



Obsah

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Rada

2014/C 387/01	Rozhodnutí Rady ze dne 28. října 2014 o jmenování a nahrazení členů řídicí rady Evropského střediska pro rozvoj odborného vzdělávání	1
---------------	--	---

Evropská komise

2014/C 387/02	Směnné kurzy vůči euru	2
2014/C 387/03	Oznámení Komise o aktuální úrokové sazbě pro navrácení státní podpory a o referenční a diskontní sazbě pro 28 členských států použitelných od 1. listopadu 2014 (<i>Zveřejněno v souladu s článkem 10 nařízení Komise (ES) 794/2004 ze dne 21. dubna 2004 (Úř. věst. L 140, 30.4.2004, s. 1)</i>)	3

V *Oznámení*

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2014/C 387/04	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.7387 – BP/Statoil Fuel and Retail Aviation) ⁽¹⁾	4
---------------	--	---

2014/C 387/05	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.7252 – Holcim/Lafarge) ⁽¹⁾	5
2014/C 387/06	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.7389 – Aegon Spain/Santander Totta Seguros/Aegon Santander Vida/Aegon Santander Não Vida) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	6
2014/C 387/07	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.7292 – DEMB / Mondelēz / Charger OpCo) ⁽¹⁾	7

JINÉ AKTY

Evropská komise

2014/C 387/08	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	8
2014/C 387/09	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	17

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

RADA

ROZHODNUTÍ RADY

ze dne 28. října 2014

o jmenování a nahrazení členů řídicí rady Evropského střediska pro rozvoj odborného vzdělávání

(2014/C 387/01)

RADA EVROPSKÉ UNIE,

s ohledem na nařízení Rady (EHS) č. 337/75 ze dne 10. února 1975 o zřízení Evropského střediska pro rozvoj odborného vzdělávání, a zejména na článek 4 uvedeného nařízení⁽¹⁾,

s ohledem na kandidaturu předloženou estonskou vládou,

vzhledem k těmto důvodům:

1. Rada rozhodnutím ze dne 16. července 2012⁽²⁾ jmenovala členy řídicí rady Evropského střediska pro rozvoj odborného vzdělávání na období od 18. září 2012 do 17. září 2015.
2. Poté, co odstoupil pan Kalle TOOM, se v řídicí radě střediska uvolnilo místo estonského člena v kategorii zástupců vlád.
3. Členové řídicí rady výše uvedeného střediska by měli být jmenováni na zbývající část funkčního období, které končí dnem 17. září 2015,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článek

Na zbývající část funkčního období, tedy do 17. září 2015, je členkou řídicí rady Evropského střediska pro rozvoj odborného vzdělávání jmenována:

ZÁSTUPCI VLÁD:

ESTONSKO	paní Rita SIILVASKOVÁ
----------	-----------------------

V Lucemburku dne 28. října 2014.

Za Radu
předseda
G. L. GALLETI

(1) Úř. věst. L 39, 13.2.1975, s. 1.

(2) Úř. věst. C 228, 31.7.2012, s. 3.

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

31. října 2014

(2014/C 387/02)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,2524	CAD	kanadský dolar	1,4120
JPY	japonský jen	140,18	HKD	hongkongský dolar	9,7125
DKK	dánská koruna	7,4444	NZD	novozélandský dolar	1,6045
GBP	britská libra	0,78425	SGD	singapurský dolar	1,6111
SEK	švédská koruna	9,2664	KRW	jihokorejský won	1 343,43
CHF	švýcarský frank	1,2067	ZAR	jihoafrický rand	13,7517
ISK	islandská koruna		CNY	čínský juan	7,6559
NOK	norská koruna	8,4900	HRK	chorvatská kuna	7,6640
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	15 169,68
CZK	česká koruna	27,770	MYR	malajsijský ringgit	4,1210
HUF	maďarský forint	308,26	PHP	filipínské peso	56,355
LTL	litevský litas	3,4528	RUB	ruský rubl	53,8575
PLN	polský zlotý	4,2177	THB	thajský baht	40,832
RON	rumunský lei	4,4163	BRL	brazilský real	3,0714
TRY	turecká lira	2,7769	MXN	mexické peso	16,8711
AUD	australský dolar	1,4249	INR	indická rupie	76,8535

⁽¹⁾ Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

Oznámení Komise o aktuální úrokové sazbě pro navrácení státní podpory a o referenční a diskontní sazbě pro 28 členských států použitelných od 1. listopadu 2014

(Zveřejněno v souladu s článkem 10 nařízení Komise (ES) 794/2004 ze dne 21 dubna 2004 (Úř. věst. L 140, 30.4.2004, s. 1))

(2014/C 387/03)

Základní sazby jsou vypočteny v souladu se sdělením Komise o revizi metody stanovování referenčních a diskontních sazeb (Úř. věst. C 14, 19.1.2008, s. 6). V závislosti na použití referenční sazby se musí připočítat příslušné marže tak, jak je uvedeno v tomto sdělení. Pro diskontní sazbu to znamená, že je nutné připočítat marži ve výši 100 základních bodů. Nařízení Komise (ES) č. 271/2008 ze dne 30. ledna 2008, kterým se mění nařízení (ES) č. 794/2004, předpokládá, že nebude-li zvláštním rozhodnutím stanoveno jinak, sazba pro navrácení státní podpory bude rovněž vypočtena připočtením 100 základních bodů k základní sazbě.

Upravené sazby jsou vyznačeny tučně.

Předchozí sazby byly zveřejněny v Úř. věst. C 338, 27.9.2014, s. 28.

Od	Do	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.11.2014	...	0,44	0,44	2,46	0,44	0,58	0,44	0,78	0,44	0,44	0,44	0,44	0,44	1,54	2,38	0,44	0,44	0,55	0,44	0,44	0,44	0,44	2,75	0,44	2,97	0,57	0,44	0,44	1,04
1.10.2014	31.10.2014	0,53	0,53	2,46	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,54	2,38	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	2,97	0,68	0,53	0,53	1,04
1.9.2014	30.9.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,54	2,92	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	2,97	0,81	0,53	0,53	0,88
1.5.2014	31.8.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,54	2,92	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,06	0,53	0,53	0,88
1.4.2014	30.4.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,83	2,92	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,06	0,53	0,53	0,88
1.3.2014	31.3.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,71	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,83	3,45	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,29	0,53	0,53	0,88
1.1.2014	28.2.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,71	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	2,35	3,45	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,29	0,53	0,53	0,88

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.7387 – BP/Statoil Fuel and Retail Aviation)****(Text s významem pro EHP)**

(2014/C 387/04)

1. Evropská komise dne 27. října 2014 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾, kterým podnik BP Global Investments Limited („BP GIL“, Spojené království), dceřiná společnost ve sto procentním vlastnictví podniku BP plc. („BP“, Spojené království), získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování nákupem akcií výlučnou kontrolu nad celým podnikem Statoil Fuel & Retail Aviation AS, („SFRA“, Norsko), dceřinou společností ve sto procentním vlastnictví podniku Alimentation Couche-Tard Inc. („Alimentation Couche-Tard“, Kanada).
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
 - BP je mateřskou společností globální skupiny subjektů působících v oblasti průzkumu, rozvoje a těžby ropy a zemního plynu. BP GIL je britská společnost. Je jednou z hlavních holdingových společností skupiny BP, působí v mnoha odvětvích a regionech po celém světě. Air BP, dceřiná společnost ve sto procentním vlastnictví podniku BP, se zaměřuje na dodávky leteckých pohonných hmot v celosvětovém měřítku,
 - SFRA je dceřiná společnost ve sto procentním vlastnictví podniku Alimentation Couche-Tard. Zajišťuje dodávky leteckých pohonných hmot přímo do letadel klientů z řad leteckých dopravců na 80 letištích v EHP, nicméně zaměřuje se především na Skandinávii.
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 (+32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou s uvedením čísla jednacího M.7387 – BP/Statoil Fuel and Retail Aviation na adresu Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž Evropské komise:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.7252 – Holcim/Lafarge)****(Text s významem pro EHP)**

(2014/C 387/05)

1. Evropská komise dne 27. října 2014 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾, kterým podnik Holcim Ltd („Holcim“, Švýcarsko) získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování nákupem akcií kontrolu nad celým podnikem Lafarge SA („Lafarge“, Francie).
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
 - podniku Holcim: výroba a dodávky cementu, kameniva, hotových betonových směsí, asfaltu a cementových materiálů včetně souvisejících služeb,
 - podniku Lafarge: dodávky cementu, kameniva, betonu a dalších produktů pro stavebnictví.
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 (+32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou s uvedením čísla jednacího M.7252 – Holcim/Lafarge 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“).

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.7389 – Aegon Spain/Santander Totta Seguros/Aegon Santander Vida/Aegon Santander Não Vida)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2014/C 387/06)

1. Evropská komise dne 27. října 2014 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle čl. 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾, kterým podnik Aegon Spain Holding B.V. („Aegon Spain“, Španělsko), který je zcela ve vlastnictví skupiny Aegon Group („Aegon“, Nizozemsko), a podnik Santander Totta Seguros („Santander Totta Seguros“, Portugalsko), který je zcela ve vlastnictví skupiny Santander Group („Santander“, Španělsko), získají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování nákupem akcií společnou kontrolu nad podnikem Aegon Santander Portugal Vida – Companhia de Seguros de Vida, S.A. („Aegon Santander Portugal Vida“, Portugalsko) a podnikem Aegon Santander Portugal Não Vida – Companhia de Seguros de Vida, S.A. („Aegon Santander Portugal Não Vida“, Portugalsko) ve dvou nově založených společnostech vytvářejících společný podnik.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- skupiny Aegon: správa majetku, pojišťovnictví, penzijní fondy a související produkty v celosvětovém měřítku, zejména ve Spojených státech, Nizozemsku a Spojeném království,
- podniku Aegon Spain: nabídka a prodej produktů životního a neživotního pojištění a penzijních produktů ve Španělsku,
- skupiny Santander Group: mezinárodní skupina bankovních a finančních společností působící ve Španělsku, Spojeném království a některých evropských zemích, jakož i v Severní a Jižní Americe,
- podniku Santander Totta Seguros: nabídka životního a neživotního pojištění v Portugalsku,
- podniku Aegon Santander Portugal Vida: nabídka životního pojištění,
- podniku Aegon Santander Portugal Não Vida: nabídka neživotního pojištění.

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 o spojování⁽²⁾ 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 Evropské komisi zaslat faxem (+32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou s uvedením čísla jednacího M.7389 – Aegon Spain/Santander Totta Seguros/Aegon Santander Vida/Aegon Santander Não Vida 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.7292 – DEMB / Mondelēz / Charger OpCo)
(Text s významem pro EHP)
(2014/C 387/07)

1. Evropská komise dne 27. října 2014 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾, kterým podnik D.E. Master Blenders 1753 („DEMB“, Nizozemsko), který je kontrolován podnikem JAB Holding Company (Německo), a podnik Mondelēz International Inc. („Mondelēz“, USA) získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování nákupem akcií společnou kontrolu nad podnikem Charger OpCo („Charger OpCo“, Nizozemsko), který je nově vytvořenou společností tvořící společný podnik.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku DEMB: výroba a prodej produktů na bázi kávy a čaje v Evropě, Brazílii, Oceánii a Asii. Nadto v různých zemích provozuje kavárny, mimo jiné prostřednictvím franšíz,
- podniku Mondelēz: společnost nabízející občerstvení po celém světě, mezi jejíž produkty patří sušenky, čokoláda, sladkosti, sýry, práškové nápoje, žvýkačky a káva,
- podniku Charger OpCo: společný podnik bude kombinací činností podniku DEMB a sektoru kávy podniku Mondelēz.

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 (+32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou s uvedením čísla jednacího M.7292 – DEMB / Mondelēz / Charger OpCo 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“).

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 387/08)

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

„CEREZA DEL JERTE“

č. ES: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013

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 [kontrolní orgán]

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)

3. Změna (změny)

3.1 Změny v bodu B „Popis produktu“

Bod B 3. Vlastnosti produktu

V níže uvedené tabulce jsou uvedeny nové hodnoty pro obsah cukru (měřené ve stupních Brix) a pro kyselost, jež nahrazují hodnoty uvedené ve stávající specifikaci a odpovídajícím jednotným dokumentu pro každou z odrůd, jež jsou předmětem specifikace:

⁽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.

Tabulka č. 1: Obsah cukru, tvar, minimální velikost a pH třešní, na které se vztahuje chop, podle odrůd

Odrůda	Obsah cukru (měřeno ve stupních Brix)			Tvar	Minimální velikost	pH		
	Minimální	Maximální	Střední			Minimální	Maximální	Střední
Navalinda	12	21,60	14	zploštělý	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	zploštělý	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	podlouhlý	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	podlouhlý	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	podlouhlý	21 mm	3,80	4,70	4,25

V níže uvedené tabulce jsou hodnoty ze stávající specifikace.

Tabulka č. 2: Obsah cukru, kyselost a tvar třešní, na které se vztahuje chop, podle odrůd

Odrůda	Obsah cukru (měřeno ve stupních Brix)			Tvar	Minimální Velikost (*)	Kyselost (měřeno v ekvivalentním množství na 100 ml)		
	Minimální	Maximální	Střední			Minimální	Maximální	Střední
Navalinda	12	16	14	Zploštělý	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunes	18	21	20	Zploštělý	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Colorado	17	23	21	Podlouhlý	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Negro	17	24	19	Podlouhlý	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Limón Negro	17	24	20	Podlouhlý	21 mm	7,46	16,42	11,94

Odůvodnění

Technologický pokrok, ke kterému došlo v posledních letech, spolu s důkladností, se kterou se v současné době provádějí různé analýzy, znamenaly zlepšení technik analýz, jež jsou tak důvěryhodnější a přesnější.

Je tedy nezbytné změnit parametry, jež jsou uvedeny v původní specifikaci, a to z těchto důvodů:

- 1) stupeň Brix. Průměrný obsah cukrů je vyšší než obvyklé hodnoty s refraktometrickým indexem, jehož hodnoty ve stavu optimální zralosti a v závislosti na odrůdě činí 12 až 20 g na 100 g hmotnosti čerstvých plodů.

Výsledky analýz realizovaných (pro produkt s CHOP „Cereza del Jerte“ akreditovanými laboratořemi) v rámci kontrol produktu provedených během několika let inspektory regulační rady potvrdily, že hodnoty ve stupních Brix uvedené ve stávající specifikaci se liší od reálných hodnot.

Vedle toho výsledky nejrůznějších studií využívajících rozdílných analyzovaných vzorků v různém stavu zralosti (stupně Brix se mění podle toho, jak třešeň zraje) umožnily stanovit hodnoty ve výše uvedené tabulce. Hodnoty jsou považovány za dostačující, aby mohl být certifikovaný produkt uváděn na trh. Požaduje se tudíž, aby tyto nové hodnoty nahradily hodnoty, jež se uváděly dříve.

- 2) pH. Jedním z parametrů, jež byl stanoven jako požadavek na produkt, na který se vztahuje toto označení původu, je měření kyselosti v ekvivalentním množství na 100 ml kyseliny jablečné. Produktem, na který se vztahuje CHOP, je ovoce, jež se velmi rychle kazí a jehož trvanlivost není příliš dlouhá. Proto je velmi důležité rychle získat výsledky parametrů určujících jakost ovoce.

V současné době požadovaný parametr týkající se kyselosti (v miliekvivalentech na 100 ml kyseliny jablečné) musí být určen v laboratořích, které musí být v rámci možností akreditovány. Má-li se spotřebiteli nabídnout ovoce za co možná nejlepších podmínek, je třeba výše zmíněným skutečnostem věnovat dostatek času.

Určování parametru pro pH v ovoci je stále obvyklejší a na trhu i v odvětví je uznávané z různých důvodů:

- rychlost, s jakou se výsledek získá. Stávající technická zařízení pro měření pH umožňují získávat údaje o kyselosti „na místě“ a v krátkém čase, a tak získaný výsledek vykazuje vysoký stupeň přesnosti, díky čemuž může inspektor na podkladě důvěryhodných informací rychle rozhodnout.
- časté využívání těchto jednotek v rámci odvětví: pH se považuje za ukazatel chuti všech potravin, zejména ovoce a zeleniny.
- kvalita informací o vývoji a trvanlivosti produktu je v porovnání s jinými parametry mnohem vyšší.

Navrhuje se tedy, aby se hodnoty pH uvedené v tabulce č. 1 nahradily hodnotami pro kyselost, jež jsou ve stávající specifikaci.

Rovněž v případě parametrů pro stupně Brix jsou hodnoty ve výše uvedené tabulce výsledkem různých testů realizovaných v rámci kontrol produktu provedených během několika let inspektory regulační rady a poté dalšími subjekty (ZEMĚDĚLSKO-POTRAVINÁŘSKÝ TECHNOLOGICKÝ INSTITUT) a akreditovanými laboratorii.

3.2 Změny v bodu D „Skutečnosti dokazující, že produkt pochází z vymezené oblasti“

Mění se některé odstavce, aby se jejich obsah přizpůsobil novému certifikačnímu systému podle normy UNE-EN 45.011/ISO-IEC 17065, již používá regulační rada (certifikační subjekt akreditovaný za účelem dodržování zmíněné normy) a aby se shrnula, zjednodušila a aktualizovala původní specifikace, jež se přizpůsobila situaci v odvětví v době, kdy se podávala žádost o zápis.

V tomto bodě je popsán postup kontroly a certifikace, jenž je nezbytný pro zaručení původu a jakosti produktu, jakož i normy, které musí splňovat.

Změny provedené v tomto bodě se týkají podoby dokumentu a ani obsah, ani nové znění nijak neovlivňují skutečnosti dokazující, že produkt pochází z vymezené oblasti. Je třeba zdůraznit nejdůležitější změny:

- V bodě 1 se uvádí, že „Picotas‘ a/nebo třešně pocházejí výhradně ze zapsaných sadů nalézajících se v oblasti produkce. Tyto sady jsou jednoznačně zaznamenány v databázi, jež v rámci položek jednotlivých producentů obsahují údaje o zemědělských podnicích a popisují stromy podle velikosti, věku, odrůdy, typu sadu, pěstitelského systému a jiných proměnných“.

Znění se nahrazuje tímto:

„Picotas‘ a/nebo třešně pocházejí výhradně ze zapsaných sadů nalézajících se v oblasti produkce. Tyto sady jsou zřetelně zaznamenány v různých rejstřících pro chráněné označení původu“.

- V bodě 2 se uvádí, že „Inspekční útvary regulační rady každý rok namátkově navštíví přibližně 10 % registrovaných zemědělských podniků (tj. zhruba 400 ročně), aby na místě ověřily přesnost a pravdivost producenty poskytnutých údajů. Každým rokem se rovněž stanoví lhůta na úpravu údajů v rejstříku, přičemž se shromáždí nastalé změny a aktualizují se stávající informace“.

Znění se nahrazuje tímto:

„V rámci udělení chráněného označení původu probíhají každoročně kontroly zemědělských podniků, schválených expedičních skladů a produktů s cílem zajistit, aby byly dodrženy všechny stanovené požadavky zaručující, že produkt pochází z vymezené oblasti.“

Pravidelně se rovněž bude stanovovat lhůta na úpravu údajů v rejstříku, přičemž se shromáždí nastalé změny a aktualizují se stávající informace“.

- Rovněž bod 5, v němž je popsán postup pro zajištění jakosti, se zrušuje, aby se zohlednily současné poznatky, které jsou popsány v bodě 4 a dalších bodech části D a jež sledují stejný cíl:

Bod 5: „Postup pro zajištění jakosti spočívá v každodenním odebírání vzorků z různých šarží a skladů, přičemž objem vzorků ovoce musí být úměrný objemu ovoce v každém skladu. V tomto případě se produkt podrobí důkladné kontrole, jež má mj. vyhodnotit, zda ovoce skutečně pochází ze zapsaných sadů, zda jsou v souladu obsah a údaje na etiketě, zda je stupeň zralosti produktu optimální, zda je produkt naprosto stejnorodý, pokud jde o barvu a velikost, zda nemá vady, zda jsou splněny normy týkající se balení a označení, zda je hmotnost odpovídající apod.“

- Bod 8, v němž se uvádí, že „Kontrola ukazatelů na základě skupiny čísel se přísně zaznamenává, aby se tak předešlo možnosti podvodu. Registr ukazatelů a porovnání v něm obsažených údajů s objemy produktu získanými v hospodářském roce, jež jsou uloženy v zapsaných skladech, umožní rychle odhalit nestandardní situace a identifikovat jejich dopad v jakémkoli okamžiku expedice a prodeje“,

se nahrazuje tímto:

„Kontrola ukazatelů na základě skupiny čísel se přísně zaznamenává, aby se tak předešlo možnosti podvodu“.

- Bod 9, v němž se uvádí, že „Všechny kontroly, vzorky a testy, jež se provádějí s cílem ověřit, že jsou splněny všechny požadavky, probíhají v souladu s příručkou jakosti a příručkou postupů. Regulační rada provádí testy v subjektech, jež splňují požadavky stanovené v normě ISO-EN 17.025“,

se nahrazuje tímto:

„Regulační rada poté, co v souvislosti s produktem, na nějž se vztahuje chráněné zeměpisné označení ‚Cereza del Jerte‘, dokončí příslušná hodnocení a pokud společnost uvádějící produkt na trh splňuje příslušné požadavky na certifikaci, vydá doklad o tom, že jejím produktům bylo vystaveno příslušné osvědčení“.

- Bod 10, v němž se uvádí, že „Po provedení všech výše zmíněných kontrol vyhodnotí poradní výbor regulační rady složený ze zástupců všech zúčastněných stran získané výsledky, aby přijal nestranné a objektivní rozhodnutí. Pokud by se certifikační výbor rozhodl vystavit osvědčení, vydá regulační rada zapsanému podniku příslušné osvědčení. Produkt se uvádí na trh se zárukou původu, jenž je dosvědčen etiketou a číslovaným kontrolním štítkem regulační rady“,

se nahrazuje tímto:

„Produkt se uvádí na trh se zárukou původu, jenž je dosvědčen etiketou a číslovaným kontrolním štítkem regulační rady“.

Jak již bylo uvedeno, tyto změny jsou reakcí na skutečnost vyžadující přizpůsobení původní specifikace současné situaci po změnách, jež proběhly v kontrolním subjektu, který ověřuje dodržení podmínek specifikace produktu s CHOP „Cereza del Jerte“, aniž by bylo zpochybněno, že produkt pochází z vymezené oblasti, ve které se produkt s tímto označením původu pěstuje.

3.3 Změny v bodu G „Kontrolní orgán“

Mění se poštovní adresa, a to takto:

Adresa: Polígono Industrial Centro de Empresas Carretera Nacional 110, Km. 381,400 10613 Navacencejo (Cáceres), España.

Je specifikováno, že regulační rada má akreditaci v rámci normy UNE-EN 45011.

3.4 Změny v bodu H „Označování“

Tento bod se mění, aby se zrušil druhý odstavce týkající se etiket a aby se zařadila dvě loga (pro produkty „Cereza del Jerte“ a „Cereza del Jerte+Picota“. Záměrem je neuvádět spotřebitele v omyl, když si produkt vybírá.

3.5 Změny v bodu I „Vnitrostátní právní požadavky“

V souladu s článkem 7 nařízení (EU) č. 1151/2012 a za účelem zjednodušení a jasnosti specifikace produktu se tento bod zrušuje, jelikož není zásadní a není ve zmíněném článku uveden.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

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

„CEREZA DEL JERTE“

č. ES: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013

CHZO () CHOP (X)

1. **Název**

„Cereza del Jerte“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1 *Druh produktu*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

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

Chráněné označení původu „Cereza del Jerte“ se vztahuje výlučně na stolní třešně určené pro spotřebu v čerstvém stavu druhu *Prunus avium* L., které patří do místních odrůd „Navalinda“, „Ambrunés“, „Pico Limón Negro“, „Pico Negro“ a „Pico Colorado“.

Odrůdy třešní, na které se vztahuje chráněné označení původu, se dělí na tyto typy:

— „Picotas“: odrůdy „Ambrunés“, „Pico Negro“, „Pico Colorado“ a „Pico Limón Negro“. Většina produkce patří do této skupiny, která se nazývá „picotas“, což jsou třešně odlišující se především tím, že se při sběru přirozeně oddělují od stopky.

— se stopkou: „Navalinda“.

Pokud jde o vlastnosti produktu, je vnější zbarvení plodů načervenalé a převažují třešně vínově nebo purpurově červené barvy. Dužina plodu je pevná a křupavá, její barva a šťáva se liší podle odrůd, a to od červené dužiny a šťávy až po nažloutlou nebo krémově zbarvenou dužinu a bezbarvou šťávu. Plody mají různé tvary: ledvinitý, zploštělý, kulatý, podlouhlý. Velikost a tvar pecky plodu se liší podle odrůd, a to od střední až po velkou či velmi velkou pecku kulatého až podlouhlého tvaru.

V této souhrnné tabulce se uvádějí základní požadavky týkající se obsahu cukru (měřeného ve stupních Brix), tvaru plodu, minimální velikosti a pH.

Obsah cukru, tvar, minimální velikost a pH třešní, na které se vztahuje chop, podle odrůd

Odrůda	Obsah cukru (měřeno ve stupních Brix)			Tvar	Minimální velikost	pH		
	Minimální	Maximální	Střední			Minimální	Maximální	Střední
Navalinda	12	21,60	14	zploštělý	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	zploštělý	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	podlouhlý	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	podlouhlý	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	podlouhlý	21 mm	3,80	4,70	4,25

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

Třešně, na které se vztahuje CHOP „Cereza del Jerte“, musí náležet výlučně do kategorie „Extra“ v souladu s obchodními normami pro třešně schválenými nařízením Komise (ES) č. 214/2004 (*).

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

—

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

—

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

Všechny fáze produkce musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti:

třešně se sází a pěstují převážně na malých terasovitých pozemcích se strmými svahy, jež jsou mechanizaci těžko dostupné a vyžadují ruční obdělávání půdy (orání, hnojení, prořezávání) i ruční sběr.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Zpracováním a balením je zajištěna celková ochrana produktu. Výběru obalových materiálů je věnována patřičná pozornost, aby nedošlo k poškození plodů. Obsah každého balení musí být stejnorodý, pokud jde o původ, odrůdu, jakost a velikost. Část plodů v balení musí být viditelná a tyto plody musí být v rámci celého balení reprezentativní.

Balení třešní, na které se vztahuje CHOP „Cereza del Jerte“, probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti, aby se tak zajistily zachování kvality, sledovatelnost a kontrola během celého procesu osvědčování až do jeho dokončení.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

Vedle obecných informací vyplývajících z platných právních předpisů musí být na balení výrazným způsobem uveden název chráněného označení původu s údaji o daném podniku.

Regulační rada má k dispozici dvě verze loga. Každá z nich se použije v těchto případech:

Logo „Cereza del Jerte“. Toto logo se může používat pro všechny třešně, jakož i pro odrůdy skupiny „Picotas“:



Logo „Cereza del Jerte“ + „Picota“. Toto logo se použije výhradně pro odrůdy skupiny „Picotas“, aby se předešlo matení spotřebitele:



Bez ohledu na typ balení, v němž se třešně ke spotřebě expedují, je balení opatřeno kontrolním štítkem nebo jiným číslovaným identifikátorem dodaným regulační radou.

(*) Úř. věst. L 36, 7.2.2004, s. 6.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce se nalézá v severních správních oblastech provincie Cáceres. Tuto oblast tvoří pozemky náležející těmto obcím (seskupeny podle správních oblastí):

- SPRÁVNÍ OBLAST VALLE DEL JERTE: Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, El Torno, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas a Valdastillas.
- SPRÁVNÍ OBLAST LA VERA: Aldeanueva de la Vera, Arroyomolinos de la Vera, Cuacos de Yuste, Garganta la Olla, Gargüera, Guijo de Santa Bárbara, Jaraíz de la Vera., Pasarón de la Vera a Torremenga.
- SPRÁVNÍ OBLAST AMBROZ: Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla a Segura de Toro.

Silná vazba mezi jakostí, umístěním sadů v horském prostředí a podobou produkce vyřazuje z dané zeměpisné oblasti pozemky a sady, jež se nenacházejí v horské zemědělské oblasti. Vyloučeny tedy jsou:

- sady ve správní oblasti Vera nacházející se v nadmořské výšce do 500 m. n. m.,
- sady ve správní oblasti Valle del Ambroz nacházející se v nadmořské výšce do 600 m. n. m.

Oblast, v níž se produkt zpracovává a balí, je totožná s oblastí produkce.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Historické souvislosti

Název „Jerte“ nebo „Valle del Jerte“ úzce souvisí s třešněmi a ve Španělsku si mnoho spotřebitelů takřka automaticky spojuje místo s produktem „třešně“ a naopak. Oblast je tedy dobře známá výtečností svých třešní a především třešňím druhu „Picotas“.

Třešně zde začali pravděpodobně pěstovat Arabové a po znovudobytí poloostrova křesťany noví obyvatelé shledali, že se stromy dobře přizpůsobily místní půdě. Věrohodné důkazy o jejich existenci se však objevily až ve 14. století.

Dne 2. června 1352 přenocovala v jedné z vesnic v oblasti družina královských posílů. Urození páni zde ochutnali pstruhy a třešně, což svědčí o tom, že již v té době byly třešně významným produktem a že byly natolik kvalitní, aby mohly být nabídnuty tak vznešeným hostům.

V následujících staletích pěstování pokračovalo a rozšiřovalo se. Slavný španělský lékař Luis de Toro se v 16. století zmiňuje o třešních z Jerte a odlišuje je na základě jejich velikosti, barvy a chuti.

V 18. století začalo pěstování třešní nabývat podoby skutečného hospodářského odvětví poté, co došlo ke zničení kaštanových sadů následkem tzv. inkoustové nemoci. Koncem tohoto století a během 19. století dochází k rozšiřování třešňových sadů v údolí Valle del Jerte i v sousedních údolích.

V prvních desetiletích 19. století kronikáři uvádějí, že to nejlepší v oblasti „... jsou třešně, které jsou proto velice oblíbené u královského dvora ...“. V průběhu tohoto století se pěstování třešní rozšířilo do všech obcí, takže na počátku 20. století je oblast již proslavená díky „vynikajícím třešním“.

Přírodní souvislosti

Pět odrůd, na něž se vztahuje CHOP, pochází z této oblasti, a to buď z údolí Valle del Jerte, nebo ze sousedních údolí Ambroz a La Vera. Vyskytují se prakticky jen v této oblasti produkce, jelikož snahy o jejich pěstování v jiných nadmořských výškách nebyly doposud příliš úspěšné.

Různí autoři poukázali na to, že existence odrůd bez stopky v údolí Valle del Jerte je výsledkem dlouhodobého procesu aklimatizace a částečně ovlivněného výběru různých kmenů původního lesního druhu *Prunus avium* L., který se už od pradávna vyskytuje v těchto horských údolích.

V tomto procesu šlechtění a výběru prováděném obyvateli údolí Valle del Jerte hrála rozhodující úlohu přítomnost faktorů souvisejících s prostředím, jako je míra vlhkosti, která je zvýšená dokonce i v letních měsících, proudění vzduchu v údolí, orientace, celoroční průměrný počet hodin slunečního svitu, nadmořská výška, mikroklimatická rozmanitost a kyselost půdy.

Vlastnická struktura a podmínky související se složitou topografií vytvářejí krajinu, ve které se na malých, někdy až nepatrných terasách zpevněných kamennými zídkami, pěstují třešně, v důsledku čehož se půda z velké části obdělává bez použití mechanizace.

Pro vlastnosti produktu je proto rozhodující používání zvláštního rostlinného materiálu, přizpůsobeného a přivýklého přírodním podmínkám charakteristickým pro údolí Valle del Jerte a okolní údolí, jakož i zvláštnosti systému produkce, při němž se zachovávají kulturní tradice spojené s pěstováním třešní v malých zemědělských usedlostech s rodinnou organizací práce. Sady, nacházející se zpravidla na terasovitých pozemcích na strmých svazích, kde je použití mechanizace obtížné, umožňují vyvážit nízké výnosy nejvyšší kvalitou.

5.2 Specifičnost produktu

Chráněné označení původu „Cereza del Jerte“ se vztahuje výlučně na stolní třešně určené pro spotřebu v čerstvém stavu druhu *Prunus avium* L., které patří do místních odrůd „Navalinda“, „Ambrunés“, „Pico Limón Negro“, „Pico Negro“ a „Pico Colorado“.

Vnější zabarvení plodů je v závislosti na odrůdě více či méně načervenalé. Převažují třešně vínově nebo purpurově červené barvy, a to vzhledem k velmi významnému podílu skupiny „Picotas“ v místní sklizni, zejména královské odrůdy nebo odrůdy „Ambrunés“.

Výrazem „Picotas“ se nazývají třešně odlišující se především tím, že se při sběru přirozeně oddělují od stopky, aniž by se tím zhoršila jakost či snížila odolnost při manipulaci a trvanlivost produktu. Do této skupiny patří odrůdy třešní „Ambrunés“, „Pico Negro“, „Pico Limón Negro“ a „Pico Colorado“.

Plody mají různé tvary a lze je charakterizovat takto: ledvinovité, zploštělé, kulaté, podlouhlé.

Velmi pevná a křupavá dužina má v závislosti na odrůdě červenou barvu a načervenalou šťávu. Barva dužiny je červená až žlutá či krémová a šťáva je červená až čirá. Barva dužiny i šťávy je obvykle stabilní, zejména v případě šťávy.

Pecka vykazuje jednu z nejstabilnějších vlastností v rámci produktu. Její rozměr je střední až velký či velmi velký (odrůdy „Navalinda“ a „Ambrunés“). Její tvar je kulatý („Ambrunés“), střední („Pico Colorado“) nebo podlouhlý („Pico Limón Negro“).

Poměr mezi peckou a plodem vykazuje hodnoty, jež se pohybují od průměrné („Pico Colorado“) po velkou či velmi velkou („Pico Limón Negro“, „Navalinda“ a „Ambrunés“).

U stopky existují značné rozdíly v délce a tloušťce:

— délka: průměrná („Ambrunés“ a „Navalinda“) a velká („Pico Negro“ a „Pico Colorado“),

— tloušťka: tenká („Pico Negro“ a „Pico Colorado“), průměrná („Ambrunés“ a „Navalinda“).

Pokud jde o organoleptické vlastnosti, je průměrný obsah cukrů vyšší než obvyklé hodnoty s refraktometrickým indexem, jehož hodnoty ve stavu optimální zralosti a v závislosti na odrůdě činí 12 až 24 g na 100 g hmotnosti čerstvých plodů.

Třešně, na které se vztahuje CHOP „Cereza del Jerte“, musí náležet výlučně do kategorie „Extra“ v souladu s obchodními normami pro třešně schválenými nařízením (ES) č. 214/2004.

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

Odrůdy, na které se vztahuje chráněné označení původu, se vyskytují prakticky jen v této oblasti produkce, jelikož snahy o jejich pěstování v jiných nadmořských výškách nebyly doposud příliš úspěšné. Podmínky týkající se půdy, nadmořské výšky, slunečního svitu, vlhkosti a vanutí větrů pro ně totiž nejsou příznivé.

Přítomnost odrůd bez stopky v údolí Valle del Jerte je výsledkem dlouhodobého procesu aklimatizace a částečně ovlivněného výběru různých kmenů původního lesního druhu *Prunus avium* L., který se už od pradávna vyskytuje v těchto horských údolích.

V tomto procesu šlechtění a výběru prováděném obyvateli údolí Valle del Jerte hrála rozhodující úlohu přítomnost faktorů souvisejících s prostředím jako:

- míra vlhkosti, která je zvýšená dokonce i v letních měsících,
- proudění vzduchu v údolí, orientace, celoroční průměrný počet hodin slunečního svitu, nadmořská výška, mikroklimatická rozmanitost a kyselost půdy,
- charakter krajiny – třešně se pěstují již ve spodních partiích zmíněných tří údolí až do nadmořské výšky nad 1 200 m.n.m. Úrovně v nadmořské výšce 600 m.n.m. až maximální výšce jsou nevhodnější pro produkci odrůd třešňí typu „Picota“, jež spolu s odrůdami tvořícími mapu odrůd každý rok postupně zrají podle harmonogramu, a to od konce dubna do začátku srpna,
- struktura půd v oblasti je obvykle hrubá a málo kompaktní; půdy jsou zpravidla sypké a písčité. Vnější odvodnění bývá dobré. Ukazatel pH je vzhledem k původnímu složení vždy kyselý s obvyklými hodnotami 5 až 5,5. Tyto obecné vlastnosti půdy jsou vynikající pro rozvoj převažující odrůdy (*Prunus avium* neboli třešeň obecná) a místních odrůd třešně,
- podnebí – ve třech údolích, jež jsou součástí vymezené zeměpisné oblasti, panují díky jejich úzkému profilu, hloubce, orientaci a otevření směrem na jih jedinečné podnebné podmínky. Kontrasty v nadmořské výšce a fragmentovaný reliéf jsou zodpovědné za nerovnoměrné rozložení slunečního svitu a teplot mezi vrcholovými partiemi a spodní částí tvořenou naplaveninami. Na základě zmíněné skutečnosti jsou někdy teplotní rozdíly opravdu značné. Kvůli těmto podnebným rozdílům trvají vegetativní cyklus a období květu/zrání různě dlouho a, jak už bylo zmíněno výše, je tak doba sklizně značně nejednotná. V rámci téže odrůdy třešně může rozdíl v době zrání představovat i více než 20 dnů.

Z hlediska vlhkosti lze na základě měsíčních a ročních ukazatelů a podle rozložení srážek považovat podnebí v oblasti za vlhké středomořské s krátkým a výrazným letním obdobím sucha způsobeným nedostatečnými srážkami v teplotně nadprůměrných měsících červenci a srpnu.

Navzdory obecně teplému prostředí danému ročními průměrnými teplotami jsou tyto teploty během ročních období rozloženy nerovnoměrně. Zaznamenaný teplotní rozsah svědčí o poměrně drsném podnebí.

Závěrem lze říci, že všechny výše popsané specifické vlastnosti týkající se charakteru krajiny, půdy, podnebí a vodopisu jsou nezbytné k vypěstování tak výlučného a jedinečného produktu, jakým je třešeň „Cereza del Jerte“. Pokud by se některý z těchto faktorů vytratil, nebylo by možné zmíněný produkt vypěstovat.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

<http://aym.juntaex.es/NR/rdonlyres/DEAAADC4-16EB-4424-985B-4A40BE02ECF4/0/PliegoCerezaJertemodificado.pdf>

⁽⁵⁾ Viz. poznámka pod čarou 3.

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 387/09)

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

„REBLOCHON“/„REBLOCHON DE SAVOIE“

č. ES: FR-PDO-0217-01003-11.6.2012

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: balení, odkazy na kontrolní subjekty, příslušný útvar členského státu, kontaktní údaje a složení seskupení žadatelů

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)

3. Změna (změny)

Popis produktu: bod 2 specifikace

Upřesňuje se popis kůrky a hmoty, čímž se ujasňují údaje uvedené v původní specifikaci.

Mírně se rozšiřuje rozsah hmotnosti malého sýru „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ (230 až 280 gramů místo 240 až 280 gramů).

Zavádí se uvádění sýru na trh v porcované podobě. Seskupení žadatelů se tím chce přizpůsobit rozvoji individuální spotřeby produktů.

⁽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.

Kvalita obalových materiálů a techniky krájení umožňují zachovat kvalitu produktu během těchto úkonů.

Informace o falešném dnu obalu se převádí do předpisů o balení uvedených v bodě 5.7 specifikace.

Zeměpisná oblast: činnosti prováděné v oblasti: bod 3 specifikace

Upřesňují se činnosti prováděné v zeměpisné oblasti.

Zavedl se pojem dojení uvnitř oblasti, aby se ujasnilo fungování zemědělských hospodářství, která se nacházejí na jejím pomezí. Upřesňuje se rovněž, že balení, stanovené v zaevidované specifikaci, představuje první balení, aby se zohlednilo konečné balení, ke kterému může u produktu dojít později.

Ruší se přechodné ustanovení o možnosti zrání sýru ve dvou obcích těsně sousedících se zeměpisnou oblastí, protože dotčené podniky byly zahrnuty do zeměpisné oblasti.

Doplňuje se obec vzniklá oddělením od dosud spojených původních obcí (bez změny rozlohy zeměpisné oblasti).

Důkaz původu (zpětná sledovatelnost): bod 4 specifikace

Změny jsou spojeny s reformou systému kontroly označení původu zavedené v důsledku vývoje vnitrostátních předpisů. Zejména se zavádí prohlášení o identifikaci, jež je nutnou podmínkou před uznáním způsobilosti hospodářských subjektů, kterou se uznává jejich schopnost uspokojit požadavky specifikace označení, jehož použití si nárokují.

Podrobně je rovněž popsán obsah a způsoby předávání prohlášení nutných ke znalosti a kontrole produktů.

Upřesňují se dokumenty a zaevidování nutná pro kontrolu zpětné sledovatelnosti a výrobních podmínek a upřesňují se také způsoby kontroly vlastností produktu.

Pokud jde o označování sýrů, upřesňují se způsoby rozdělování a snímání identifikačních štítků.

Plemena dojnic: bod 5.1 specifikace

Definice stáda dojnic, jež zahrnuje všechny produktivní dojnice, zaprahlé krávy a jalovice starší šesti měsíců v daném hospodářství, umožňuje upřesnit typy zvířat podléhající kontrolám.

Za účelem posílení kontroly se doplňuje upřesnění ohledně příslušnosti zvířat k povoleným plemenům, jež odpovídají kódům 12, 46 a 31.

Někteří producenti mohou využívat zvířata k jiným účelům než pouze k produkci mléka určeného na výrobu sýru „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“. Tato možnost je nabídnuta a regulována.

Krmení dojnic: bod 5.2 specifikace

a) Základní krmná dávka a doplňky krmiva

Smyslem nových ustanovení je upevnit systém krmení na základě pícnin (trávy a sena), aby se posílila souvislost s územím CHOP a zachovala výroba sýrů používající technologie syrového mléka (fermentované pícniny jsou vyloučeny).

Za účelem dosažení tohoto cíle se zavádí vytížení hektaru užitkové zemědělské plochy a jeho hodnota se stanoví na 1,5 hrubé jednotky dusíku na zvíře (UGBN). Produktivní dojnice se musí v hlavní sezóně pást po dobu minimálně 150 dnů.

Za účelem zohlednění odlišností fungování, které byly zjištěny mezi jednotlivými zemědělskými hospodářstvími v rámci zeměpisné oblasti, je v případě produktivních dojnic regulováno použití krmiv, jež z této oblasti nepocházejí. Použití pícnin nepocházejících ze zeměpisné oblasti, a to maximálně do výše 25 % sušiny základní krmné dávky, tak mohou pouze hospodářství, která se nacházejí v nadmořské výšce 600 metrů, a vysokohorská hospodářství, kde se produktivní dojnice pasou v nadmořské výšce přesahující 600 metrů.

Nákup píce mimo zeměpisnou oblast se může týkat pouze sena.

Zelená píce je povolena, ale během období pastvy v délce 150 dnů je její podání omezeno na jedno krmení denně. Mimo období pastvy je povoleno dvojitě krmení zelenou pící denně; tato píce však musí být čerstvě posečena před každým ze dvou podání. Aby nedošlo k nakažení nežádoucími mikroorganismy, musí být zelená píce podávána v čerstvém stavu a před každou novou dávkou musí být jesle vyčištěny.

Stále s cílem zachovat spojitost s územím a také z důvodu, že krátká vlákna nemají stejné důsledky pro přežvykování jako seno trávy či vojtěšky, je na úrovni doplňkových krmiv omezeno přidělování granulí dehydratované vojtěšky.

Sestavení pozitivního seznamu koncentrátů umožňuje snazší kontroly a zabraňuje použití dosud nezvládnutých technologických novinek v této oblasti. Za účelem zachování souvislosti mezi produktem a jeho územím je celkové množství doplňkových krmiv v krmení omezeno na 1 800 kg za rok u dojnic a na 500 kg u jalovic.

Nakonec se upřesňuje, že syrovátku vyprodukovanou v hospodářství lze použít pouze při napájení zvířat a to maximálně do 24 hodin.

b) Způsoby podávání krmiva

V zimním období se upřednostňuje podávání sušeného krmiva, aby se předešlo hygienickým a technologickým potížím. Rovněž kvůli usnadnění přežvykování je povinné podávat pícniny, jež si zachovaly své fyzické vlastnosti. Tyto ohledy vedly k zákazu používání míchacích zařízení při podávání krmné dávky.

c) Fermentovaná krmiva

Současná ustanovení zakazují používat při krmení dojnic fermentovaná krmiva. Počítá se přesto s možností krmít jiné, jasně oddělené stádo tímto typem krmiva a tato možnost podléhá zvláštním podmínkám produkce, skladování a používání.

Systém hospodaření: bod 5.3 a 5.4 specifikace

a) Zákaz geneticky modifikovaných organismů (GMO) (plodiny a krmivo)

Tento zákaz GMO ve specifikaci umožňuje posílit tradiční povahu krmiva.

b) Povolení používat minerální hnojiva

Za účelem podpory pastvy, biodiverzity, přírodní flóry a zachování životního prostředí je používání minerálních hnojiv omezeno. Zavádí se rozlišení obcí podle jejich topografické situace, které vychází z rozdělení na tzv. „znevýhodněné oblasti“, jež používají správní orgány. Prahovými hodnotami uvedenými ve specifikaci se rozumí průměrné hodnoty na pozemek každého zemědělského hospodářství.

c) Používání organických hnojiv

Jsou stanoveny podmínky rozstříkávání hnojivých organických látek, aby se krmení krav uchránilo před jakýmkoli rizikem nakažení znečišťujícími prvky.

Všeobecné používání sešitu se záznamy o rozstříkávání chlévské mrvy umožní v této oblasti jednodušší a nestranné kontroly.

Podmínky dojení: bod 5.5 specifikace

Upřesňují se podmínky dojení, aby se umožnilo používat nové techniky dojení při dodržení všech podmínek spojených s vedením stáda a se zachováním vlastností používaného mléka.

Za účelem zachování kvality používaného mléka se kontrola dojicího zařízení stává povinnou.

Teplota chlazení ve výrobně sýra:

Teplota uchování mléka na statku nebo jeho uskladnění ve výrobně sýru se zvyšuje z 8 °C na 10 °C, aby se podpořil rozvoj technologicky užitečné mléčné flóry.

Výroba: bod 5.6 specifikace

Bod 5.6.1 Obecná ustanovení

Používané mléko, podpůrné a přídatné látky

Za účelem zachování vlastností zpracovávané suroviny ze syrového mléka je vyhotoven seznam zakázaných úprav.

Doplňuje se odstavec věnovaný používání podpůrných a přídatných látek, aby došlo k upevnění současných postupů úprav a používání přídatných látek při výrobě sýrů, a zabránilo se tak, aby budoucí neregulované postupy ohrozily vlastnosti sýrů.

Jednotlivé fáze výroby

Zavádějí se parametry výrobních nádrží: nádrže musí být otevřené a jejich maximální objem nesmí přesáhnout 6 000 litrů.

Pozorování vývoje sýřeniny v nádrži a dotyková kontrola zůstávají totiž důležitými prvky při výrobě sýrů ze syrového mléka, které je každodenně svázeno a před výrobou neprochází žádnou úpravou.

Zvládnutí výrobního procesu rovněž posiluje, pokud zpracovávané množství neprodlužuje výrazně fázi odlévání sýrů do forem. Příliš dlouhé odlévání do forem by vedlo k příliš odlišným vlastnostem sýrů.

Upřesňuje se popis fází od zpracování v nádržích do solení sýru, aby se zohlednily některé změny: velikost forem, hmotnost závaží používaných pro lisování malých velikostí, snížení hustoty solného nálevu z 1 140 na 1 130.

Pokud jde o solení, nesmí se provádět ve výrobní nádrži.

Upřesňuje se, že počínaje dnem sýření je celková doba výroby, počátečního zrání a zrání minimálně 15 dní. Sýr proto nemůže opustit výrobu nebo místnost pro zrání přinejmenším před 16. dnem.

Počáteční zrání a zrání

V popisu fáze počátečního zrání byly provedeny redakční změny, aby se přesněji zohlednilo know-how výrobců sýru a zachovala kvalita sýrů.

Způsoby zrání se doplňují zavedením možnosti balit sýry počínaje 12. dnem zrání a pokračovat ve zrání za nižší teploty po delší dobu.

Jedná se o přizpůsobení se rychlejšímu stárnutí kůrky sýrů, jejíž vzhled dosahuje ve sklepě optimální podoby okolo 12. dne, a poté se zhoršuje, což se může při uvedení na trh projevit na vnějším aspektu výrobku.

Doplňují se tato ustanovení:

— První etapa uložení ve sklepě až do minimálně 12. dne ode dne výroby je povinná.

Teplota ve sklepě se musí pohybovat od 10 do 15 °C a hygrometrie přesahovat 90 %.

— Počínaje 12. dnem se může začít s balením jednotlivých sýrů, a sýry poté zrají alespoň až do 18. dne při minimální teplotě 6 °C.

— V případě, že nedojde k balení sýrů, zrání pokračuje ve sklepě až do minimálně 16. dne při teplotě od 10 do 15 °C a hygrometrii přesahující 90 %.

Upřesňuje se, že je při zrání povoleno ukládat sýry na ohoblovaná či neohoblovaná dřevěná prkna. Toto upřesnění zohledňuje technologický význam rozvoje povrchové flóry díky pozitivním biologickým vrstvám na prknech.

Bod 5.6.2 Zvláštní ustanovení pro výrobu v mlékárnách

Doplňuje se upřesnění ohledně doby konce sýření, aby se ujasnila jeho délka.

Upřesňuje se dávka mléčných kvasinek.

Uvádí se možnost používat přikyselovací formy. Tyto formy pomáhají při formování produktů a nahrazují plátno, aniž by měnily inherentní vlastnosti produktu. Umožňují dále prodloužit etapu odpovídající „uložení v plátnu“, lepší zvládnutí odkapávání, větší pravidelnost u sýrů a mají příznivý vliv na kůrku produktů.

Upřesňuje se, že je možno znovu použít mléko, které zbude na konci výroby, a to z důvodu, aby výrobce sýru nemusel zahajovat výrobu s neúplně naplněnou nádrží, čímž se usnadňuje zpracování v nádrži a lépe se zvládá.

Bod 5.6.3 Zvláštní ustanovení pro výrobu v hospodářství

U podmínek výroby v hospodářství se doplňují tato ustanovení:

- Použití jemně děrované propustné plastové plátěné fólie umožňuje zdůraznit chuťové zvláštnosti sýru vyrobeného v hospodářství, protože fólie se ukazuje být zásobárnou technologické flóry.
- Aby se výrobcům sýru v hospodářství umožnilo používat nadále pomalou výrobní technologii kvůli zvýraznění chuťových zvláštností, dávka použitých mléčných kvasinek je omezena na 0,5 % (0,5 l kvasinek typu „grand levain“ (1), tzn. kvásku vzniklého přirozeným zaočkováním kvasných prvků přítomných v okolním vzduchu, na 100 l mléka) celkového množství mléka použitého na výrobu sýru „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ typu „fermier“ (selského typu).
- Použití přikyselovacích forem a všech jiných forem či nástrojů, které zadržují sýr během fáze sušení, je zakázáno, aby se zachovalo používání plátna, jež je tradičním prostředkem při výrobě sýru v hospodářství. Doba uložení v plátnu je šest hodin od začátku odlévání do forem.

Upřesňují se způsoby lisování, obracení sýrů, počátečního zrání, omývání a ošetření za vlhka na vstupu do sklepa, ve kterém probíhá zrání.

Tato ustanovení umožňují lépe kodifikovat používané postupy a posílit zvláštnosti sýrů vyráběných v hospodářstvích.

Doba, po kterou sýr zůstává v hospodářství, se zkracuje z původně stanovených deseti na šest dnů, aby osoby zajišťující jeho zrání mohly, pokud si to přejí, přistoupit dříve ke zvláštním ošetřením sýrů.

Zavádějí se podmínky výroby, zrání a počátečního zrání malého sýru „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ selského typu a upřesňují se jimi některá ustanovení v souladu se zaběhlou praxí.

Prvky dokládající souvislost se zeměpisným prostředím: bod 6 specifikace

Znění této rubriky přebírá tyto podpoložky: „specifičnost zeměpisné oblasti: přírodní a lidské faktory“, „specifičnost produktu“ a „příčinná souvislost“.

Tuto reorganizaci provázejí redakční zlepšení znění a v případě potřeby upřesnění.

Zvláštní pravidla pro označování: bod 8 specifikace

Pravidla pro označování sýrů jsou přemístěna do rubriky 4: Důkaz původu.

Povinnost umístit na výrobek logo „INAO“ se nahrazuje povinností umístit na výrobek symbol „CHOP“ Evropské unie.

Upřesňuje se, že nezávisle na povinných údajích předepsaných pro všechny sýry a pojmu „malý“ je zakázáno použít na označení, v reklamě, na fakturách a obchodních dokumentech jakýkoliv zhodnocující výraz nebo jiné označení provázející chráněné označení původu, kromě zvláštních obchodních nebo výrobních značek.

Vnitrostátní požadavky: bod 9 specifikace

Doplňuje se tabulka s uvedením hlavních bodů specifikace, které je nutno kontrolovat, jejich cílených hodnot a metod jejich posouzení.

Další změny

- 1) Balení: bod 5.7 specifikace

Sýry jsou baleny jako celé sýry, půlky sýrů nebo porcované.

Sýr musí opustit zeměpisnou oblast v odpovídajícím balení, aby se zachovala kvalita kůrky, zabránilo se jeho vysušení a rozvoji nežádoucích plísní. Toto balení musí být zachováno až do předložení sýru konečnému spotřebiteli, aniž se zakazuje přebalování sýru.

Toto balení musí mít falešné dřevěné dno, jehož průměr je upřesněn. Při krájení musí být toto falešné dno zachováno.

Všechna tato ustanovení umožňují zachovat kvalitu kůrky, strukturu hmoty a výraznou vůni sýru. Vzhledem k nestálosti sýru „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“, pokud jde o jeho kůrku a vysoušení, hraje falešné dno a balení kromě toho úlohu regulátora vlhkosti. Používaná balení zachovávají zvláštní plísňovou flóru kůrky sýru „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“.

U sýrů určených pro zpracovatelský průmysl potravinářského odvětví není individuální balení těchto sýrů povinné. V tomto případě není důvod pro použití falešného dna.

- 2) Příslušný orgán členského státu: změna adresy subjektu „Institut national de l'origine et de la qualité“.
- 3) Složení seskupení žadatelů: upřesňuje se složení tohoto uskupení.

Kontaktní údaje kontrolních struktur: jsou aktualizovány kontaktní údaje kontrolních struktur.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

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

„REBLOCHON“/„REBLOCHON DE SAVOIE“

č. ES: FR-PDO-0217-01003-11.6.2012

CHZO () CHOP (X)

1. **Název**

„Reblochon“/„Reblochon de Savoie“

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*

„Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ je sýr vyráběný ze syrového, plnotučného kravského mléka dojníc plemen Abondance, Montbéliarde a Tarentaise, lisovaný, tepelně neošetřený, s tvarem zploštělého, mírně vypouklého válečku o průměru přibližně 14 centimetrů, výšce přibližně 3,5 centimetru a hmotnosti 450 až 550 gramů.

Po úplném vysušení obsahuje minimálně 45 gramů tuku na 100 gramů a obsah sušiny nesmí klesnout pod 45 gramů na 100 gramů sýru.

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

Jeho kůrka, která je při zrání omývána, je tenká, pravidelná a homogenní. Má žlutou až oranžově žlutou barvu a je celá nebo částečně pokryta jemnou a krátkou bílou plísní.

Jeho hmota je nepevná, homogenní, vláčná a mazlavá. Má krémovou až slonovitě žlutou barvu, je mírně slaná a může obsahovat drobné dírky.

Sýr menšího formátu, tj. malý model, který vykazuje stejné organoleptické vlastnosti, ale má průměr přibližně 9 centimetrů, výšku přibližně 3 centimetry a hmotnost 230 až 280 gramů, požívá rovněž chráněného označení původu.

Sýr „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ se může prodávat celý nebo porcovaný.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Mléko používané pro výrobu sýru „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ smí pocházet pouze ze stád složených z dojnic plemen Abondance, Montbéliarde a Tarentaise (též zvaného Tarine).

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

Kvůli zajištění souvislosti s územím se krmivo stáda musí skládat v převážné míře z pícnin pocházejících ze zeměpisné oblasti chráněného označení. Základní krmnou dávku tvoří píče, jež se skládá:

- z minimálně 50 % trávy spasené během hlavní sezóny a sena podávaného každodenně během zimního období;
- ze zelených pícnin: kukuřice na zelené krmení, tráva podávaná v čerstvém stavu, krmná řepa. Sláma se smí v základní krmné dávce podávat pouze jalovicím.

Během hlavní sezóny je délka pobytu na pastvě minimálně 150 dní.

Pícniny pocházející z oblasti musí pokrýt 100 % základní krmné dávky produktivních dojnic vyjádřené v sušině. U zemědělských hospodářství, která se nacházejí v nadmořské výšce nad 600 metrů, a vysokohorských hospodářství, kde se dojnice pasou v nadmořské výšce nad 600 metrů, musí pícniny pocházející z oblasti pokrýt nejméně 75 % základní krmné dávky produktivních dojnic vyjádřené v sušině. Nákup píče mimo oblast chráněného označení se může týkat pouze sena.

Jako přídatek k základní krmné dávce lze podávat doplňky krmiva. Zahrnují jak koncentráty, tak dehydratované pícniny. Všechny tyto doplňky krmiva mohou být podávány produktivním dojnicím až do výše 1 800 kg na dojnici za rok.

V krmivu stáda dojnic je zakázáno používat silážové produkty, fermentovaná krmiva, pícniny ve fóliových baleních a krmiva, která by mohla mít negativní vliv na vůni a chuť mléka nebo sýru či u kterých existuje riziko bakteriologické nákazy.

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

K produkci mléka, dojení, výrobě a zrání sýrů musí dojít v zeměpisné oblasti.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

První balení sýrů se provádí v zeměpisné oblasti před tím, než sýry opustí místo svého zrání. Toto balení představuje poslední fázi výroby sýru „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“. Toto ustanovení umožňuje zachovat kvalitu kůrky produktu, protože se tak zabrání jejímu vysušení a rozvoji nežádoucích plísní. Toto první balení nebrání tomu, aby později nedošlo k přebalení produktu na jiném místě.

Toto balení prováděné do odpovídajícího obalu zahrnuje falešné dno ze smrkového dřeva alespoň na jedné straně sýru prodávaného jako celý nebo jako půlka. Porcovaný sýr musí mít alespoň tři strany s kůrkou.

Produkty určené pro zpracovatelský průmysl potravinářského odvětví nemusí být baleny individuálně, musí ale přesto opustit zeměpisnou oblast v balení.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

Označení musí obsahovat název chráněného označení „Reblochon“ nebo „Reblochon de Savoie“ uvedeného ve velikosti písma, která odpovídá přinejmenším dvou třetinám velikosti největšího písma použitého na označení. Kromě toho u sýru menšího formátu, jak je definován v bodě 3.2, může označení obsahovat název chráněného označení doplněný o slovo „malý“.

Nezávisle na povinných údajích předepsaných pro všechny sýry a výše zmíněném pojmu „malý“ je zakázáno použít na označení, v reklamě, na fakturách a obchodních dokumentech jakýkoliv zhodnocující výraz nebo jiné označení provázející uvedené chráněné označení původu, kromě zvláštních obchodních nebo výrobních značek.

Označení musí obsahovat symbol CHOP Evropské unie. Může rovněž obsahovat výraz „chráněné označení původu“.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast zahrnuje dvě třetiny departementu Haute-Savoie (celou část na východ od města Annecy nacházející se v nadmořské výšce nad 500 metrů) a několik obcí nebo částí obcí departementu Savoie.

Departement Haute-Savoie.

Abondance, Alex, Allinges, Amancy, Andilly, Annecy-le-Vieux, Arâches-la-Frasse, Arbusigny, Arenthon, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, Ayse, Ballaison, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bonneville, Bons-en-Chablais, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cervens, Chamonix-Mont-Blanc, Charvonnex, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chevaline, Chevenoz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cordon, Cornier, Cranves-Sales, Cruseilles, Demi-Quartier, Digny-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Draillant, Duingt, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Etaux, Evires, Faucigny, Faverges, Fessy, Féternes, Fillinges, Giez, Groisy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Juvigny, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Rambaud, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Muraz, La Rivière-Enverse, La Roche-sur-Foron, Lathuile, La Tour, La Vernaz, Le Biot, Le Bouchet, Le Lyaud, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-Les-Glières, Le Reposoir, Le Sappey, Leschaux, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Ollières, Les Villards-sur-Thônes, Lucinges, Lullin, Lully, Manigod, Marcellaz-en-Faucigny, Marlens, Machilly, Magland, Margencel, Marignier, Marnaz, Megève, Mégevette, Menthonnex-en-Bornes, Menthon-Saint-Bernard, Mieussy, Monnetier-Mornex, Montmin, Montriond, Mont-Saxon, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Orcier, Passy, Peillon, Perrignier, Pers-Jussy, Praz-sur-Arly, Présilly, Quintal, Reignier, Reyvroz, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Laurent, Saint-Martin-Bellevue, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Sallanches, Samoëns, Saxel, Scientrier, Scionzier, Serraval, Servoz, Sevrier, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-A-Cheval, Talloires, Tanières, Thônes, Thorens-Glières, Theyez, Vailly, Vacheresse, Vallorcine, Verchaix, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viuz-en-Sallaz, Vougy, Vovray-en-Bornes.

Departement Savoie.

Cohennoz, Crest-Voland, Flumet, La Giettaz, Mercury (části G1 a G2), Notre-Dame-de-Bellecombe, Plancherine (části A1, A2, A3), Saint-Nicolas-La-Chapelle, Ugine.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Přírodní faktory

Zeměpisná oblast se nachází v Západních Alpách a zahrnuje horská území mezi Ženevským jezerem a Montblanským masivem. Na východě je vymezena hranicí se Švýcarskem a na západě se táhne až k nejzápadnějším výběžkům Alp. Na jihu se vyhýbá masivu Beaufortain a zahrnuje severní část masivu Bauges.

Terén je mimořádně výrazný a tvoří jej vysokohorská pohoří se stoupající nadmořskou výškou směrem od západu k východu (1 000 metrů u západních předhůří, nad 2 000 metrů u vrcholů vápencových masivů a přes 4 000 metrů v případě Montblanského masivu), která jsou od sebe oddělena rozsáhlými a hlubokými údolními, v nichž nadmořská výška přesahuje 500 metrů (Dranse, Giffre, Arve, Arly).

Z hlediska geologického substrátu zahrnuje zeměpisná oblast velmi odlišné regiony. Od severovýchodu na jihozápad prochází oblastí pásmo skalnatých pohoří vápencového původu. Některé mimořádně odolné geologické vrstvy zde vytvářejí ostře zvrásněný terén, jako je například pohoří Aravis. Na západě tvoří předhůří substrát jílovité a vápencové molasy, z níž vyčnívají ostře vápencové vrcholky hor (Salève). Na východě tvoří krystalická pohoří Montblanského masivu a masivu Aiguilles rouges nejvyšší položená místa oblasti. Hornina je zde kyselá (žula, rula, směs slídy a křemene). Na severu vytváří směs kyselých a vápencových hornin masiv Chablais.

Podnebí je horské a je přímo vystaveno západnímu proudění. Jsou pro něj příznačné hojné srážky (nad 900 milimetrů ročně) bez letního sucha. Ve středu masivů přesahují srážky běžně 1 500 až 2 000 milimetrů za rok. Kvůli horskému prostředí jsou zimy chladné a hojný déšť se mění ve sníh. Terén a nadmořská výška mají silný vliv na místní klimatické podmínky.

Převážná většina zemědělské půdy je využívána jako louky. Oblast se vyznačuje mimořádně výrazným rozvojem trvalých vysokohorských luk. Tyto louky vykazují velkou rozmanitost vegetace v závislosti na rozličných místních podmínkách (půda, vodní režim, poloha, nadmořská výška atd.) a využívání (pasevní postupy). 90 % travnatých ploch představují trvalé louky, na nichž roste převážně srha, jež je považována za velmi dobrou polní travu, jeťel plazivý a jeťel luční. Najdeme zde úrodné sečené louky s divokým šfovíkem, průměrně úrodné sečené louky nebo pastviny s bedrníkem a málo úrodné nebo sečené louky či pastviny nebo sečené louky či pastviny se suchou půdou, na nichž roste šalvěj luční a dobromysl. Využívaná vegetace se stupňovitě rozkládá ode dna údolí až do nadmořských výšek, které mohou přesáhnout 2 500 metrů.

Lidské faktory

Jedním z rysů zemědělských hospodářství zaměřených na produkci mléka v zeměpisné oblasti je využívání vysokohorských pastvin během léta. Na život stád mají silný vliv roční období: opuštění chlévů na začátku května a pasení na nejnižších položených pozemcích, po němž následuje na začátku června postupné stoupaní směrem k vysokohorským pastvinám, kde stáda zůstávají až do začátku října. Následuje zimní období, které je ze všech ročních období nejdelší a při němž po několik měsíců leží kraj pod sněhem a převládá nepříznivé počasí. Chovatel proto musí během léta nahromadit pícniny, které bude stádo potřebovat od listopadu do dubna (je nutno počítat s přibližně 2 000 kg sena na krávu za zimu).

Aby čelili těmto životním podmínkám, producenti mléka využívají plemena dojnic, která pocházejí z horských regionů, a jsou tak přizpůsobena fyzickým a klimatickým nárokům životního prostředí (morfologie přizpůsobená pasení na svazích, snášenlivost krajních teplot, schopnost zhodnotit pasení v létě a suchou píci v zimním období), a přitom jsou schopna dávat pravidelně kvalitní mléko.

Krmivo dojnic se převážně skládá v letním období ze spasené trávy a v zimním ze suché píce. Pokud jde o doplňková krmiva, jejich množství je omezeno, aby se zachoval málo intenzivní způsob chovu. Krmivo neobsahuje žádná fermentovaná krmiva, která by se mohla nepříznivě projevit na vůni a chuti mléka, a tím i sýru.

Název „Reblochon de Savoie“ pochází z výrazu „Reblâche“, což znamená „druhé dojení“. Tento postup byl od XIII. století běžný: sedlák, který si pronajímал vysokohorskou pastvinu, musel jejímu majiteli platit odměnu. V rámci tohoto opatření neúplně podojené zvíře dávalo při tomto druhém dojení sice málo mléka, ale zato velmi hustého, protože na závěr dojení se získává mléko s vysokým obsahem tuků. Jelikož sýraři měli jen málo mléka se spíše vysokým obsahem tuků, vyráběli krémové sýry malé velikosti. „Reblochon“, který byl dosud vyráběn tajně, využil zavedení peněz jako prostředku směny a v XVIII. století se objevil na veřejnosti, a to zejména na jídelních stolech měšťanů, duchovních a šlechticů.

Práce producenta sýru, která je založena na know-how zděděného po předcích, hraje zásadní roli při uvolnění aromatického potenciálu sýru „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“. Zpracování syrového mléka bez předchozí úpravy a za nízké teploty umožňuje vyjádřit tento potenciál nejlépe. Dojení dvakrát za den vyžaduje rychlé a přesné využití mléka. Používání syrového mléka znamená pracovat s otevřenými nádržemi, aby producent mohl na základě svého pozorování a hmatu přizpůsobit proces případným proměnlivým vlastnostem mléka.

Zrání se původně uskutečňovalo v rámci hospodářství na vysokohorských pastvinách. Poté se rozvinulo v údolí a poměrně snadný přístup do údolí přispěl ke vzniku řemesla osob zajišťujících zrání sýrů. Osoba zajišťující zrání sýrů musí plnit několik úkolů, a to zejména dohlížet na teplotu zrání, protože tato teplota má značný vliv na plísňovou flóru (která dává kůrce její specifický vzhled). Na svrchní ploše sýru vedle sebe žije nebo se postupně vystřídá několik druhů mikrobů. Toto střídání lze v zásadě vysvětlit vývojem pH a obsahu soli v kůrce. Tato mikrobiální flóra, a zejména *Geotrichum candidum*, dává sýru „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ příznačný jemný bílý povlak a také ve velké míře přispívá k vývoji struktury hmoty, její vůně a chuti.

Obchod se sýrem „Reblochon“ nabývá na významu v XIX. století, kdy vzniká specifická obchodní činnost, již usnadnilo rozšíření sítě pozemních komunikací. V první polovině XX. století se produkce sýru „Reblochon“ rozšiřuje za hranice původní oblasti, což jeho producenty vede k tomu, aby svůj produkt již od roku 1953 chránili a stanovili zvláštní podmínky jeho výroby.

5.2 Specifičnost produktu

Sýr „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ je sýr vyráběný z lisované, tepelně neošetřené syřeniny získané z plnotučného syrového kravského mléka, jež před výrobou sýru neprošlo žádnou úpravou.

Jedná se o sýr malé velikosti a hmotnosti, který může také existovat v podobě menšího formátu. Vzhledově odpovídá tvaru zploštělého, mírně vypouklého válečku.

Jde o krémový sýr s mírně slanou, vláčnou a mazlavou hmotou v barvě slonoviny, jež může uvolňovat mléčné a pražené vůně. Jeho tenkou omytou kůrku v barvě šafránu pokrývá jemný bílý povlak (plísňová flóra).

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

Deštivé horské prostředí, které tvoří celou zeměpisnou oblast, umožňuje na jaře a v létě značný růst trávy. Rozmanitost podmínek prostředí, jako je nadmořská výška, poloha a orientace vysokohorských luk a povaha hornin, se vyznačuje velkým botanickým bohatstvím a každé prostředí se projevuje originální flórou.

Řada druhů této flóry má výrazné aromatické vlastnosti, které přispívají k typičnosti sýru „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“. Rozdílné smyslové vlastnosti sýru lze spojit s různou povahou sen a pastev, které se nacházejí v zeměpisné oblasti.

Toto drsné prostředí klade na stáda značné nároky a pouze horská plemena jsou schopna snášet kombinaci zimní fyzické nečinnosti ve chlévech v údolí a každodenní dlouhá přemístování na vysokohorských pastvinách během hlavní sezóny, což může představovat za celou sezónu několik stovek metrů nadmořské výšky.

Tato plemena jsou za těchto podmínek schopna dávat mléko s vysokým obsahem bílkovin a velmi dobrých vlastností pro výrobu sýru: sraženina získaná po přidání syřidla je pevná a z hlediska výroby sýrů vysoce efektivní.

Sýr „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“, který byl původně vyráběn z malého množství mléka s vysokým obsahem tuků, je výsledkem používání jednoduché technologie (málo tepelného ošetření, rychlé zaočkování mléčných bakterií, nevysychání v nádržích), která vede ke krátké době zrání.

Organoleptické vlastnosti sýru „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ jsou tak úzce spojeny s krmivem dojníc (pastva, pícniny), které pochází z flóry přizpůsobené výše popsaným klimatickým podmínkám, a se zachováním know-how producentů sýru a osob zajišťujících jeho zrání.

Odkaz na zveřejnění specifikace

[čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 (*)]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCReblochon.pdf>

(*) Viz poznámka pod čarou 3.

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



Úřad pro publikace Evropské unie
2985 Lucemburk
LUCSEMBURSKO

CS