



#### Obsah

#### IV *Informace*

##### INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

###### **Evropská komise**

2014/C 316/01	Směnné kurzy vůči euru .....	1
2014/C 316/02	Vysvětlivky ke kombinované nomenklatuře Evropské unie .....	2

#### V *Oznámení*

##### ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

###### **Evropská komise**

2014/C 316/03	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.7370 – INEOS/Styrolution) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem <sup>(1)</sup> .....	3
2014/C 316/04	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.7366 – Whirlpool/Indesit) <sup>(1)</sup> .....	4
2014/C 316/05	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.7364 – Blackstone/Lombard) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem <sup>(1)</sup> .....	5

JINÉ AKTY

**Evropská komise**

2014/C 316/06

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 .....

6

## IV

(Informace)

## INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

## EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euro <sup>(1)</sup>

15. září 2014

(2014/C 316/01)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz
USD americký dolar	1,2911	CAD kanadský dolar	1,4313
JPY japonský jen	138,48	HKD hongkongský dolar	10,0071
DKK dánská koruna	7,4442	NZD novozélandský dolar	1,5812
GBP britská libra	0,79495	SGD singapurský dolar	1,6336
SEK švédská koruna	9,2329	KRW jihokorejský won	1 341,07
CHF švýcarský frank	1,2099	ZAR jihoafrický rand	14,2340
ISK islandská koruna		CNY čínský juan	7,9317
NOK norská koruna	8,2750	HRK chorvatská kuna	7,6200
BGN bulharský lev	1,9558	IDR indonéská rupie	15 438,38
CZK česká koruna	27,579	MYR malajsijský ringgit	4,1706
HUF maďarský forint	314,53	PHP filipínské peso	57,253
LTL litevský litas	3,4528	RUB ruský rubl	49,3255
PLN polský zlotý	4,1980	THB thajský baht	41,683
RON rumunský lei	4,4139	BRL brazilský real	3,0186
TRY turecká lira	2,8584	MXN mexické peso	17,0879
AUD australský dolar	1,4311	INR indická rupie	78,9211

<sup>(1)</sup> Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

**Vysvětlivky ke kombinované nomenklatuře Evropské unie**

(2014/C 316/02)

Podle čl. 9 odst. 1 písm. a) druhé odrážky nařízení Rady (EHS) č. 2658/87 ze dne 23. července 1987 o celní a statistické nomenklatuře a o společném celním sazebníku <sup>(1)</sup> se Vysvětlivky ke kombinované nomenklatuře Evropské unie <sup>(2)</sup> mění takto:

Na straně 100 se znění bodu 4 vysvětlivek k podpoložce „**2401 30 00 Tabákový zbytek (odpad)**“ nahrazuje tímto:

„4. tabákový prach (odpadní vedlejší produkt získaný prosetím výše uvedených zbytků).“

Na straně 102 se znění bodu 2 vysvětlivek k podpoložce „**2403 99 90 Ostatní**“ nahrazuje tímto:

„2. tabákový prášek (obecně získaný nějakým procesem, např. mletím, vedoucím ke specifické distribuci velikosti částic).  
Velikost částic by měla být do 0,4 mm a prášek by neměl obsahovat žádné nečistoty.“

Na straně 102 se znění bodu 4 vysvětlivek k podpoložce „**2403 99 90 Ostatní**“ nahrazuje tímto:

„4. expandovaný tabák, který nebyl nařezán nebo jinak rozdělen.“

---

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 256, 7.9.1987, s. 1.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. C 137, 6.5.2011, s. 1.

## V

(Oznámení)

## ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

## EVROPSKÁ KOMISE

**Předběžné oznámení o spojení podniků****(Věc M.7370 – INEOS/Styrolution)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2014/C 316/03)

1. Evropská komise dne 9. září 2014 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004<sup>(1)</sup>, kterým podnik INEOS AG („Ineos“, Švýcarsko) získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování nákupem akcií kontrolu nad celým podnikem Styrolution Holding GmbH („Styrolution“, Německo). Podnik Styrolution je v současné době kontrolován podniky INEOS a BASF.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Ineos: výroba petrochemikálií, speciálních chemikálií a ropných produktů,
- podniku Styrolution: výroba monomeru styrenu, polystyrenu, akrylonitril-butadien-styrenu a některých souvisejících produktů menšího významu.

3. Evropská komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno. V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004<sup>(2)</sup> je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

4. Evropská komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Připomínky lze Evropské komisi zaslat faxem (+32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou s uvedením čísla jednacího M.7370 – INEOS/Styrolution na adresu Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž Evropské komise:

Commission européenne / Europese Commissie  
Direction générale de la concurrence  
Greffé des concentrations  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

(1) Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

(2) Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

**Předběžné oznámení o spojení podniků****(Věc M.7366 – Whirlpool/Indesit)****(Text s významem pro EHP)**

(2014/C 316/04)

1. Evropská komise dne 8. září 2014 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup>, kterým podnik Whirlpool Corporation („Whirlpool“, Spojené státy americké), získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výlučnou kontrolu nad podnikem Indesit Company S.p.A. („Indesit“, Itálie) nákupem akcií.
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
  - podniku Whirlpool: výroba a uvádění na trh úplné řady větších spotřebičů a souvisejících výrobků, převážně pro domácí použití. Mezi jeho hlavní výrobky patří větší spotřebiče pro domácnost, konkrétně varná zařízení (tj. varné desky, sporáky a trouby), odsavače par, myčky, chladničky, mrazničky, mikrovlnné trouby, pračky a sušičky.
  - podniku Indesit: výroba a prodej větších spotřebičů pro domácnost, konkrétně varných zařízení (tj. varných desek, sporáků a trub), odsavačů par, myček, chladniček, mrazniček, mikrovlnných trub, praček a sušiček.
3. Evropská komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.
4. Evropská komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Připomínky lze Evropské komisi zaslat faxem (č. faxu +32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou s uvedením čísla jednacího M.7366 – Whirlpool/Indesit na adresu Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž Evropské komise:

Commission européenne / Europese Commissie  
Direction générale de la concurrence  
Greffé des concentrations  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

**Předběžné oznámení o spojení podniků**  
**(Věc M.7364 – Blackstone/Lombard)**  
**Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem**  
**(Text s významem pro EHP)**  
(2014/C 316/05)

1. Evropská komise dne 3. září 2014 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup>, kterým podnik The Blackstone Group L.P. („Blackstone“, USA) získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování kontrolu nad celými podniky Lombard International Assurance S.A. („Lombard“, Lucembursko) a Insurance Development Holdings A.G. („Insurance Development“, Švýcarsko), společně nazývanými „Lombard“, nákupem akcií.
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
  - podniku Blackstone: správa alternativních aktiv a poskytování služeb v oblasti finančního poradenství s celosvětovou působností,
  - podniku Lombard: poskytování životního pojištění, zejména investičního životního pojištění, hlavně v zemích EHP.
3. Evropská komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno. V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) 139/2004 <sup>(2)</sup> je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.
4. Evropská komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Evropské komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Připomínky lze Komisi zaslat faxem (č. faxu +32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou s uvedením čísla jednacího M.7364 – Blackstone/Lombard na adresu Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž Evropské komise:

Commission européenne/Europese Commissie  
Direction générale de la concurrence  
Greffé des concentrations  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

<sup>(2)</sup> Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

## 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 316/06)

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>.

## ŽÁDOST O ZMĚNU

## NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

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

## ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9

„BROCCIU CORSE“/„BROCCIU“

č. ES: FR-PDO-0217-01164 – 18.10.2013

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 (odkazy na kontaktní údaje seskupení žadatelů, kontrola, balení)

## 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)

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

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



### 3. Změna (změny)

#### Popis produktu

Doplňují se informace, které blíže upřesňují produkt:

- upřesňuje se, že sýr „Brocciu corse“/„Brocciu“ je vyráběn „výlučně“ z čerstvé syrovátky a z čerstvého plnotučného kozího a/nebo ovčího mléka „používaného v syrovém stavu“,
- upřesňuje se, že vyzrálý sýr odpovídá typu „passu“,
- upřesňuje se, že obsah tuků po úplném vysušení ve výši 40 g na 100 g „sýru“ se týká „Brocciu corse“/„Brocciu“ „čerstvého“ typu.

#### Důkaz původu

Položka „Důkaz, že produkt pochází z vymezené zeměpisné oblasti“ je s ohledem na legislativní vývoj v oblasti vnitrostátních právních předpisů doplněna a obsahuje zejména oznamovací povinnosti a vedení rejstříků týkajících se dohledatelnosti produktu a sledování podmínek produkce.

Zejména se zavádí oprávnění hospodářských subjektů, kterým se uznává jejich schopnost uspokojit požadavky specifikace označení, jehož použití si nárokují.

#### Metoda produkce

Za účelem ujasnění některých ustanovení o metodě produkce se doplňují tato upřesnění:

- doplňují se ustanovení ohledně krmení a doplňků krmení, a to zejména pokud jde o jejich zeměpisný původ, aby se zaručila souvislost mezi zeměpisnou oblastí a produktem:
  - převažuje krmení založené na pastvě ve volné přírodě,
  - povoluje se doplňování krmení pícninami a koncentráty na bázi obilovin původem z dotčené oblasti. Schvalují se také přísady ke krmení v podobě pícnin a koncentrátů nepocházejících z oblasti produkce, a to až do výše 20 %,
  - zakazuje se použití fermentovaných pícnin v jakékoli podobě,
- za účelem přesnějšího popisu surovin, které se používají pro výrobu sýru „Brocciu corse“/„Brocciu“, se doplňují ustanovení ohledně mléka používaného pro výrobu sýřeniny, syrovátky a přidávaného mléka:
  - plnotučné mléko na výrobu sýřeniny lze použít nejvýše do 40 hodin od prvního dojení,
  - ke srážení mléka se používá tradiční nebo průmyslové syřidlo, s vyloučením jakéhokoli jiného srážecího enzymu, a to zejména enzymu plísňového nebo mikrobiálního původu,
  - odstraňování laktózy je zakázáno,
  - pH získané syrovátky se musí rovnat nebo přesahovat 6,20,
  - přidávané mléko se použije do 24 hodin od dojení,
- za účelem lepšího popisu jednotlivých fází výroby a záruky zachování know-how se upřesňují nebo doplňují tato ustanovení:
  - pokud jde o ohřívání syrovátky, ruší se nepřesný pojem „přímá metoda“ a upřesňuje se, že k vločkování bílkovin syrovátky se používá „výlučně zahřívání přímým plamenem (tzv. holý plamen) nádoby nebo nádře se syrovátkou s vyloučením jakéhokoli teplotosného média“,

- upřesňuje se, že syrovátka je „pomalu zahřívána za mírného míchání“, aby se napomohlo srážení mléčných bílkovin,
- za účelem přesnějšího vyjádření výrobních zvyků se teplota dosažená syrovátkou stanoví v teplotním rozmezí (mezi 40 a 50 °C) místo jediné hodnoty (přibližně 40 °C),
- upřesňuje se, že k přidání soli dochází ve stejný okamžik jako k přidání mléka, a stanoví se množství přidávané soli (0,5 až 1 % objemu původní tekutiny),
- upřesňuje se, že následné míchání je „pomalé“,
- uvádí se, že se během stoupání teploty až do počátku vložkování musí pravidelně provádět odstředění, aby se odstranily nečistoty,
- stanoví se kritéria velikosti cedníků za účelem lepšího vymezení různých formátů sýru:
  - sýry o hmotnosti 3 kg: horní průměr musí být 200 mm, spodní 145 mm a výška 180 mm,
  - sýry o hmotnosti 1 kg: horní průměr musí být od 155 do 160 mm, spodní od 90 do 120 mm a výška od 85 do 120 mm,
  - sýry o hmotnosti 500 g: horní průměr musí být od 110 do 115 mm, spodní od 90 do 92 mm a výška od 80 do 82 mm,
  - sýry o hmotnosti 250 g: horní průměr musí být od 90 do 110 mm, spodní od 75 do 85 mm a výška 65 mm,
- za účelem regulace výrobních postupů jsou upřesněny podmínky solení sýru „Brocciu corse“/„Brocciu“ typu „passu“: solení může proběhnout „najednou nebo na vícekrát“ a k prvnímu solení musí dojít během 24 hodin od zavedení do formy.

#### Označování

Tento bod je aktualizován rovněž z důvodu lepší identifikace produktu:

- upřesňuje se, že se syrovátkové sýry se zapsaným označením původu „Brocciu corse“/„Brocciu“ musí uvádět na trh s individuálním označením,
- ruší se nápis „Appellation d'origine contrôlée“ (Zapsané označení původu) a zkratka „AOC“ a nahrazují se symbolem Evropské unie pro CHOP,
- uvádí se, že různá ustanovení se týkají rovněž beden a jiných druhů balení obsahujících sýr „Brocciu corse“/„Brocciu“.

#### Vnitrostátní požadavky

Položka „Vnitrostátní požadavky“ je s ohledem na legislativní vývoj v oblasti vnitrostátních právních předpisů uváděna v podobě tabulky s hlavními body, které je nutno kontrolovat, jejich referenčními hodnotami a metodami posuzování.

#### Jiné

- Kontaktní údaje seskupení žadatelů:  
kontaktní údaje seskupení byly aktualizovány.
- Kontrola:  
kontaktní údaje kontrolních struktur byly aktualizovány.

Pokud jde o kontrolu specifikace CHOP „Brocciu corse“/„Brocciu“, upřesňuje se, že se řídí kontrolním plánem vypracovaným kontrolním subjektem.

— Balení:

Pokud jde o balení, doplňují se za účelem zachování vlastností produktu způsoby jeho balení a skladování: „Techniky balení sýru ‚Brocciu corse‘/‚Brocciu‘ musí umožnit zachování fyzikálně-chemických a organoleptických vlastností produktu po celou dobu, kdy je nabízen ke spotřebě, a již stanoví balírna na jeho označení. Je zakázáno přidávat jakýkoli produkt, který se nepoužívá při výrobě sýru ‚Brocciu corse‘/‚Brocciu‘, s výjimkou balících plynů povolených předpisy o přídatných látkách, které mohou být použity při výrobě potravin určených k lidské spotřebě“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**

**o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin <sup>(3)</sup>**

**„BROCCIU CORSE“/„BROCCIU“**

**č. ES: FR-PDO-0217-01164 – 18.10.2013**

**CHZO ( ) CHOP ( X )**

**1. Název**

„Brocciu corse“/„Brocciu“

**2. Členský stát nebo třetí země**

Francie

**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**

„Brocciu corse“/„Brocciu“ je syrovátkový sýr komolokuzelovitého tvaru.

Jeho hmotnost je od 250 gramů do 3 kilogramů v závislosti na typech formy, které jsou určeny pro sýry o hmotnosti 3 kilogramy, 1 kilogram, 500 gramů a 250 gramů.

Vyrábí se výlučně z čerstvé kozí a/nebo ovčí syrovátky, ke které se přidává plnotučné kozí a/nebo ovčí mléko v syrovém stavu a sůl.

Uvádí se na trh jako čerstvý nebo vyzrálý (typ „passu“).

Obsahuje přinejmenším 40 gramů tuků na 100 gramů sýru po úplném vysušení a u sýru zapsaného označení „čerstvého“ typu nesmí být obsah sušiny nižší než 20 gramů na 100 gramů produktu.

Typ „passu“ obsahuje minimálně 35 gramů sušiny na 100 gramů sýru.

**3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)**

Jsou povolena pouze korsická plemena ovcí a koz.

Používaná syrovátka musí pocházet z výroby čerstvé ovčí a/nebo kozí sýřeniny vysrážené syřidlem.

Plnotučné mléko na výrobu sýřeniny lze použít nejvýše do 40 hodin od prvního dojení.

Ke srážení mléka se používá tradiční nebo průmyslové syřidlo, s vyloučením jakéhokoli jiného srážecího enzymu, a to zejména enzymu plísňového nebo mikrobiálního původu.

<sup>(3)</sup> Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

Odstraňování laktózy je zakázáno.

Získaná čerstvá syrovátka se použije, aniž by došlo ke zhoršení jejích vlastností, nejvýše do dvou hodin od vyrobení sýru.

Syrovátka musí mít pH rovnající se nebo přesahující 6,20.

U přidávaného mléka se jedná o čerstvé plnotučné ovčí nebo kozí mléko v syrovém stavu, které se musí přidat do 24 hodin od jeho nadojení.

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

Převažuje krmení založené na pastvě ve volné přírodě.

Povoluje se doplňování krmení pícninami a koncentráty na bázi obilovin původem z dotčené oblasti.

Schvalují se také doplňky ke krmení v podobě pícnin a koncentrátů nepocházejících z oblasti produkce, a to až do výše 20 %.

Zakazuje se použití fermentovaných pícnin v jakékoli podobě.

#### 3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti

K produkci mléka a syrovátky a k výrobě a zrání syrovátkového sýru musí dojít v zeměpisné oblasti.

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

Techniky balení sýru „Brocciu corse“/„Brocciu“ musí umožnit zachování fyzikálně-chemických a organoleptických vlastností produktu po celou dobu, kdy je nabízen ke spotřebě, a již stanoví balírna na jeho označení.

Je zakázáno přidávat jakýkoli produkt, který se nepoužívá při výrobě sýru „Brocciu corse“/„Brocciu“, s výjimkou balících plynů povolených předpisy o přídatných látkách, které mohou být použity při výrobě potravin určených k lidské spotřebě.

#### 3.7 Zvláštní pravidla pro označování

Syrovátkové sýry se zapsaným označením původu „Brocciu corse“/„Brocciu“ se musí uvádět na trh s individuálním označením, na němž musí být uveden kromě povinných údajů předepsaných pro všechny syrovátkové sýry a předem balené potraviny název označení a symbol Evropské unie pro CHOP. Vše musí být uvedeno ve velikosti písma, která odpovídá přinejmenším dvou třetinám velikosti největšího písma použitého na označení. Na označení se povinně uvádějí názvy „čerstvý“ nebo „passu“. U sýrů prodávaných s názvem „čerstvý“ musí být na označení povinně uveden den výroby.

Tyto údaje se uvádějí rovněž na bednách a jiných typech balení obsahujících syrovátkové sýry.

### 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisnou oblast tvoří departementy Haute-Corse a Corse-du-Sud.

### 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

#### 5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Přírodní faktory

Korsika je ostrov, jenž se vyznačuje jedinečným přírodním prostředím. Připomíná horu posazenou doprostřed moře. Voda, jež ji obklopuje, jí poskytuje srážky, které se zarážejí o její hornatý terén. Z klimatického hlediska kromě toho mizí od určité nadmořské výšky její středomořské rysy.

Pro Korsiku jsou příznačné mírné teploty a vydatné, ale nepravidelné dešťové srážky. Průměrné roční dešťové srážky jsou na ostrově relativně vysoké. Pro tuto sezónní a nepravidelnou srážkovost středomořského typu na celém ostrově je příznačné značné letní sucho.

Místní plemena ovcí a koz jsou dokonale přizpůsobena zvláštnostem ostrova, jeho hornatému a zvrásněnému terénu a jeho vegetaci vytvářející velmi hustý křovinatý porost (macchie) plný vonných rostlin.

Vzhledem ke své váze a způsobu chovu poskytují korsická plemena ovcí a koz dostatečné množství mléka.

#### Lidské faktory

Jedinečnost systému získávání mléka tvoří zajisté jeden ze základů tradice výroby sýrů na ostrově. Použitím těchto malých přežvýkavců se na něm zhodnocují přirozené zdroje pícnin.

Pastevec pracuje stále tradičním způsobem: volný výběh, sezónní přesun zvířat v létě do hor a v zimě do nížin.

Korsičtí pastevci vyrábějí podle know-how zděděného po předcích sýr „Brocciu corse“/„Brocciu“ ze syrovátky získané způsobem výroby, které se mohou lišit podle jednotlivých mikroregionů ostrova (ovčí a/nebo kozí sýr s měkkou nebo lisovanou hmotou). Sýr „Brocciu corse“/„Brocciu“ je tak logickým výsledkem těchto tradičních způsobů výroby sýrů, které zahrnují používání čerstvého mléka bez předchozího zrání a získání jen lehce kyselé syřeniny vysrážené syřidlem. Výsledné syrovátky, jež se používají pro výrobu sýru „Brocciu corse“/„Brocciu“, jsou proto jemné.

Tato čerstvá syrovátka se ohřívá ve velkém kotli. Jedno z tajemství úspěšného výsledku spočívá ve způsobu ohřívání, které musí být pomalé a postupné, aby se tak při použití soli jako katalyzátoru umožnilo tepelné srážení rozpustných mléčných bílkovin čerstvé syrovátky a přidávaného kozího a/nebo ovčího mléka.

#### 5.2 Specifičnost produktu

Sýr „Brocciu corse“/„Brocciu“, jehož barva může být od bělostně až po krémově bílou, se vyznačuje pevnou strukturou, v ústech je mazlavý a má příjemnou, jemnou a lehce slanou příchuť. Čím je „Brocciu corse“/„Brocciu“ čerstvější, tím je jemnější a lahodnější.

Výroba sýru „Brocciu corse“/„Brocciu“ vykazuje určité zvláštnosti, které dodávají produktu jeho specifickou jemnost, strukturu a chuť, a to zejména kvůli přidávání soli a plnotučného čerstvého mléka během výroby.

Kromě přímé spotřeby v čerstvém nebo uzrálém stavu slouží sýr „Brocciu corse“/„Brocciu“ rovněž k přípravě typických specialit korsické kuchyně, jako jsou omelety podávané s divokou mátou, imbruciata (koláč) a ciaccia (koblíhy).

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

Korsika má historické předurčení pro chov koz a ovcí dané klimatickými a zeměpisnými podmínkami prostředí.

Místní plemena ovcí a koz se tomuto zeměpisnému prostředí dokonale přizpůsobila a dávají mléko s velmi vysokým obsahem užitečných látek, které umožňují vysoce efektivní výrobu sýrů. Ačkoli se fyzikálně-chemická jakost mléka může lišit podle jednotlivých ročních období kvůli sezónním přesunům, kdy zvířata překonávají dlouhé vzdálenosti, zůstává přesto obsah tuku a bílkovin v mléce stále na vysoké úrovni.

Hospodaření s přírodními zdroji a používání extenzivního chovu navíc umožňují dosáhnout poměrně pravidelné laktanční křivky během období dojení.

Tento vysoký obsah užitečných látek v ovčím a kozím mléce umožňuje výrobu sýru „Brocciu corse“/„Brocciu“. Tato výroba v návaznosti na tradiční výroby korsického sýru představuje zhodnocení syrovátkových bílkovin a tuků obsažených v syrovátce.

Kromě vlastností mléka lze tuto druhotnou výrobu vysvětlit také používáním výrobní metody tradičního sýru. Srážení mléka pomocí syřidla je rychlé a získaná syřenina je vysoce vápenatá, což umožňuje velmi jemné krájení s následným uvolněním velkého množství rozpustných bílkovin a tuků v syrovátce, která se poté používá k výrobě „Brocciu corse“/„Brocciu“.

Tento vysoký obsah užitečných látek v korsickém mléce poskytuje „Brocciu corse“/„Brocciu“ jeho jedinečnost, protože se mléko přidává také během výroby sýru v neupraveném a syrovém stavu („u puricciu“), což produktu zajišťuje velmi jemnou strukturu a příznačnou chuť, které nenajdeme u žádného jiného syrovátkového sýru.

**Odkaz na zveřejnění specifikace**

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

[http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Cdc-Brocciu\\_BO\\_cle8279f6.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Cdc-Brocciu_BO_cle8279f6.pdf)

---

<sup>(4)</sup> Viz poznámka pod čarou 3.



ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)  
ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



**Úřad pro publikace Evropské unie**  
2985 Lucemburk  
LUCSEMBURSKO

CS