace, údaje atd. pocházející z roku 1845 až do dneška, které svědčí o tom, že toto máslo má neoddiskutovatelnou a bohatou tradici a historii a jeho zeměpisný název je dostatečně známý a proslulý.

Vzhledem k tomu, že máslo se vyrábí v málo obydlené oblasti, a jeho zeměpisný název proto není příliš medializován, vděčí za tuto svou pověst pouze zvláštnostem mléka a způsobu výroby, díky nimž jej spotřebitelé snadno rozliší.

Vzhledem k horopisu vymezené oblasti zde panují extrémní podnebné podmínky, jež mají vliv na druh a skladbu pastvin a plodin používaných pro výživu dobytka. Tato výživa ovlivňuje složení mastných kyselin v mléčném tuku a jeho zvláštní vlastnosti, které se přenášejí do másla.

Kromě toho je s oblastí spojena tradice používání dřevěné kuželovité máselnice a bubnové máselnice pro diskontinuální výrobu másla, díky nimž se odlišuje způsob výroby produktu a která má na jeho vlastnosti rovněž vliv.

Stejně tak tradice výroby sladkého másla z másla přírodního v cukrárnách probíhá pouze v této oblasti.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 ⁽⁴⁾)

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html

⁽⁴⁾ Viz poznámka pod čarou 3.