

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, která není menšího rozsahu**

(2020/C 317/09)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup> do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU / CHRÁNĚNÉHO ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU

**Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012****„STELVIO“/„STILFSER“****EU č.: PDO-IT-0255-AM02 – 10.1.2020****CHOP (X) CHZO ( )****1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem**

Conorzio del Formaggio Stelvio [Sdružení sýra Stelvio], Via Innsbruck 43, 39 100 Bolzano, Italy

Tel. 0474 570113, fax 0474 570177. Výše uvedené sdružení splňuje požadavky podle č. 13 odst. 1 ministerské vyhlášky ze dne 28. listopadu 2017.

**2. Členský stát nebo třetí země**

Itálie

**3. Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)**

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Jiná [uvedte]

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

#### 4. Druh změny (změn)

- Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012
- Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, pro nějž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent), která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

#### 5. Změny

##### *Popis produktu*

Změna se týká článku 5 specifikace produktu a bodu 3.2 jednotného dokumentu a spočívá v doplnění specifických metod pro úpravu produktu určeného k porcování.

V důsledku toho se na konec článku 5 specifikace produktu (Vlastnosti konečného produktu) a do bodu 3.2 jednotného dokumentu doplňuje následující text:

„Aby se omezil odpad ze zpracování, je možné sýr „Stelvio“/„Stilfser“ při dodržení výše uvedených požadavků na hmotnost a výšku vyrábět i v jiném než válcovitém tvaru, ale pouze pokud je daný produkt určen k hotovému balení (krájení na plátky či kostky, strouhání).“

Změna se tedy týká tvaru produktu. Pouze sýr určený k porcování, který je takto třeba označit již od začátku zpracování v rámci CHOP (v momentě, kdy se vkládá do formy), nemusí být válcovitý. Takový sýr nesmí být s označením CHOP prodáván jako takový (celý), ale je možné jej uvést ke spotřebě až naporcovaný a hotově balený.

Možnost používat vhodnější tvar znamená, že při porcování nebude vznikat odpad produktu, který není opodstatněný z technického ani kvalitativního hlediska. Zlepší se tím výnos a zpracovatelnost sýra po té, co v souladu se specifikací produktu dozraje. Technické/kvalitativní vlastnosti sýra „Stelvio“/„Stilfser“ se tím nijak nezhorší.

##### *Metoda produkce*

— Změna se týká čl. 3 bodu 3.3.2 specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Na konec části týkající se krmiva pro krávy se v souladu s požadavkem nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ze dne 18. prosince 2013 vkládá následující věta:

„Krmivo pocházející z území mimo danou zeměpisnou oblast nesmí překročit 50 % sušiny ve výživě ročně.“

Tato změna je vyjasněním.

Čerstvá tráva a místní píče, které jsou ve výživě zdrojem stravitelné vlákniny, mají zásadní dopad na chemické, senzorické a organoleptické vlastnosti mléka používaného při výrobě sýra, a představují tak podstatný podíl sušiny ve výživě.

Pro výživu krav tradičně chovaných na mléko je v horských oblastech, které nejsou způsobilé k produkci obilovin a olejnin, třeba použít také koncentráty a krmivo produkované mimo vymezenou oblast. Výživu je nezbytné obohacovat, aby se zaručila její výživová a fyziologická hodnota a rovněž jako prevenci zdravotních problémů.

Taková výživa umožňuje rychlý příjem živin a dodává tak kravám rychle dostupnou energii a proteiny pro správnou funkci bачору. Protože tato výživa hraje pouze fyziologickou úlohu na podporu uvedených funkcí, nemá téměř žádný dopad na organoleptické vlastnosti mléka.

Je proto povoleno používat kukuřičnou siláž; sušené krmivo; ječmen, žito, tritikale, pšenici, oves a kukuřici, ve formě produktů, vedlejších produktů nebo – v případě prvních pěti obilovin – ve formě slámy. Je rovněž možné použít olejnatá semena a produkty či vedlejší produkty z nich: sóju (která není geneticky modifikována), řepku, slunečnici, lněná semena, včetně loupáných nebo částečně loupáných semen; sušené řepné řízky; sladovnické zrna a sušené jablečné zbytky; řepu; brambory; pivovarské kvasnice; melasu; svatojánský chléb; výrobky ze sušeného mléka; aminokyseliny a ušlechtilé bílkoviny, které nepocházejí z proteolýzy, a rostlinné tuky.

Navrhaná změna pouze zpřesňuje bod týkající se výživy a nemá tak žádný dopad na souvislost se zeměpisnou oblastí ani na kvalitu produktu.

— Změna se týká čl. 4 bodu 4.2.1 specifikace produktu udávajícího obsah tuku v surovině a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Znění:

„4.2.1 Snižování obsahu tuku

Po případném čistění baktofugací je možné mléko mírně odtučnit, aby mělo obsah tuku v rozmezí 3,45 až 3,60 %. Částečné odtučňování mléka se provádí pomocí sběračky.“

se nahrazuje tímto:

„4.2.1 Snižování obsahu tuku

Po případném čistění baktofugací je možné mléko mírně odtučnit, aby mělo obsah tuku v rozmezí 3,45 až 3,80 %. Částečné odtučňování mléka se provádí pomocí sběračky.“

Tato malá změna umožňuje stanovit realističtější rozmezí obsahu tuku, které lépe odpovídá skutečně získanému rozmezí (od 3,45 % do maximálně 3,80 %, spíše než 3,6 %), a sladit toto rozmezí s ostatními požadavky na uzrálý sýr.

— Změna se týká čl. 4 bodu 4.2.5 specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu a souvisí s typem používaného syřidla.

Znění:

„Do zpracovávaného mléka, případně naočkovaného bakteriemi mléčného kvašení, se do 85 minut přidá telecí syřidlo v době, kdy teplota směsi dosáhne zhruba 32–33 °C. Jediným povoleným koagulačním enzymem je syřidlo ve formě prášku či kapaliny. Syřidlo musí být vyrobeno tradiční metodou, mít sílu zhruba 1:15 000 a musí obsahovat přibližně 75 % chymozinu a 25 % pepsinu. Nesmí obsahovat žádné koagulanty (tj. koagulanty mikrobiálního původu), ani být geneticky modifikované nebo obsahovat geneticky modifikované koagulační enzymy.“

se nahrazuje tímto:

„Do zpracovávaného mléka, případně naočkovaného bakteriemi mléčného kvašení, se do 85 minut přidá telecí syřidlo nebo syřidlo jiného původu, zejména rostlinného, v době, kdy teplota směsi dosáhne zhruba 32–33 °C.

Koagulační enzym je možné použít ve formě kapaliny či prášku. Telecí syřidlo musí být vyrobeno tradiční metodou, mít sílu zhruba 1:15 000 a musí obsahovat přibližně 75 % chymozinu a 25 % pepsinu. Nesmí být geneticky modifikované nebo obsahovat geneticky modifikované koagulační enzymy.“

Současná specifikace produktu povoluje použít pouze telecí syřidlo. Tento požadavek se v současnosti jeví jako velmi omezující a brání technickému vývoji, který je již po nějaký čas charakteristický pro určité produkty ve vymezené oblasti. Tyto produkty doposud nemohly být označovány jako CHOP, ačkoli vykazují stanovené vlastnosti a splňují veškeré chemické a organoleptické požadavky na uzrálý sýr.

Tento vývoj rovněž umožní uspokojit stále různorodější spotřebitelskou poptávku.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„STELVIO“/„STILFSER“

EU č.: PDO-IT-0255-AM02 -10.1.2020

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy)**

„Stelvio“/„Stilfser“

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 „Stelvio“/„Stilfser“ po té, co zraje alespoň šedesát dní, má při uvedení ke spotřebě válcovitý tvar s plochými stranami a rovným nebo lehce vydutým krajem. Sýr má tyto rozměry: hmotnost: 8 až 10 kg; průměr: 34 až 38 cm; výška: 8 až 11 cm. Obsah tuku v sušině je nejméně 50 % a procento vlhkosti je maximálně 44 %. Kůrka musí mít typickou žlutooranžovou až oranžovohnědou barvu. Těsto je kompaktní, poddajné a pružné. Má světležlutou až slámově žlutou barvu s nepravidelnými malými až středními oky.

„Stelvio“/„Stilfser“ se prodává v celku nebo po částech a při uvedení ke spotřebě je opatřen identifikační značkou s označením původu.

Aby se omezil odpad ze zpracování, je možné sýr „Stelvio“/„Stilfser“ při dodržení výše uvedených požadavků na hmotnost a výšku vyrábět i v jiném než válcovitém tvaru, ale pouze pokud je daný produkt určen k hotovému balení (krájení na plátky či kostky, strouhání).

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

Potravu krav při chovu na alpských pastvinách tvoří zejména čerstvá tráva, zatímco ustájené krávy se volně živí sennou pící a siláží z trávy, které pocházejí z vymezené oblasti, o hmotnosti až 15 kg na krávu.

Čerstvá tráva a místní píce, které jsou ve výživě zdrojem stravitelné vlákniny, mají zásadní dopad na chemické, sensorické a organoleptické vlastnosti mléka používaného při výrobě sýra, a představují tak podstatný podíl (nejméně 50 %) sušiny ve výživě.

Pro výživu krav tradičně chovaných na mléko je v horských oblastech, které nejsou způsobilé k produkci obilovin a olejnin, třeba použít také koncentráty a krmivo produkované mimo vymezenou oblast. Výživu je nezbytné obohacovat, aby se zaručila její výživová a fyziologická hodnota a rovněž jako prevenci zdravotních problémů.

Taková výživa umožňuje rychlý příjem živin a dodává tak kravám rychle dostupnou energii a proteiny pro správnou funkci bacheru. Protože tato výživa hraje pouze fyziologickou úlohu na podporu uvedených funkcí, nemá téměř žádný dopad na organoleptické vlastnosti mléka.

Je proto povoleno používat kukuřičnou siláž; sušené krmivo; ječmen, žito, tritikale, pšenici, oves a kukuřici, ve formě produktů, vedlejších produktů nebo – v případě prvních pěti obilovin – ve formě slámy. Je rovněž možné použít olejnatá semena a produkty či vedlejší produkty z nich: sóju (která není geneticky modifikována), řepku, slunečnici, lněná semena, včetně loupáných nebo částečně loupáných semen; sušené řepné řízky; sladovnické zrna a sušené jablečné zbytky; řepu; brambory; pivovarské kvasnice; melasu; svatojánský chléb; výrobky ze sušeného mléka; aminokyseliny a ušlechtilé bílkoviny, které nepocházejí z proteolýzy, a rostlinné tuky.

Krmivo pocházející z území mimo danou zeměpisnou oblast nesmí překročit 50 % sušiny ve výživě ročně.

Sýr „Stelvio“/„Stilfser“ se vyrábí z kravského mléka, jež se získává ve vymezené zeměpisné oblasti od krav, které jsou krmeny převážně pící sklizenou v této oblasti, a má obsah bílkovin přesahující 3,10 %. Mléko je případně možné mírně odtučnit, aby mělo obsah tuku 3,45 až 3,80 %.

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

Všechny fáze výroby uvedené ve specifikaci produktu a v tomto dokumentu probíhají v zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4 níže, počínaje chovem krav na dojení, přes sběr a zpracování mléka až po výrobu a zrání sýra.

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

Celé kolo sýra se krájí na části až poté, co bylo označeno identifikační značkou s označením původu. Balení porcí sýra „Stelvio“/„Stilfser“ může rovněž probíhat mimo vymezenou zeměpisnou oblast. Porcovaný sýr „Stelvio“/„Stilfser“ se uvádí ke spotřebě opatřen identifikační značkou s označením původu, nebo nálepkou na obalu a/nebo předtištěným obalem zobrazujícím chráněné označení původu.

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

Sýr „Stelvio“/„Stilfser“ ve formě celých kol se uvádí ke spotřebě opatřen identifikační značkou s označením původu – která je připevněna až po šedesáti dnech zrání – a označením, na němž je uvedena šarže, datum výroby a kód producenta. Jakmile je produkt opatřen identifikační značkou s označením původu, může být uveden ke spotřebě. Identifikační značka s označením původu obsahuje slova „Stilfser-Stelvio“ psaná červeným písmem.

### 4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Vymezená zeměpisná oblast pro sýr „Stelvio“/„Stilfser“, kde probíhají všechny kroky od chovu a dojení krav, přes sběr a zpracování mléka, po výrobu a zrání sýra, se skládá z těchto částí autonomní provincie Bolzano: Val Venosta, Burgraviato, Salto-Sciliar, Val Pusteria, Val d'Isarco a území města Bolzano. Oblast zahrnuje katastrální a správní území 84 obcí.

### 5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Sýr „Stelvio“/„Stilfser“, který se tradičně vyrábí v oblasti vymezené v bodě 4, si po dlouhá léta uchoval specifické vlastnosti formované alpským prostředím horského území „Stelvio/Stilfser“, který je hlavní výrobní oblastí tohoto sýra a který dal sýru jeho název. Stejnorodé klimatické i půdní podmínky alpské oblasti Alto Adige ovlivňují kvalitu píce, která je hlavní součástí výživy krav, a tím i sýr vyráběný v této oblasti z jejich mléka.

Popis trávy na alpských loukách (druhů marbl a madaun), jež byly nejhodnější ke zlepšení kvality produkovaného mléka, je možné najít i v některých historických textech. Zvláštní environmentální a klimatické podmínky ve vymezené oblasti souvisejí s horským rázem této krajiny, pro niž jsou typická hospodářství zabývající se chovem zvířat (tzv. *masi*), která se nachází v nadmořské výšce mezi 500 a 2 000 m. Tyto podmínky společně s místní mikrofórou ovlivňují proces zrání. Jedinečné a neopakovatelné faktory životního prostředí, stejně jako historický vývoj tradiční výroby propůjčují sýru s chráněným označením původu „Stelvio“/„Stilfser“ specifické vlastnosti, které jej činí jedinečným, samostatným výrobkem, na němž se nesmazatelně podílí místní prostředí.

Kromě vlastností uvedených v bodě 3.2 se tento produkt vyznačuje některými zvláště jedinečnými charakteristikami, které je možné shrnout takto:

- barva kůrky: žlutooranžová až oranžovohnědá,
- chuť: aromatická a výrazná, někdy ostrá,
- podíl tuku v sušině: 50 % nebo více.

V procesu zrání sýra se uplatňují některé jedinečné charakteristické prvky, které přispívají k jeho nezaměnitelné chuti. Patří k nim tyto faktory: v době, kdy jsou krávy na horských pastvinách, spásají čerstvou trávu; jakmile jsou ustájeny, jejich výživa se zakládá zejména na píce a siláži z trávy pocházejících z vymezené oblasti; k výrobě sýra se používá výhradně mléko od těchto krav, které je produkováno ve vymezené oblasti tvořené specifickým horským prostředím se specifickými půdními vlastnostmi, a projevují se také zvláštní vlastnosti alpské trávy a místní mikroflóry, jejíž různé kmeny se při zpracování sýra používají. Tyto faktory jednak určují zbarvení kůrky, a jednak dávají sýru nezaměnitelnou chuť a vůni. Kromě toho celková výživa krav přispívá k poměrně vysokému podílu tuku v sušině.

Výše uvedené faktory, potvrzené historickými záznamy pocházejícími až z pozdního středověku, se ustálily díky místním zvyklostem a typickým institucím, k nimž patří také hospodářství zvaná *masi*, jak o tom svědčí popis tohoto sýra a jeho výroby v sýrárně Stilf (Stelvio) z roku 1914. V celé této zeměpisné oblasti se proto rozvinula významná hospodářská činnost. Výroba se nyní řídí specifikací produktu, která stanoví požadavky na chovatele skotu i výrobce sýra, jež musí být zdokumentovány pomocí zvláštních údajů a záznamů a systémů identifikace jednotlivých hospodářských subjektů v této oblasti a o nichž musí být vedena zvláštní dokumentace týkající se zpracování, výroby a přidělení práva užívat chráněné označení.

#### **Odkaz na zveřejnění specifikace**

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

Úplné znění specifikace produktu je k dispozici na internetové adrese: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo

je možné navštívit přímo domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), kliknout na „Prodotti DOP IGP“ (Produkty s CHOP a CHZO – na obrazovce vpravo nahoře), dále pak na „Prodotti DOP IGP STG“ (Produkty s CHZO, CHOP, ZTS – na levé straně obrazovky) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).