



České vydání

Informace a oznámení

Svazek 59

18. května 2016

Obsah

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2016/C 176/01	Směnné kurzy vůči euru	1
2016/C 176/02	Směnné kurzy vůči euru	2
2016/C 176/03	Oznámení Komise o aktuální úrokové sazbě pro navrácení státní podpory a o referenční a diskontní sazbě pro 28 členských států použitelných od 1. června 2016 (<i>Zveřejněno v souladu s článkem 10 nařízení Komise (ES) č. 794/2004 ze dne 21. dubna 2004 (Úř. věst. L 140, 30.4.2004, s. 1)</i>)	3

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2016/C 176/04	Informace členských států o ukončení rybolovu	4
2016/C 176/05	Oznámení Komise podle čl. 17 odst. 5 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o společných pravidlech pro provozování leteckých služeb ve Společenství – Výzva k podávání nabídek v souvislosti s provozováním pravidelných leteckých služeb v souladu se závazky veřejné služby	4

V Oznámení

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

Evropský úřad pro bezpečnost potravin

2016/C 176/06	Výzva k vyjádření zájmu o členství ve vědeckých komisích Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (Parma, Itálie)	5
---------------	---	---

JINÉ AKTY

Evropská komise

2016/C 176/07	Zveřejnění podle čl. 26 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, pokud jde o název zaručené tradiční speciality	13
2016/C 176/08	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	21
2016/C 176/09	Zveřejnění žádosti o schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	29

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euro ⁽¹⁾

16. května 2016

(2016/C 176/01)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1324	CAD	kanadský dolar	1,4634
JPY	japonský jen	123,27	HKD	hongkongský dolar	8,7910
DKK	dánská koruna	7,4385	NZD	novozélandský dolar	1,6657
GBP	britská libra	0,78800	SGD	singapurský dolar	1,5511
SEK	švédská koruna	9,3370	KRW	jihokorejský won	1 335,90
CHF	švýcarský frank	1,1059	ZAR	jihoafrický rand	17,6310
ISK	islandská koruna		CNY	čínský juan	7,3865
NOK	norská koruna	9,2370	HRK	chorvatská kuna	7,4965
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	15 069,75
CZK	česká koruna	27,023	MYR	malajsijský ringgit	4,5639
HUF	maďarský forint	315,50	PHP	filipínské peso	52,652
PLN	polský zlotý	4,3718	RUB	ruský rubl	73,5759
RON	rumunský lei	4,4876	THB	thajský baht	40,064
TRY	turecká lira	3,3760	BRL	brazilský real	3,9999
AUD	australský dolar	1,5526	MXN	mexické peso	20,6176
			INR	indická rupie	75,6940

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

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾**17. května 2016**

(2016/C 176/02)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz
USD americký dolar	1,1318	CAD kanadský dolar	1,4631
JPY japonský jen	123,93	HKD hongkongský dolar	8,7849
DKK dánská koruna	7,4386	NZD novozélandský dolar	1,6651
GBP britská libra	0,78150	SGD singapurský dolar	1,5501
SEK švédská koruna	9,3513	KRW jihokorejský won	1 331,66
CHF švýcarský frank	1,1080	ZAR jihoafrický rand	17,6561
ISK islandská koruna		CNY čínský juan	7,3867
NOK norská koruna	9,2558	HRK chorvatská kuna	7,4928
BGN bulharský lev	1,9558	IDR indonéská rupie	15 074,64
CZK česká koruna	27,022	MYR malajsijský ringgit	4,5481
HUF maďarský forint	315,25	PHP filipínské peso	52,581
PLN polský zlotý	4,3621	RUB ruský rubl	73,3700
RON rumunský lei	4,4865	THB thajský baht	40,168
TRY turecká lira	3,3575	BRL brazilský real	3,9451
AUD australský dolar	1,5457	MXN mexické peso	20,7275
		INR indická rupie	75,6285

⁽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. června 2016

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

(2016/C 176/03)

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 135, 16.4.2016, s. 2.

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
1.6.2016	...	-0,01	-0,01	1,00	-0,01	0,46	-0,01	0,30	-0,01	-0,01	-0,01	-0,01	-0,01	1,18	1,37	-0,01	-0,01	-0,01	-0,01	-0,01	-0,01	-0,01	1,83	-0,01	1,40	-0,26	-0,01	-0,01	1,04
1.5.2016	31.5.2016	0,01	0,01	1,00	0,01	0,46	0,01	0,30	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	1,50	1,37	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	1,83	0,01	1,40	-0,26	0,01	0,01	1,04
1.4.2016	30.4.2016	0,03	0,03	1,19	0,03	0,46	0,03	0,30	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	1,50	1,37	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	1,83	0,03	1,40	-0,22	0,03	0,03	1,04
1.3.2016	31.3.2016	0,06	0,06	1,63	0,06	0,46	0,06	0,30	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	1,92	1,37	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	1,83	0,06	1,65	-0,22	0,06	0,06	1,04
1.2.2016	29.2.2016	0,09	0,09	1,63	0,09	0,46	0,09	0,36	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	1,92	1,37	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	1,83	0,09	1,65	-0,22	0,09	0,09	1,04
1.1.2016	31.1.2016	0,12	0,12	1,63	0,12	0,46	0,12	0,36	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	1,92	1,37	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	1,83	0,12	1,65	-0,22	0,12	0,12	1,04

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

Informace členských států o ukončení rybolovu

(2016/C 176/04)

V souladu s čl. 35 odst. 3 nařízení Rady (ES) č. 1224/2009 ze dne 20. listopadu 2009 o zavedení kontrolního režimu Společenství k zajištění dodržování pravidel společné rybářské politiky ⁽¹⁾ bylo přijato rozhodnutí o ukončení rybolovu, jak je uvedeno v této tabulce:

Datum a čas ukončení	23.2.2016
Doba trvání	23.2.2016 – 30.6.2016
Členský stát	Evropská unie (všechny členské státy)
Populace nebo skupina populací	RED/N3M
Druh	Okouník (<i>rodu Sebastes</i>)
Oblast	NAFO 3M
Druh(y) rybářského plavidla	—
Referenční číslo	01/TQ72

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 22.12.2009, s. 1.

Oznámení Komise podle čl. 17 odst. 5 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o společných pravidlech pro provozování leteckých služeb ve Společenství

Výzva k podávání nabídek v souvislosti s provozováním pravidelných leteckých služeb v souladu se závazky veřejné služby

(2016/C 176/05)

Členský stát	Španělsko
Dotčená trasa	Menorca–Madrid
Doba platnosti smlouvy	Dvě období o délce osmi měsíců (od října do května) od zahájení provozu
Konečný termín pro předložení nabídek	2 měsíce po datu zveřejnění tohoto oznámení
Adresa, na které lze obdržet znění výzvy k podávání nabídek a všechny příslušné informace a/nebo dokumentaci k veřejnému nabídkovému řízení a závazku veřejné služby	Ministerio de Fomento Dirección General de Aviación Civil Subdirección General de Transporte Aéreo Paseo de la Castellana 67 28071 Madrid ESPAÑA Tel.: +34 915977505 Fax: +34 915978643 E-mail: osp.dgac@fomento.es

V

(Oznámení)

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

EVROPSKÝ ÚŘAD PRO BEZPEČNOST POTRAVIN

Výzva k vyjádření zájmu o členství ve vědeckých komisích Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (Parma, Itálie)

(2016/C 176/06)

„Komise pro potravinářské přídatné látky a zdroje živin přidávané do potravin“ (ANS)**a****„Komise pro materiály přicházející do styku s potravinami, enzymy, látky určené k aromatizaci a pomocné látky“ (CEF)****Ref.: EFSA/E/2016/001**

Tato výzva je adresována vědcům, kteří se hodlají ucházet o členství ve vědecké komisi pro potravinářské přídatné látky a zdroje živin přidávané do potravin (ANS) nebo vědecké komisi pro materiály přicházející do styku s potravinami, enzymy, látky určené k aromatizaci a pomocné látky (CEF) Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA).

Stávající členové vědeckých komisí ANS a CEF vykonávají tříleté funkční období, které končí dne 30. června 2017. Vědci, kteří uspějí v této výzvě, budou jmenováni členy jedné z výše uvedených komisí na tříleté funkční období, které svoji činnost zahájí dne 1. července 2017.

Upozorňujeme, že v důsledku možných nadcházejících změn právních předpisů může mandát obnovených komisí ANS a CEF, který začíná dne 1. července 2017, skončit dne 30. června 2018.

Evropský úřad pro bezpečnost potravin

Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) je nedílnou součástí systému EU pro bezpečnost potravin. Úkolem úřadu je přispívat k bezpečnosti potravin a potravinového řetězce v EU a k vysoké úrovni ochrany lidského života a zdraví, a to zejména tím, že úřad:

- poskytuje osobám odpovědným za řízení rizik v EU nezávislé, aktuální a pro daný účel vhodné vědecké poradenství ve věci otázek týkajících se bezpečnosti potravin a krmiv, zdraví a dobrých životních podmínek zvířat, zdraví rostlin, výživy a životního prostředí specifických pro výše zmíněné účely,
- sděluje veřejnosti výsledky své činnosti a informace, o něž se tyto výsledky opírají,
- spolupracuje s členskými státy, institucionálními partnery a ostatními zainteresovanými/zúčastněnými stranami v EU s cílem prosazovat soudržné poradenství a zvyšovat důvěru v systém EU pro bezpečnost potravin,
- poskytuje jednotné metodiky a shromažďuje a analyzuje údaje umožňující identifikovat, charakterizovat a sledovat nová rizika, která mají přímý nebo nepřímý vliv na bezpečnost potravin a krmiv.

Úřad EFSA spojuje nejlepší dostupné evropské odborníky na posuzování rizik v oblasti bezpečnosti potravin a krmiv, zdraví a dobrých životních podmínek zvířat, zdraví rostlin a životního prostředí, kteří pracují jako nezávislé osoby pro autonomní samosprávnou organizaci s cílem poskytovat evropským orgánům a členským státům vědecké poradenství na nejvyšší úrovni.

Hlavní priority úřadu EFSA v příštích letech jsou následující:

- upřednostňovat angažovanost veřejnosti a zúčastněných stran v procesu vědeckého posuzování,
- rozšiřovat svou důkazní základnu a optimalizovat přístup ke svým údajům,
- budovat kapacitu EU pro vědecké posuzování a znalostní komunitu,
- připravovat se na budoucí náročné úkoly v oblasti posuzování rizik,
- vytvářet prostředí a kulturu odrážející hodnoty úřadu EFSA: vynikající výsledky v oblasti vědy, nezávislost, otevřenost, inovace a spolupráce⁽¹⁾.

Více informací o úřadu EFSA naleznete na našich internetových stránkách <http://www.efsa.europa.eu/>.

Úloha vědeckých komisí a vědeckého výboru EFSA

Vědecké komise a vědecký výbor odpovídají za poskytování vědeckých stanovisek úřadu a jiného příslušného poradenství, každá v rámci své vlastní oblasti působnosti, kterou stanoví nařízení č. 178/2002, kterým se zřizuje úřad EFSA⁽²⁾. Poskytují vědecká stanoviska a poradenství osobám odpovědným za řízení rizik. Tím pomáhají poskytovat zdravý základ pro formulaci evropských politik a právních předpisů, čímž se poskytuje podpora osobám odpovědným za řízení rizik při přijímání rozhodnutí.

Vědecké komise se obvykle skládají z dvaceti jedna (21) nezávislých vědeckých odborníků. Vědecký výbor je složen z předsedů vědeckých komisí a šesti (6) dalších vědeckých odborníků.

Členové vědeckých komisí a vědeckého výboru jsou zpravidla jmenováni na tříleté období, přičemž toto jmenování může být dvakrát obnoveno.

Vzhledem k tomu, že funkční období odborníků, kteří podají přihlášku v rámci této výzvy, pravděpodobně skončí do dne 30. června 2018, rozhodla správní rada úřadu EFSA⁽³⁾ výjimečně se odchýlit od ustanovení⁽⁴⁾, v jehož důsledku jsou uchazeči nezpůsobilí k činnosti v téže vědecké komisi ve čtvrtém po sobě jdoucím funkčním období. Uvedená odchylka se použije jen na tuto výzvu. Členové, kteří právě dovršili tři po sobě následující funkční období ve vědecké komisi ANS nebo CEF, se tudíž mohou znovu ucházet o členství v téže vědecké komisi.

Očekává se, že členové se budou účastnit zasedání vědeckých komisí, na nichž se přijímají stanoviska, prohlášení nebo pokyny, a aktivně zde působit.

Tato vědecká stanoviska, prohlášení a pokyny se zveřejňují ve Věstníku EFSA, což je měsíčník indexovaný v bibliografických databázích (např. databáze CAB Abstracts, Food Science and Technology Abstracts, ISI Web of Knowledge), které souvisejí s prací úřadu EFSA.

Komise pro potravinářské přídatné látky a zdroje živin přidávané do potravin (ANS)

Komise ANS poskytuje vědecké poradenství osobám odpovědným za řízení rizik ohledně látek záměrně přidávaných do potravin nebo v potravinách přirozeně přítomných. Komise ANS se zabývá otázkami spojenými s bezpečností používání:

- potravinářských přídatných látek,
- zdrojů živin (např. zdrojů vitaminů a minerálních látek),
- ostatních látek záměrně přidávaných do potravin (např. rostlin a rostlinných výtažků), avšak kromě látek určených k aromatizaci a enzymů.

⁽¹⁾ EFSA Strategy 2020 Trusted science for safe food (Strategie úřadu EFSA 2020, Důvěryhodná věda pro bezpečné potraviny): (<http://www.efsa.europa.eu/en/corporate/pub/strategy2020>).

⁽²⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin (Úř. věst. L 31, 1.2.2002, s. 1).

⁽³⁾ Rozhodnutí správní rady úřadu EFSA o výjimečné odchylce od výše uvedených pravidel bylo přijato dne 16. března 2016. Rozhodnutí správní rady je zaznamenáno v zápisu z 68. zasedání: (<http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/160316a>).

⁽⁴⁾ Čl. 1 odst. 3 a čl. 1 odst. 4 rozhodnutí správní rady Evropského úřadu pro bezpečnost potravin o zřízení a činnosti vědeckého výboru, vědeckých komisí a jejich pracovních skupin.

Většina práce komise probíhá a v nadcházejících letech bude probíhat v souvislosti s programem přehodnocení potravinářských přídatných látek a týká se látek, které byly schváleny k používání před rokem 2009. Za tímto účelem úřad EFSA shromažďuje vědecké údaje prostřednictvím veřejných výzev k poskytnutí informací a průzkumu literatury. Zejména se očekává, že se komise zaměří na jiné potravinářské přídatné látky než barviva a sladidla (např. konzervační prostředky a emulgátory, stabilizátory a želírující činidla). Kromě toho bude komise vyhodnocovat nové žádosti o povolení (tj. nové potravinářské přídatné látky a zdroje živin) nebo změny stávajících povolení (např. prodloužení používání těchto látek). Tyto hodnotící postupy se opírají o žádosti, které průmyslové odvětví předloží Evropské komisi v oblasti potravinářských přídatných látek a zdrojů živin. Komise také připravuje vědecké pokyny vysvětlující přístup k hodnocení a na pomoc průmyslovému odvětví při přípravě nových žádostí.

Více podrobností naleznete v oddíle komise ANS na internetových stránkách úřadu EFSA: <http://www.efsa.europa.eu/en/panels/ans.htm>

Na základě uvedených skutečností je tato výzva určena zejména vědcům, kteří mají odborné znalosti pro posuzování rizik chemických látek a hodnocení bezpečnosti potravinářských přídatných látek, zdrojů živin nebo látek botanického původu v potravinách.

Komise potřebuje odborné znalosti konkrétně v těchto oblastech:

- toxikologie, v následujících oblastech: subchronická a chronická toxicita, genotoxicita, karcinogenita, vývojová toxicita a toxicita pro reprodukci, alergenita a imunotoxicita,
- testování toxicity na pokusných zvířatech a alternativní zkoušky toxicity (např. pokusy *in vitro*),
- toxikokinetika a metabolismus, tzn. absorpce, distribuce, metabolismus a vylučování (ADME) látek,
- chemie (organická, anorganická, analytická a syntetická chemie), zejména kvůli chemické identifikaci a specifikaci chemických látek,
- průzkumy pro posouzení expozice a spotřeby,
- potravinářská technologie (výrobní postupy a používání potravinářských přídatných látek),
- výživa (lidí včetně kojenců),
- epidemiologie.

Komise pro materiály přicházející do styku s potravinami, enzymy, látky určené k aromatizaci a pomocné látky (CEF)

Komise CEF poskytuje vědecké poradenství osobám odpovědným za řízení rizik ohledně látek záměrně přidávaných do potravin (látek určených k aromatizaci a enzymů) a materiálů přicházejících do styku s potravinami. Komise CEF se zabývá otázkami spojenými s bezpečností používání:

- materiálů přicházejících do styku s potravinami (látkami používanými při výrobě obalových materiálů, aktivních a inteligentních obalů a jiných materiálů přicházejících do styku s potravinami) a postupů recyklace plastů určených pro styk s potravinami,
- potravinářských enzymů,
- látek určených k aromatizaci,
- postupů a pomocných látek.

Komise provádí hodnotící postupy po přijetí žádostí předložených ze strany průmyslového odvětví Evropské komisi nebo členským státům v oblasti materiálů přicházejících do styku s potravinami (i postupů recyklace), látek určených k aromatizaci, postupů a pomocných látek.

Očekává se výrazný nárůst objemu činnosti v oblasti potravinářských enzymů. V nadcházejících letech bude jedním z hlavních úkolů hodnocení potravinářských enzymů, včetně enzymů pocházejících z geneticky modifikovaných mikroorganismů, s cílem vypracovat seznam EU. Pro účely hodnocení bezpečnosti komise CEF obdržela celkem 300 žádostí. Očekává se i nárůst činnosti týkající se monomerů a přídatných látek pro použití v plastových materiálech přicházejících do styku s potravinami a bude pokračovat hodnocení nových látek určených k aromatizaci, které nejsou zařazeny v registru EU. Komise také připravuje vědecké pokyny vysvětlující přístup k hodnocení a na pomoc průmyslovému odvětví při přípravě nových žádostí.

Více podrobností naleznete v oddíle komise CEF na internetových stránkách úřadu EFSA: <http://www.efsa.europa.eu/en/panels/cef.htm>.

Na základě těchto skutečností je současná výzva určena zejména vědcům, kteří mají odborné znalosti v oblasti posuzování rizik chemických látek se zvláštním důrazem na potravinářské enzymy, látky určené k aromatizaci, chemické látky používané při výrobě plastů nebo jiných materiálů přicházejících do styku s potravinami.

Komise potřebuje odborné znalosti konkrétně v těchto oblastech:

- toxikologie, v následujících oblastech: subchronická a chronická toxicita, genotoxicita, karcinogenita, vývojová toxicita a toxicita pro reprodukci, alergenita a imunotoxicita,
- testování toxicity na pokusných zvířatech a alternativní zkoušky toxicity (např. pokusy *in vitro*),
- toxikokinetika a metabolismus, tzn. absorpce, distribuce, metabolismus a vylučování (ADME) látek,
- chemie (organická, analytická a syntetická chemie), zejména kvůli chemické identifikaci a specifikaci chemických látek a zkouškám migrace u materiálů přicházejících do styku s potravinami,
- průzkumy pro posouzení expozice a spotřeby,
- potravinářská technologie (výrobní postupy a používání pomocných látek),
- mikrobiologie potravin včetně biotechnologie enzymů s využitím geneticky modifikovaných mikroorganismů a hodnocení účinnosti chemických látek používaných při dekontaminaci jatečně upravených těl zvířat,
- hodnocení rizik chemických látek pro životní prostředí (např. používaných při dekontaminaci jatečně upravených těl zvířat),
- epidemiologie.

Úloha členů vědeckých komisí EFSA

Členy vědeckých komisí jsou vědci specializovaní v oboru působnosti vědecké komise, kteří jsou vybráni a jmenováni k osobnímu výkonu funkce v souladu s nařízením o zřízení úřadu EFSA a pravidly úřadu EFSA.

Od členů vědeckých komisí se bude žádat plnění těchto úkolů:

- přispívat k přípravě, projednávání a přijímání vědeckých stanovisek, pokynů a prohlášení vědecké komise a k činnostem jejích pracovních skupin,
- přispívat k vědeckému poradenství ve věcech spadajících do působnosti vědecké komise,
- poskytovat poradenství v oblasti realizace a organizace vědeckých činností vědecké komise.

Členové vědeckých komisí mohou být vybráni jako předsedové, místopředsedové nebo zpravodajové vědeckých komisí a jejich pracovních skupin.

Více informací o zřízení a činnosti vědeckých komisí a jejich pracovních skupin naleznete v „rozhodnutí správní rady Evropského úřadu pro bezpečnost potravin o zřízení a činnosti vědeckého výboru, vědeckých komisí a jejich pracovních skupin“.

http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/efsa_rep/blobserver_assets/paneloperation.pdf

Obecné podmínky

Na členech vědecké komise se bude požadovat, aby byli přítomni na dvou- až třídních zasedáních, která se obvykle konají v Parmě v Itálii. Tato zasedání se budou konat přibližně šestkrát ročně.

Dále se očekává, že se členové vědeckých komisí budou účastnit některých pracovních skupin, které jsou zřízeny vědeckými komisemi.

Přítomnost na zasedáních vědeckých komisí nebo pracovních skupin vyžaduje přípravnou práci, včetně předchozího studování a zpracovávání dokumentů. Zasedání probíhají v angličtině, většina dokumentů je také v angličtině.

Aby si členové mohli doplnit své zkušenosti, budou jim nabídnuty různé vzdělávací moduly a návazné informační materiály týkající se metodik pro hodnocení rizik a pokynů úřadu EFSA. Důrazně se doporučuje, aby se členové těchto školení zúčastnili.

Jako součást závazku úřadu EFSA k otevřenosti a transparentnosti mohou být některá plenární zasedání vědeckých komisí přístupná pozorovatelům.

Požaduje se, aby se uchazeči zavázali, že v případě svého jmenování se budou aktivně účastnit činností vědeckých komisí.

Úřad EFSA bude v souladu se svými finančními pravidly hradit cestovní výdaje, denní příspěvky a příspěvky na ubytování členů. Za každý celý den přítomnosti na zasedání bude vyplacena zvláštní náhrada ⁽¹⁾.

Výběrové řízení

Požaduje se, aby uchazeči ve formuláři přihlášky vyznačili vědeckou komisi, o členství v níž se hodlají ucházet a která nejlépe odpovídá jejich odbornosti.

Uchazeči mohou vyznačit obě komise (v preferovaném pořadí), pokud se jejich odbornost vztahuje k působnosti obou komisí.

K datu konci lhůty pro podání přihlášky musí uchazeči vyhovět těmto požadavkům:

A. Kritéria způsobilosti

Každá přihláška bude vyhodnocena podle těchto požadavků způsobilosti:

- občanství některého z členských států Evropské unie (EU) nebo některé země Evropského sdružení volného obchodu (ESVO) nebo některé ze zemí kandidujících na členství v EU. Přihlášku mohou podat i odborníci ze třetích zemí a o jejich členství ve vědeckých komisích se bude uvažovat v případě, že požadovanou úroveň znalostí nebude možno nalézt mezi státními příslušníky zemí EU, ESVO nebo kandidátských zemí;
- důkladná znalost angličtiny ⁽²⁾;
- závazek účastnit se zasedání a aktivně přispívat k práci vědeckých komisí a jejich pracovních skupin;
- úroveň vzdělání odpovídající dokončenému vysokoškolskému studiu v trvání nejméně čtyř (4) let a osvědčená diplomem v jednom z těchto oborů: zemědělství, biochemie, bioinformatika, biologie, biometrika, biotechnologie, chemie, dietární expozice, vědy o životním prostředí, epidemiologie, potravinářské vědy, potravinářská technologie, genetika, ochrana zdraví a bezpečnost potravin, humánní lékařství, vědy o živé přírodě, matematika, mikrobiologie, molekulární biologie, přírodní vědy, výživa, farmacie, veřejné zdraví, statistika, toxikologie, veterinární lékařství nebo související oblasti ⁽³⁾;
- alespoň deset (10) let odborné praxe v oboru souvisejícím s působností komise (komisí) absolvované po získání požadovaného diplomu.

B. Kritéria výběru

Přihlášky, které splňují požadavky na způsobilost uchazečů, budou předloženy ke srovnávacímu hodnocení, které provede úřad EFSA na základě níže uvedených výběrových kritérií.

Uchazečům se důrazně doporučuje, aby do všech oddílů formuláře přihlášky vyplnili nutné informace a doklady, jelikož z tohoto bude vycházet jejich hodnocení.

Hodnocení všech přihlášek, které se považují za vhodné, bude provedeno bodovým hodnocením na stupnici od nuly (0) do pěti (5) ke každému z níže uvedených výběrových kritérií. V zájmu vyjádření poměrného významu různých výběrových kritérií jim bude přiřazen váhový koeficient. Každá přihláška obdrží bodové hodnocení od nuly (0) do sta (100).

⁽¹⁾ Více informací naleznete na adrese: http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/Experts_compensation_guide.pdf.

⁽²⁾ Za „důkladnou znalost“ se považuje znalost odpovídající úrovni B2 nebo vyšší (tj. úroveň C1 a C2) podle referenčního dokumentu Rady Evropy pro evropské jazykové portfolio („Společný evropský referenční rámec: učení, výuka a hodnocení“). Více informací naleznete na adrese: https://www.coe.int/t/dg4/linguistic/Source/Framework_EN.pdf.

⁽³⁾ Akceptována budou jen osvědčení kvalifikace vydaná orgány členského státu EU a osvědčení kvalifikace uznávaná za rovnocenná příslušnými orgány členských států EU. V případech, kdy budou diplomy získány ve třetí zemi, může úřad EFSA uchazeče požádat, aby předložil příslušný doklad o srovnatelnosti vydaný příslušným orgánem.

Každá způsobilá přihláška bude posouzena podle těchto kritérií výběru:

- zkušenosti s vědeckým posuzováním rizik a/nebo poskytováním vědeckého poradenství v oblastech spojených s bezpečností potravin v oblastech působnosti a odborné způsobilosti preferované vědecké komise (váhový koeficient: 6, maximálně 30 bodů ze 100),
- prokázaná vědecká úroveň v jednom nebo v několika oborech souvisejících s oblastí, již se preferovaná vědecká komise zabývá (váhový koeficient: 5, maximálně 25 bodů ze 100),
- zkušenost s odborným přezkoumáváním vědecké práce a publikací v oborech souvisejících s oblastí, již se preferovaná vědecká komise zabývá (váhový koeficient: 3, maximálně 15 bodů ze 100),
- zkušenost s analyzováním složitých informací a dokumentací, pocházejících často ze širokého okruhu vědeckých oborů a zdrojů, a s vypracováváním vědeckých stanovisek a zpráv (váhový koeficient: 2, maximálně 10 bodů ze 100),
- zkušenosti s řízením projektů týkajících se vědeckých záležitostí (váhový koeficient: 2, maximálně 10 bodů ze 100),
- zkušenosti v oblasti komunikace založené na pedagogické zkušenosti, veřejných vystoupeních, aktivní účasti na zasedáních (váhový koeficient: 2, maximálně 10 bodů ze 100).

Pro účely členství budou uchazeči dále posuzováni, pokud jejich přihláška získá bodové hodnocení nad mezní hodnotou 66 bodů (ze 100).

EFSA si vyhrazuje právo konzultací s třetími stranami, pokud jde o profesní zkušenosti uchazečů v souvislosti s jejich přihláškou.

Více informací o výběru členů vědeckých komisí naleznete v „rozhodnutí výkonného ředitele o výběru členů vědeckého výboru, vědeckých komisí a externích odborníků, kteří mají úřadu EFSA pomáhat v jeho vědecké činnosti“.

http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/expertsselection.pdf

C. Prohlášení o zájmech

Všichni způsobilí uchazeči, kteří získají bodové hodnocení nad mezní hodnotou, budou požádáni, aby předložili vyplněné roční prohlášení o zájmech, které úřad EFSA přezkoumá v souladu s politikou Evropského úřadu pro bezpečnost potravin týkající se nezávislosti a vědeckých rozhodovacích procesů a se svými pravidly pro prohlášení o zájmech⁽¹⁾ platnými v okamžiku uvedeného přezkumu. K míře případného střetu zájmů bude přihlédnuto při rozhodování, zda bude uchazeč dále posuzován pro účely členství.

Upozorňujeme, že nepředložení vyplněného ročního prohlášení o zájmech povede k odmítnutí uchazeče a žádost tohoto uchazeče nebude dále zpracovávána. Uchazeči mohou být požádáni, aby své prohlášení o zájmech dále vyjasnili.

Seznam vhodných uchazečů a jmenování členů

Uchazeči, u nichž bylo zjištěno, že splňují požadavky pro členství (tj. způsobilí uchazeči, kteří dosáhli bodového hodnocení nad mezní hodnotou a jejich roční prohlášení o zájmech je slučitelné s politikou a pravidly úřadu EFSA pro nezávislost), mohou být rozhodnutím správní rady EFSA na návrh výkonného ředitele EFSA jmenováni členy vědecké komise ANS nebo CEF. Návrh úřadu EFSA na jmenování přihlédne k faktorům, jako jsou odborné znalosti požadované pro příslušnou vědeckou komisi, které upřesňuje tato výzva k vyjádření zájmu (to se týká zejména specifických vědeckých znalostí a zkušeností kandidáta a celkové kombinace kompetencí, které má vědecká komise k pokrytí svých předpokládaných potřeb), jakož i vyváženost zastoupení států a zastoupení žen a mužů.

Před jmenováním si úřad EFSA vyhrazuje právo provést kontrolu přihlášky uchazeče, o jehož členství se uvažuje, srovnáním s dokumenty a osvědčeními s cílem potvrdit přesnost a způsobilost přihlášky.

⁽¹⁾ Více informací viz internetové stránky úřadu EFSA na adrese http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/efsa_rep/blobserver_assets/independencepolicy.pdf a <http://www.efsa.europa.eu/en/howwework/doi>.

Vědci, u nichž bylo zjištěno, že splňují požadavky pro členství, avšak nebyli vybráni do vědecké komise, budou zařazeni na seznam vhodných uchazečů. Vědci by měli vzít na vědomí, že zařazení na seznam vhodných uchazečů nezaručuje jmenování členem vědecké komise.

Vědci zařazení na seznam vhodných uchazečů sestavený na základě této výzvy mohou být se svým předchozím souhlasem jmenováni členy vědecké komise a/nebo vědeckého výboru, i pokud k členství v dané vědecké komisi a/nebo vědeckém výboru nepodali konkrétní přihlášku.

Nezávislost a prohlášení o závazku a zájmech

Členové vědeckých komisí jsou jmenováni k osobnímu výkonu funkce. Uchazeči jsou povinni přiložit prohlášení, v němž se zaváží jednat nezávisle na jakémkoli vnějším vlivu, jakož i prohlášení o zájmech, které by mohly být považovány za zájmy poškozující jejich nezávislost (viz oddíl týkající se prohlášení o zájmech). Uchazeči nesou odpovědnost za obsah podaného prohlášení, které bude úřad EFSA posuzovat podle rozhodnutí výkonného ředitele o prohlášení o zájmech ⁽¹⁾, kterým se provádí politika úřadu EFSA týkající se nezávislosti a vědeckých rozhodovacích procesů.

Dva příklady okolností, které se považují za střet zájmů, jsou uvedeny níže. Tyto příklady rozhodně nejsou vyčerpávající a představují jen některé situace vymezené v rozhodnutí:

- Členství ve vědeckých komisích není dovoleno uchazečům, kteří jsou v okamžiku předložení svého prohlášení o zájmech zaměstnanci jakékoli právnické nebo fyzické osoby, jež vykonává jakoukoli z činností, na které mají výsledky vědecké práce úřadu EFSA přímý nebo nepřímý dopad, například výrobu, zpracování a distribuci potravin, zemědělství nebo chovatelství. To zahrnuje jakoukoli formu pravidelného výkonu povolání nebo podnikání, na částečný nebo plný úvazek, placeného nebo neplaceného, včetně samostatné výdělečné činnosti (např. poradenství) ve prospěch výše uvedených osob.
- Členství ve vědeckých komisích není dovoleno uchazečům, kteří se v okamžiku předložení svého prohlášení o zájmech podílejí na ad hoc nebo příležitostném poradenství pro subjekty, jakými jsou například evropská sdružení výrobců produktů, které příslušná komise posuzuje, v souvislosti se škálou témat, která je natolik široká, že by daná činnost byla pravidelně ve střetu s body na programu jednání příslušné vědecké komise.

Rovné příležitosti

Úřad EFSA věnuje ve svých výběrových řízeních velkou pozornost uplatňování zásad rovného zacházení.

Podání přihlášek

Přihlášky musí být podány nejpozději do **30. června 2016 o půlnoci** (místního času, UTC + 1).

Uchazeči musí podat své přihlášky on-line prostřednictvím internetové stránky úřadu EFSA: <http://www.efsa.europa.eu/>.

Přihlášky budou považovány za přijatelné pouze tehdy, bude-li ve stanovené lhůtě podán řádně vyplněný internetový formulář přihlášky. Přihlášky v jakékoli jiné formě nebudou přijaty.

Dovolujeme si uchazeče požádat, aby formulář přihlášky vyplnili v angličtině, a usnadnili tak výběrové řízení.

Všichni uchazeči budou o výsledku výběrového řízení vyrozuměni e-mailem.

Uchazečům se důrazně doporučuje, aby nečekali na posledních několik dnů před uzávěrkou, jelikož intenzivní internetový provoz nebo problém s internetovým připojením by mohly způsobit, že uchazeči nebudou schopni podat přihlášku včas.

Požadované osobní údaje budou zpracovány v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 45/2001 ze dne 18. prosince 2000 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů orgány a institucemi Společenství a o volném pohybu těchto údajů ⁽²⁾.

Účelem zpracování údajů je správa přihlášek k členství ve vědeckých komisích úřadu EFSA.

Veškeré dotazy týkající se této výzvy zasílejte na adresu: call.experts@efsa.europa.eu.

⁽¹⁾ EFSA/LRA/DEC/02/2014 – rozhodnutí výkonného ředitele Evropského úřadu pro bezpečnost potravin o prohlášeních o zájmech (http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/independencerules2014.pdf).

⁽²⁾ Úř. věst. L 8, 12.1.2001, s. 1.

Proti jakémukoli rozhodnutí, které ovlivňuje jejich právní postavení, mohou uchazeči podat žalobu za podmíněk stanovených článkem 263 Smlouvy o fungování Evropské unie. Žaloba musí být podána ve lhůtě dvou měsíců od obdržení nebo oznámení napadeného rozhodnutí. Žaloba musí být proti úřadu EFSA podána u Tribunálu Evropské unie:

General Court of the European Union
Rue du Fort Niedergrünwald
2925 Lucemburk
LUCEMBURSKO

Tel. +352 43031
Fax +352 43032100
E-mail: GeneralCourt.Registry@curia.europa.eu
Internet: www.curia.europa.eu

Alternativně mohou uchazeči podat stížnost na údajný nesprávný úřední postup orgánů a institucí Evropské unie k úřadu evropského veřejného ochránce práv. Vedle jiných požadavků musí být stížnost podána do dvou let od data, kdy vyšly najevo skutečnosti, z nichž stížnost vychází. Kromě toho je třeba, aby stěžovatelé ve věci dané stížnosti kontaktovali úřad EFSA dříve, než se obrátí na evropského veřejného ochránce práv.

The European Ombudsman
1 Avenue du President Robert Schuman
CS 30403
67001 Strasbourg Cedex
FRANCIE

Tel. +33 388172313
Fax +33 388179062
Internet: www.ombudsman.europa.eu

POZNÁMKA

V případě nekonzistence nebo rozporu mezi anglickým zněním a jakoukoli jinou jazykovou mutací této publikace je rozhodující znění v anglickém jazyce.

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění podle čl. 26 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, pokud jde o název zaručené tradiční speciality

(2016/C 176/07)

Podle čl. 26 odst. 1 prvního pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ předložila ⁽²⁾ Itálie název „Pizza Napoletana“ jako název zaručené tradiční speciality (ZTS), která je v souladu s nařízením (EU) č. 1151/2012. Název „Pizza Napoletana“ byl v minulosti zapsán nařízením (EU) č. 97/2010 ⁽³⁾ bez výhrady názvu v souladu s čl. 13 odst. 1 nařízení Rady (ES) č. 509/2006 ⁽⁴⁾ jako zaručená tradiční specialita a v současnosti je chráněn v souladu s čl. 25 odst. 2 nařízení (EU) č. 1151/2012.

S ohledem na výše uvedené Komise zveřejňuje název

„PIZZA NAPOLETANA“

za účelem umožnění zápisu do rejstříku zaručených tradičních specialit stanoveného v článku 22 nařízení (EU) č. 1151/2012.

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti zápisu názvu „Pizza Napoletana“ do rejstříku zaručených tradičních specialit stanoveného v článku 22 nařízení (EU) č. 1151/2012 námitku podle článku 51 uvedeného nařízení.

V případě, že se název „Pizza Napoletana“ do rejstříku zapíše, bude se v souladu s čl. 26 odst. 4 nařízení (EU) č. 1151/2012 současná specifikace produktu „Pizza Napoletana“ (ZTS), ve znění uvedeném v příloze II nařízení (EU) č. 97/2010, považovat za specifikaci uvedenou v článku 19 nařízení (EU) č. 1151/2012 pro ZTS „Pizza Napoletana“ chráněnou s výhradou názvu.

Pro úplnost a v souladu s čl. 26 odst. 2 nařízení (EU) č. 1151/2012 zahrnuje toto zveřejnění specifikaci ZTS „Pizza Napoletana“, jak byla zveřejněna v příloze II nařízení (EU) č. 97/2010 ze dne 4. února 2010 ⁽⁵⁾.

ŽÁDOST O ZÁPIS ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006**„PIZZA NAPOLETANA“****č. ES: IT-TSG-007-0031-9.2.2005****1. Název a adresa skupiny žadatelů:**

Název: Associazione Verace Pizza Napoletana
Adresa: Via S. Maria La Nova 49
80134 Napoli
ITALIA

Tel.: +39 0814201205
Fax: +39 0814201205
E-mail: info@pizzanapoletana.org

⁽¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1).

⁽²⁾ EU č. IT-TSG-0107-01408 – 29.12.2015.

⁽³⁾ Nařízení (EU) č. 97/2010 ze dne 4. února 2010 o zapsání názvu do rejstříku zaručených tradičních specialit (Pizza Napoletana (ZTS)) (Úř. věst. L 34, 5.2.2010, s. 7).

⁽⁴⁾ Nařízení Rady (ES) č. 509/2006 ze dne 20. března 2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality (Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 1). Nařízení zrušené a nahrazené nařízením (EU) č. 1151/2012.

⁽⁵⁾ Viz poznámka pod čarou 3.

Název: Associazione Pizzaiuoli Napoletani
Adresa: Corso S. Giovanni a Teduccio, 55
80146 Napoli
ITALIA

Tel.: +39 0815590781
Fax: +39 0815590781
E-mail: info@pizzaiuolinapoletani.it
direttivo@pizzaiuolinapoletani.it

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Specifikace produktu**

3.1. *Název, který má být zapsán*

„Pizza Napoletana“

Zápis se požaduje pouze v italském jazyce.

Text „Prodotta secondo la Tradizione napoletana“ (vyrobena podle neapolské tradice) a zkratka STG (ZTS) uvedené na logu/označení pizzy „Pizza Napoletana“ ZTS jsou přeloženy do jazyka země, kde se pizza vyrábí.

3.2. *Jedná se o název, který*

- ☒ je zvláštní sám o sobě
- ☐ vyjadřuje zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potraviny

Název „Pizza Napoletana“ se k označení tohoto produktu tradičně používá, jak dokazují různé zdroje uvedené v bodě 3.8.

3.3. *Žádáte o výhradu názvu podle čl. 13 odst. 2 nařízení (ES) č. 509/2006?*

- ☐ Zápis s výhradou názvu
- ☒ Zápis bez výhrady názvu

3.4. *Druh produktu:*

Třída 2.3 Cukrovinky, pečivo, cukrářské výrobky, sušenky a jiné pekařské výrobky

3.5. *Popis zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1*

Pizza „Pizza Napoletana“ ZTS je produkt upečený v peci, kulatého tvaru a proměnlivého průměru, který nemá překročit 35 cm, s vyvýšeným okrajem a střední částí pokrytou ingrediencemi. Střední část je silná 0,4 cm s tolerancí $\pm 10\%$, okraj je silný 1–2 cm. Pizza jako celek je měkká, tvárná a snadno se přeloží.

„Pizza Napoletana“ ZTS je charakterizována vyvýšeným okrajem zlatavé barvy, která je produktům upečeným v peci vlastní. Je jemná na dotek i na chuť. Na středu s ingrediencemi vyniká červená barva rajčat, s nimiž se dokonale spojil olej, a v závislosti na použitých ingrediencích na pizze dále vyniká zelená barva oregána a bílá barva česneku. Pizza je rovněž charakterizována bílou barvou mozzarely ve více či méně hustých ostrůvcích a zelenou barvou lístků bazalky, která je podle míry propečení světlejšího nebo tmavšího odstínu.

Konzistence pizzy „Pizza Napoletana“ má být měkká, tvárná, pizza se má snadno přeložit. Produkt je při krájení měkký, pizza má charakteristickou chuť, na lahodnosti jí dodává vyvýšený okraj, který má typickou chuť dobře vykynutého a upečeného chleba, která se mísí s nakyslou chutí rajčat a vůní oregána, česneku a bazalky a chutí pečené mozzarely.

Na konci fáze pečení se z pizzy line charakteristická, libá vůně. Rajčata, z nichž se pouze odpařila přebytečná voda, zůstávají hustá a konzistentní. Sýr „Mozzarella di Bufala Campana“ CHOP nebo „Mozzarella“ ZTS se roztaví na povrchu pizzy. Bazalka, česnek a oregáno rozvinou výraznou vůni a na pohled nejsou spálené.

3.6. *Popis metody produkce zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1*

Základními surovinami, které charakterizují pizzu „Pizza Napoletana“, jsou hladká pšeničná mouka, pivovarské kvasnice, pitná přírodní voda, oloupaná a/nebo čerstvá malá rajčata (pomodorini), mořská nebo kuchyňská sůl a extra panenský olivový olej. Dalšími ingrediencemi, které lze použít při přípravě pizzy „Pizza Napoletana“, jsou česnek a oregáno, „Mozzarella di Bufala Campana“ CHOP, čerstvá bazalka a „Mozzarella“ ZTS.

Vlastnosti mouky jsou následující:

- W: 220 – 380
- P/L: 0,50 – 0,70
- absorpce: 55 – 62
- stabilita: 4 – 12
- hodnotový index E10: max. 60
- číslo poklesu: 300 – 400
- suchý lepek: 9,5 – 11 g %
- bílkoviny: 11 – 12,5 g %

Příprava pizzy „Pizza Napoletana“ zahrnuje výhradně následující fáze zpracování, které na sebe plynule navazují a probíhají v rámci téhož procesu:

Příprava těsta

Smísí se mouka, voda, sůl a kvasnice. Do stroje na mísení těsta se nalije litr vody, rozpustí se mořská sůl v množství mezi 50 a 55 gramy, přidá se 10 % z celkového předepsaného množství mouky, současně se rozpustí 3 gramy pivovarských kvasnic, uvede se do chodu stroj na mísení těsta a postupně se přidává 1,8 kg mouky W 220–380, až se dosáhne požadované konzistence, vymezené jako „stupeň propracování těsta“. Uvedená operace má trvat deset minut.

Těsto musí být zpracováno ve stroji na mísení těsta, pokud možno s vidlicí, a to po dobu 20 minut a při nízké rychlosti, dokud nevznikne jednolitá kompaktní hmota. Pro dosažení optimální hutnosti těsta je velice důležité, jaké množství vody je mouka schopná absorbovat. Těsto musí být na dotek nelepivé, měkké a vláčné.

Těsto má následující vlastnosti, u každé z nich se připouští tolerance ± 10 %:

- zákvasná teplota: 25 °C
- pH konečného produktu: 5,87
- celková titrační kyselost: 0,14
- hustota: 0,79 g/cm³ (+ 34 %)

Kynutí těsta

První fáze: těsto vyjmuté ze stroje na mísení těsta se položí na pracovní plochu pizzerie, kde se nechá dvě hodiny odležet přikryté vlhkou látkou, aby povrch nemohl ztvrdnout a aby se odpařením vnitřní vlhkosti nevytvořila krusta. Po dvou hodinách kynutí se vytvarují bochníky – toto musí pekař pizzy provést výhradně ručně. Za pomoci stěrky se z vykynutého těsta umístěného na pracovní ploše odkrojí díl a postupně se vytvaruje do bochníku. Pro přípravu pizzy „Pizza Napoletana“ musí mít bochníky hmotnost mezi 180 a 250 gramy.

Druhá fáze: když jsou bochníky vytvarovány, nastává druhá fáze kynutí v potravinářských nádobách, která trvá od čtyř do šesti hodin. Toto těsto, uchovávané při okolní teplotě, je připraveno ke zpracování do šesti následujících hodin.

Tvarování

Po uplynutí doby kynutí se bochník vyndá z nádoby za pomoci stěrky a položí se na vál pizzerie na slabou vrstvu mouky, aby se zabránilo přilnutí bochníku k pracovní ploše. Pohybem od středu k okraji a tlakem prstů obou rukou na bochník, který se několikrát obrátí, vytvaruje pekař pizzy koláč těsta tak, aby uprostřed nebyl silnější než 0,4 cm při povolené toleranci ± 10 % a okraj nebyl silnější než 1–2 cm. Vytvoří se tak vyvýšený okraj.

Pro přípravu pizzy „Pizza Napoletana“ ZTS nejsou povoleny další způsoby zpracování, zejména použití válečku a/ nebo stroje jako například mechanický lis.

Ingredience

„Pizza Napoletana“ se ochutí níže uvedenými způsoby:

- za pomoci lžičky se na střed koláče těsta poklade 70 až 100 gramů oloupaných rozmačkaných rajčat,
- spirálovitým pohybem se rajčata rozmístí po celém povrchu středu,

- spirálovitým pohybem se po celém povrchu rajčat přidá sůl,
- stejným způsobem se posype špetkou oregána,
- ze stroužku česneku se oloupe vnější slupka, česnek se nakrájí na plátčky a ty se pokladou na rajčata,
- z karafy na olej s hubičkou se spirálovitým pohybem od středu povrch pokape 4–5 gramy extra panenského olivového oleje s dovolenou tolerancí + 20 %;

nebo:

- za pomoci lžičky se na střed těsta poklade 60 až 80 gramů oloupaných rozmačkaných rajčat a/nebo čerstvých nakrájených rajčátek,
- spirálovitým pohybem se rajčata rozmístí po celém povrchu středu,
- spirálovitým pohybem se po celém povrchu rajčat přidá sůl,
- na povrch rajčat se položí 80–100 gramů sýra „Mozzarella di Bufala Campana“ CHOP nakrájeného na plátky,
- na pizzu se položí několik lístků čerstvé bazalky,
- z karafy na olej s hubičkou se spirálovitým pohybem od středu povrch pokape 4–5 gramy extra panenského olivového oleje s dovolenou tolerancí + 20 %;

nebo:

- za pomoci lžičky se na střed koláče těsta poklade 60 až 80 gramů oloupaných rozmačkaných rajčat,
- spirálovitým pohybem se rajčata rozmístí po celém povrchu středu,
- spirálovitým pohybem se po celém povrchu rajčat přidá sůl,
- na povrch rajčat se položí 80–100 gramů sýra „Mozzarella“ ZTS nakrájeného na plátky,
- na pizzu se položí několik lístků čerstvé bazalky,
- z karafy na olej s hubičkou se spirálovitým pohybem od středu povrch pokape 4–5 gramy extra panenského olivového oleje s dovolenou tolerancí + 20 %.

Pečení

Pizzaiolo (pekař pizzy) přesune pizzu s ingrediencemi na dřevěnou (nebo hliníkovou) lopatu, přičemž si pomáhá trochou mouky, a krouživým pohybem nechá pizzu sklouznout na plát pece rychlým pohybem zápěstí tak, aby ingredience nespadly. „Pizza Napoletana“ ZTS se peče výhradně v pecích vytápěných dřevem, kde se dosáhne teploty pečení 485 °C, což je pro přípravu pizzy „Pizza Napoletana“ ZTS zásadní.

Pekař pizzy musí dohlížet na pečení pizzy nadzvedáváním jejího okraje za pomoci kovové lopaty a otáčením pizzy směrem k ohni, přičemž pizza zůstává stále na stejném místě původního plátu, aby se zabránilo možnému spálení pizzy v důsledku vlivu odlišných teplot. Je důležité, aby byla pizza stejnoměrně propečená po celém svém obvodu.

Na konci pečení pekař pizzy vyndá kovovou lopatou pizzu z pece a položí ji na servírovací talíř. Doba pečení nesmí přesáhnout 60–90 sekund.

Po upečení má pizza následující vlastnosti: rozmačkaná rajčata, z nichž se pouze odpařilo přebytečné množství vody, zůstávají hustá a konzistentní, sýr „Mozzarella di Bufala Campana“ CHOP nebo „Mozzarella“ ZTS se roztaví na povrchu pizzy, bazalka, česnek a oregáno rozvinou výraznou vůni a na pohled nejsou spálené.

- teplota pečicího plátu: kolem 485 °C
- teplota na úrovni klenby: kolem 430 °C
- doba pečení: 60–90 sekund

- teplota těsta po upečení: 60–65 °C
- teplota rajčat po upečení: 75–80 °C
- teplota oleje po upečení: 75–85 °C
- teplota mozzarely po upečení: 65–70 °C

Uchovávání

Pizza „Pizza Napoletana“ se má pokud možno spotřebovat ihned po vydání z pece, a to ve stejném místě, jako byla vyprodukována. Pokud však není spotřebována v místě produkce, nemůže být zmrazena ani hluboce zamrazena ani vakuově zabalena pro účely následného prodeje.

3.7. Zvláštní povaha zemědělského produktu nebo potravin

Existuje více klíčových prvků, které určují zvláštní povahu předmětného produktu. Tyto prvky přímo závisí na času a způsobu přípravy, jakož i na zručnosti a zkušenostech pekaře.

Proces přípravy pizzy „Pizza Napoletana“ se zejména vyznačuje propracováním těsta, konzistencí a pružností těsta (reologia) a typickým kynutím (ve dvou fázích se specifickými teplotami a časy), přípravou a tvarováním bochníků, přípravou koláče z vykynutého těsta, přípravou pece a parametry pečení (časy/teploty), zvláštnostmi pece, v níž se topí výlučně dřevem.

Obzvláště se zdůrazňuje význam druhého kynutí, manipulace a pomůcek pro přípravu: pece, v níž se zásadně topí dřevem, a lopaty.

Po druhém kynutí nabude bochník oproti předchozí fázi na objemu a vlhkosti. Když se začne prsty obou rukou vyvíjet tlak, vyvinutá síla způsobí přesun vzduchu obsaženého v pórech těsta od středu směrem k okraji koláče těsta a začne se tvořit vyvýšený okraj pizzy. Tato technika představuje základní vlastnost pro pizzu „Pizza Napoletana“ ZTS, protože zvýšení okraje zaručuje, že všechny ingredience zůstanou uvnitř koláče. Aby těsto nabylo většího průměru, provede se jeho vypracování tak, že se těsto otáčí mezi rukama, přičemž pravá ruka se drží v šikmé poloze 45–60 stupňů vzhledem k pracovní rovině a o hřbet ruky se opírá koláč těsta, který se bude otáčet díky sladěnému pohybu s levou rukou.

Naproti tomu další typy zpracování, zejména pomocí válečku nebo stroje (např. mechanického lisu), nevedou k tomu, že se vzduch homogenním způsobem přesune z pórů uvnitř hmoty směrem k okraji a nevytvoří se jednotlivý koláč těsta po celé ploše. Uprostřed koláče pak vzniká rozvrstvená oblast těsta oddělená vzduchem v meziprostoru. Pokud se pracuje s takovými pomůckami, pizza po upečení nezíská typický vyvýšený okraj, který je jednou ze základních vlastností pizzy „Pizza Napoletana“ ZTS.

Neapolská technika navíc stanoví, že poté, co pekař pizzy připraví řadu tří až šesti obložených koláčů těsta, přesnými a rychlými pohyby rukou dovedně přesune pizzu tak, aby neztratila svůj původní kulatý tvar, z pracovní plochy na lopatu (pekař s ní manipuluje oběma rukama a po jejím pootočení o zhruba 90 ° ji položí na lopatu vhodnou k tomuto účelu). Pekař pizzy posype sázecí lopatu trochou mouky, aby pizza mohla snadno sklouznout z lopaty do pece. Učiní tak rychlým pohybem zápěstí, přičemž drží lopatu pod úhlem 20–25 ° vůči rovině pece, aby ingredience nespadly z povrchu pizzy.

K výše popsané technice není vhodné používat alternativní techniky, protože přímé přenesení pizzy z pracovní plochy za pomoci lopaty nezaručuje celistvost pizzy, která má být vsazena do pece.

Pec na dřevo je pro pečení a jakost pizzy „Pizza Napoletana“ prvkem zásadního významu. Technické vlastnosti, které pec charakterizují, nezastupitelným způsobem ovlivňují zdárnou přípravu tradiční pizzy „Pizza Napoletana“. Základ neapolské pece na pizzu je postaven z tufové cihel, nad ním se nachází kruhová plocha zvaná „sole“. Nad ní je postavena kupole. Klenba pece je tvořena ohnivzdorným materiálem, který nedovoluje rozptýlení tepla. Správný poměr mezi jednotlivými částmi pece je zásadní pro dosažení dokonalého propečení pizzy. Typologie pece je dána rozměrem plátu pece, který je tvořen čtyřmi ohnivzdornými kruhovými sektory. Pizza se nadzvedává ocelovou a/nebo hliníkovou lopatou a přenáší se k vstupnímu otvoru pece, kde se položí a pootočí o 180 °. Poté se pizza umístí do své původní polohy, aby se dosáhlo teploty spodní části snížené o teplo absorbované pizzou po dobu pečení.

Vsázka pizzy na jiné místo by způsobila dosažení stejné teploty jako na počátku pečení a následné spálení spodní části pizzy.

Díky popsaným zvláštěm vzniká jev vzduchové komory a utváří se vzhled konečného produktu. Pizza „Pizza Napoletana“ je měkká a celistvá, s vyvýšeným okrajem, uvnitř vykynutá, zvláště jemná a snadno se přeloží. Je důležité zdůraznit, že žádné jiné podobné produkty získané pomocí postupů zpracování odlišných od postupu, který je specifikován, nemohou dosáhnout takových vzhledových a organoleptických vlastností, jako pizza „Pizza Napoletana“.

3.8. Tradiční povaha zemědělského produktu nebo potraviny

Zrod produktu „Pizza Napoletana“ sahá do historického období mezi lety 1715 a 1725. Vincenzo Corrado, rodák z města Oria a hlavní kuchař knížete Emanuela z Francavilly, v jednom pojednání o nejčastějších jídlech v Neapoli uvádí, že k ochucení pizzy a makaronů se používají rajčata, čímž vytváří spojení dvou produktů, které v té době přinesly městu Neapol slávu a zaručily mu místo v historii gastronomie. Od této zmínky se odvozuje oficiální zrod pizzy „Pizza Napoletana“, koláče těsta ochuceného rajčaty.

Početné jsou historické dokumenty, které dokládají, že pizza je jednou z kulinářských specialit Neapole, a spisovatel Franco Salerno tvrdí, že tento produkt je jedním z největších vynálezů neapolské kuchyně.

Stejně tak slovníky italského jazyka a encyklopedie Treccani konkrétně hovoří o pizze „Pizza Napoletana“. Výraz „Pizza Napoletana“ se přímo zmiňuje i v početných literárních dílech.

První „pizzerie“ bezpochyby vznikly v Neapoli a do poloviny 20. století byl tento produkt výsadou tohoto města a jeho pizzerií. Od 18. století fungovaly ve městě různé krámky nazývané „pizzerie“, jejichž věhlas dorazil až k neapolskému králi Ferdinandu Bourbonckému. Aby král mohl toto typické jídlo neapolské tradice okusit, porušil dvorní etiketu a do jedné z nejproslulejších pizzerií vstoupil. Od toho okamžiku se „pizzeria“ stala módním místem, místem určeným k výhradní přípravě produktu „pizza“. Nejoblíbenějšími a nejslavnějšími pizzami v Neapoli byly „Marinara“, vytvořená v roce 1734, a „Margherita“ z období 1796–1810, která byla nabídnuta italské královně při její návštěvě Neapole v roce 1889 právě kvůli barvám jejích ingrediencí (rajčat, mozzarely a bazalky), které připomínají italskou vlajku.

Časem pizzerie vznikly ve všech městech Itálie a také v zahraničí, ale každá z nich, byť se objevila v jiném městě než Neapoli, vždy spojovala svou existenci s výrazem „pizzeria napoletana“ nebo alternativně používala výraz, který by mohl nějakým způsobem připomínat její vztah k Neapoli, kde tento produkt zůstal po 300 let téměř beze změny.

V květnu roku 1984 cech „pizzaioli napoletani“ (neapolští pekaři pizzy) přistoupil k sepsání krátké specifikace produktu, kterou všichni podepsali a zaregistrovali úředním úkonem neapolského notáře Antonia Carannanteho.

Výraz „Pizza Napoletana“ se během staletí natolik rozšířil, že kdekoli, i mimo Evropu, od Střední a Jižní Ameriky (např. Mexiko a Guatemala) až po Asii (např. Thajsko a Malajsie), znají předmětný produkt pod názvem „Pizza Napoletana“, ač nemají v některých případech představu o zeměpisné poloze města Neapole.

3.9. Minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy

Kontroly stanovené pro ZTS „Pizza Napoletana“ se týkají následujících hledisek:

V provozovnách během fáze zpracování těsta, kynutí a přípravy – sledování správného průběhu a správné návaznosti popsaných fází, pečlivá kontrola kritických prvků v provozu, ověření souladu surovin se surovinami danými ve specifikaci produktu, ověření správných podmínek uchovávání a skladování surovin určených k použití a ověření, že vlastnosti konečného produktu jsou v souladu s tím, co je předepsáno ve specifikaci produktu.

3.10. Logo

Zkratka „STG“ (ZTS) a texty „Specialità Tradizionale Garantita“ (Zaručená tradiční specialita) a „Prodotta secondo la tradizione napoletana“ (Vyrobená podle neapolské tradice) jsou přeloženy do úředních jazyků země, kde probíhá výroba.

Logo znázorňující pizzu „Pizza Napoletana“ je následující: vodorovně orientovaný oválný obrázek bílé barvy s okrajem světle šedé barvy, který představuje talíř, na němž je znázorněna pizza realisticky vyvedená a zároveň graficky stylizovaná tak, aby plně respektovala tradici a zachycovala klasické ingredience, kterými jsou rajčata, mozzarella, listky bazalky a pramínek olivového oleje.

Zpod talíře se objevuje stínování zelené barvy, které spolu s ostatními barvami zdůrazňuje italské národní barvy produktu.

S talířem, na němž je umístěna pizza, se mírně překrývá obdélníkové okno červené barvy se značně zaoblenými rohy. Obdélník obsahuje text bílé barvy s černým orámováním, které přechází do stínování zelené barvy s bílým okrajem: „PIZZA NAPOLETANA ZTS“. Nad tímto nápisem se objevuje text „Zaručená tradiční specialita“ (Specialità Tradizionale Garantita), který je mírně posunutý doprava a tvořený písmem bílé barvy, menší velikosti a odlišného typu. Dále pak je ve spodní části obdélníku na středu stejným typem písma jako logo PIZZA NAPOLETANA ZTS malými kapitálkami bílé barvy s černým okrajem uveden text: „Vyrobená podle neapolské tradice“ (Prodotta secondo la tradizione napoletana).

Text	Typ písma
PIZZA NAPOLETANA ZTS	Varga
Zaručená tradiční specialita	Alternate Gothic
Vyrobená podle neapolské tradice	Varga

Barvy pizzy	PantoneProSim	C	M	Y	K
Sytá béžová barva okraje	466	11	24	43	0 %
Červený podklad – rajčata	703	0 %	83	65	18
Lístky bazalky	362	76	0 %	100	11
Žilnatina listů bazalky	562	76	0 %	100	11
Červená barva rajčat	032	0 %	91	87	0 %
Pramínek olivového oleje	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Odlesky na mozzarelle	5 807	0 %	0 %	11	9

Barvy grafické části a písma	PantoneProSim	C	M	Y	K
Šedá barva okraje oválného talíře	P. Grey – 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Zelená barva stínování oválného talíře	362	76	0 %	100	11
Červená barva obdélníku se zaoblenými rohy	032	0 %	91	87	0 %
Bílý text s černým okrajem „PIZZA NAPOLETANA ZTS“		0 %	0 %	0 %	0 %
Bílý text s černým okrajem „Vyrobená podle neapolské tradice“		0 %	0 %	0 %	0 %
Bílý text „Zaručená tradiční specialita“		0 %	0 %	0 %	0 %



4. Orgány nebo subjekty ověřující soulad se specifikací produktu**4.1. Název a adresa**

Název: Certiquality SRL

Adresa: Via Gaetano Giardino, 4
20123 Milano
ITALIA

Tel.: +39 028069171

Fax: +39 0286465295

E-mail: certiquality@certiquality.it

☐ veřejný ☒ soukromý

Název: DNV Det Norske Veritas Italia

Adresa: Centro Direzionale Colleoni Viale Colleoni,
9 Palazzo Sirio 2
20041 Agrate Brianza (MI)
ITALIA

Tel.: +39 0396899905

Fax: +39 0396899930

E-mail: —

☐ veřejný ☒ soukromý

Název: ISMECERT

Adresa: Corso Meridionale, 6
80143 NAPOLI
ITALIA

Tel.: +39 0815636647

Fax: +39 0815534019

E-mail: info@ismecert.com

☐ veřejný ☒ soukromý

4.2. Zvláštní úkoly orgánu nebo subjektu

Všechny tři výše uvedené kontrolní subjekty provádějí kontroly různých subjektů, které působí v různých částech území státu.

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

(2016/C 176/08)

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

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

Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

„MAROILLES“/„MAROLLES“

č. EU: FR-PDO-0217-01378 – 28.9.2015

CHOP (X) CHZO ()

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Syndicat du Maroilles
148, avenue du Général de Gaulle
02 260 LA CAPELLE
FRANCE

Tel: +33 323975757
fax: +33 323975758
E-mail: sfam@uriane.com

Seskupení tvoří producenti mléka, statky, zpracovatelé a provozovny, kde sýr „Maroilles“/„Marolles“ dozrává. Je proto oprávněné předložit žádost o změnu.

2. Členský stát nebo třetí země

Francie

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

- ☐ Název produktu
- ☒ Popis produktu
- ☐ Zeměpisná oblast
- ☒ Důkaz původu
- ☒ Metoda produkce
- ☐ Souvislost
- ☒ Označování
- ☒ Jiná: kontaktní údaje kontrolních subjektů, vnitrostátní požadavky

4. Druh změny (změn)

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

5. Změna (změny)

Položka „Popis produktu“

Povaha suroviny (výhradně z kravského mléka) se uvádí v této položce, protože bylo shledáno, že představuje jeden z popisných prvků produktu. Tento prvek se proto přesunul z položky „Metoda produkce“ do položky „Popis produktu“.

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

Posílily se popisné prvky, aby bylo možné produkt lépe identifikovat.

- Vzhled produktu: možná mírná patka, na vrchní a spodní straně přítomnost stop regalů, v nichž produkt zraje.
- Vzhled kůrky: rovnoměrně zbarvená a více či méně vlhká.
- Dostředivé zrání (od okrajů ke středu).
- Vzhled hmoty: přívlastky „vláčná a tučná“ a „homogenní“ se vypouštějí, protože jsou málo specifické a nepřesné. Byly upřesněny přijatelné barvy (hmota může být bílá až krémová). Hmota má malé otvory vzniklé mechanicky nebo fermentací, je měkká na dotyk, s pevnějším středem, který se dlouhodobým zráním změkčuje.
- Organoleptická kritéria: výrazná vůně sklepů, vlhkých cihel a lesního prostředí, jemný zápach čpavku a mírně slaná mléčná chuť s kyselostí v hmotě a jemnou hořkostí, příchutěmi kyselého mléka (po uplynutí minimální doby zrání) a lískových oříšků či česnekovými tóny. Při dlouhotrvajícím zrání se chuť stává silnější a výraznější.

Upřesňují se analytická kritéria (tuku a sušiny): obsah tuku se vyjadřuje v gramech na 100 gramů sýra po úplném usušení (místo procent) a upřesňuje se podíl sušiny: „Maroilles“/„Marolles“ obsahuje alespoň 50 gramů sušiny na 100 gramů sýra. Upřesňuje se rovněž, že „Maroilles“/„Marolles“ obsahuje alespoň 22,5 gramů tuku na 100 gramů sýra.

Protože se čas zrání liší v závislosti na jednotlivých formátech, mělo se za to, že představuje popisný prvek produktu. Tyto prvky se proto přesunuly z položky „Metoda produkce“ do položky „Popis produktu“. Navíc byla provedena oprava chyby spojené s přepisem národního znění souvisejícího s předchozí zapsanou specifikací (tato chyba se však nevyskytovala v souhrnném přehledu, ani ve shrnutí zapsané specifikace): minimální doba zrání sýra „Maroilles“/„Marolles“ není čtyři, ale pět týdnů, tj. 35 dní. Vedle toho se prodloužila doba zrání formátů Mignon a Quart o sedm dní na 28 resp. 21 dní, což odpovídá skutečné praxi. Díky těmto dobám zrání se mohou v produktu lépe projevit jeho organoleptické vlastnosti a rozmanitost aromat.

V zájmu zpřehlednění popisu jednotlivých formátů sýra je každý z formátů kromě vnitřních rozměrů formy definován celkovou hmotností sušiny, jakož i dobou zrání (která se pro větší přesnost počítá od dne sýření a vyjadřuje se ve dnech místo v týdnech):

- „Maroilles“/„Marolles“ 360 gramů, 35 dnů,
- „Maroilles“/„Marolles“ s přívlastkem Sorbais: 270 gramů, 28 dnů,
- „Maroilles“/„Marolles“ s přívlastkem Mignon: 180 gramů, 28 dnů,
- „Maroilles“/„Marolles“ s přívlastkem Quart: 90 gramů, 21 dnů.

Kromě toho se v zájmu objektivnějších kontrol rozměry sýrů nyní vyjadřují na základě vnitřních rozměrů forem. Kontrola rozměrů sýrů totiž mohla být nepřesná kvůli jejich deformaci.

Položka „Důkaz, že produkt pochází ze zeměpisné oblasti“

Pro výrobce sýrů se upřesňuje povinnost vykazování. Tyto změny souvisejí se změnami vnitrostátních právních a správních předpisů. Stanovuje se zejména identifikace výrobců sýrů, na jejímž základě se jim vydá oprávnění, kterým se uzná jejich způsobilost splňovat požadavky specifikace, jakož i prohlášení potřebná ke znalosti a kontrole produktů s chráněným označením původu určených k prodeji.

Položka „Popis metody produkce“

Produkce mléka – výživa dojnic

Definuje se výraz „dojnice“ (krávy v období dojivosti a krávy v období zastavení produkce mléka). Cílem této definice je jednoznačně stanovit, na jaká zvířata odkazuje termín „dojnice“ v další části specifikace, aby se předešlo nejasnostem a usnadnilo kontroly.

— Pastva

Klíčová úloha pastvy, která je vnímána jako silný prvek spjatosti se zeměpisnou oblastí, se potvrdila prostřednictvím vymezení její minimální doby, jež činí 170 dní v roce.

Minimální travní plocha na dojnici je 30 arů, z toho nejméně 15 arů spásaných, přičemž dalších 15 arů slouží ke spásání nebo k produkci zeleného krmiva. Tyto požadavky týkající se ploch umožňují zajistit významný podíl trávy v krmné dávce dojníc a zohledňují rozdělení pozemků zemědělských podniků a velikost stád, protože přístupné plochy ne vždy postačují k dosažení požadavku 30 arů na dojnici.

Aby se zohlednil vliv rostlinné rozmanitosti luk na bohatost aromat produktu, potvrdil se luční a lesíkovitý charakter zemědělských podniků v zeměpisné oblasti, které produkují mléko určené k výrobě sýra „Maroilles“/„Marolles“:

— 90 běžných metrů živého plotu na hektar hlavní plochy s pícinami, přičemž živý plot tvoří především listnaté stromy.

Živé ploty oddělováním jednotlivých travních porostů hrají roli při ochraně luk tím, že je chrání před náhlými změnami teploty, zadržují vlhkost a příznivě ovlivňují bohatost flóry, která ovlivňuje kvalitu mléka. Živé ploty dojnicím rovněž poskytují úkryt před větrem a sluncem.

— poměr součtu trvalých travních porostů a dočasných luk a hlavní plochy s pícinami je nejméně 0,65 s cílem zajistit, aby nejméně dvě třetiny hlavní plochy s pícinami tvořily trvalé a dočasné louky.

Některým chovatelům, kteří podali námitku v souvislosti s některým z těchto ustanovení (15 spásaných arů na dojnici, 90 běžných metrů živých plotů na hektar, minimální poměr 0,65) během vnitrostátní lhůty pro podávání námitek a splnili podmínky čl. 15 odst. 4 nařízení (EU) č. 1151/2012, bylo poskytnuto přechodné období do 30. června 2020.

— Krmná dávka dojnic

V zájmu potvrzení povahy výživy založené na konzumaci trávy se podíl trávy v krmné dávce (počítán ze sušiny objemných krmiv) stanovil v průměru na nejméně 65 % po dobu pastvy a nikdy ne méně než 25 %. Upřesňuje se, že tento podíl trávy může být spásán, podáván jako zelené krmivo nebo jako skladovaná tráva s více než 35 % sušiny.

Uvádí se seznam povolených objemových krmiv. Odpovídají krmivům tradičně používaným v zeměpisné oblasti a představují alespoň 60 % sušiny celkové krmné dávky.

Podávání koncentrovaných krmiv je omezeno na 1 800 kg sušiny na dojnici a rok. Specifikace obsahuje seznam povolených složek těchto krmiv.

— Krmivová soběstačnost

S cílem posílit spjatost se zeměpisnou oblastí bylo upřesněno, že nejméně 80 % sušiny spotřebovaných objemových krmiv na dojnici a rok pochází ze zeměpisné oblasti.

Výroba sýru

Tato část byla do značné míry doplněna se záměrem blíže charakterizovat technologickou posloupnost výroby sýra „Maroilles“/„Marolles“. Jejím cílem je upřesnit postupy, které vycházejí z know-how chovatelů stanovením rámce cílových hodnot, které mají zaručovat specifičnost produktu.

— Používané mléko

Aby se vyloučily jakékoli jiné způsoby zpracování mléka, upřesňují se povolené způsoby zpracování používaného mléka. Mléko tedy může být syrové, termizované nebo pasterizované. Povoleno je pouze tepelné zpracování.

V souladu s tradičním způsobem výroby a zvláště dosahováním zabarvení kůrky prostřednictvím *Brevibacterium linens* (kultura na vytvoření červeného mazu) se zakazují všechna barviva. Upřesňuje se rovněž, že odstředění mléka je dovoleno, ale standardizace obsahu bílkovin je zakázána. Úprava složení mléka je omezena na odstředění.

— Zpracování

Doba mezi prvním dojením a začátkem výroby, kdy probíhá očkování kulturami, byla stanovena na 72 hodin, aby se předešlo zhoršení kvality mléka.

Technologická posloupnost před sýřením je popsána v souladu se současnou praxí: předběžná fáze okyselení mléčnými, většinou mezofilními kulturami a možnost očkování mléka speciální flórou podporující zrání.

Byly určeny cílové hodnoty při sýření (kyselost mezi 18 a 24 ° (Dornic), teplota mléka mezi 32 a 38 °C), neboť umožňují popsat technologickou posloupnost produkce.

Upřesňuje se povaha syřidla. Pochází ze slezu telat, čímž se vylučují syřidla rostlinného nebo mikrobiálního původu. Definují se rovněž používané dávky: 18 až 30 ml syřidla s koncentrací 520 g chymozinu na litr na 100 l mléka.

Výrazy „sýřenina se odděluje a neproplachuje“ se vypouštějí a v zájmu přesnosti nahrazují takto:

- výraz „neproplachuje“ se nahrazuje technickým pojmem „odstranění laktózy je zakázáno“,
- výraz „se odděluje“ byl nahrazen výrazem „krájení sýřeniny na kostky“, který přesněji a v souladu s know-how popisuje techniku, již producenti používají. Rovněž se uvádí, že ke krájení sýřeniny dochází „před vkládáním do forem“.

Výraz „samovolné“ odkapávání se vypustil a nahradil přesnějším výrazem „odkapávání ve formě (...)“. Minimální interval mezi vložení do formy a vyjmutím z formy je 16 hodin, během nichž se sýr v místnosti s teplotou nejméně 16 °C alespoň třikrát otočí. Tyto cílové hodnoty odpovídají současné praxi týkající se odkapávání.

Vhodněji se rovněž popisuje solení:

- výraz „suchá sůl“ se vypustil a nahradil příhodnějším výrazem „solení na sucho“, který popisuje postup solení a nikoli povahu soli,
- podle zapsaného znění specifikace se mohlo zdát, že existují dvě fáze solení. Jde však o různé metody používané producenty, tj. „solení na sucho, solení na sucho a ve slaném nálevu, solení pouze ve slaném nálevu“.

Za účelem doplnění popisu technologické posloupnosti před zráním se vymezovalo trvání sušení/přidávání kvasinek před umístěním do sklepa, kde sýr zraje. Příslušná doba činí nejméně 48 hodin. V souladu se zvyklostmi se upřesňuje, že tato fáze probíhá ve vyhrazené místnosti umožňující dobré zvládnutí této první fáze snížení kyselosti povrchu pomocí kvasinek a plísní, což je předpokladem pro úspěšný průběh druhé fáze zrání, kdy se rozvíjí kultura podporující vznik červeného mazu.

Zrání

S cílem vymezit podmínky zrání přispívající k tomu, že produkt získá svou specifčnost:

- popisuje se povrch stěn sklepů, v nichž sýr zraje: holé cihly, holý kámen nebo hygienicky inertní materiály,
- vymezují se podmínky zrání v souladu se současnými postupy: minimální vlhkost 90 %, teplota 9 až 16 °C,
- popisuje se péče o sýry: nejméně jedno kartáčování a další podle vývoje produktu, kartáčování a/nebo omývání solným roztokem a očkování povrchovými kulturami s převládající kulturou *Brevibacterium linens* či nikoli. Ustanovení „kůrka se vícekrát myje ve slané vodě“ se vypouští, protože péče o povrch je popsána přesněji.

Ustanovení „Zrání trvá v závislosti na formátu sýra od nejméně dvou týdnů v případě malých formátů až po nejméně čtyři týdny“, se vypouští, neboť doba zrání u každého formátu je specifikována v kapitole 2 „Popis produktu“.

Ustanovení „Oranžový vzhled získaný během zrání způsobují výhradně přírodní kultury podporující vznik červeného mazu“ se vypouští, protože v bodě „Výroba sýru – zpracování mléka“ se uvádí, že barviva jsou zakázána, a rovněž se určují „přírodní kultury podporující vznik červeného mazu“ (*Brevibacterium linens*).

Položka „Označování“

Vypouští se odkaz na logo INAO a nahrazuje se povinným uváděním symbolu Evropské unie pro CHOP.

Kromě předepsaných označení vztahujících se na všechny sýry je zakázáno uvádět jakékoli přívlastky nebo jiná označení doprovázející název chráněného označení původu, s výjimkou obchodních značek nebo doplňujících údajů, které musí být použity v souladu s podmínkami uvedenými v položce „Popis produktu“.

Položka „Jiné“

Údaje o kontrolním orgánu: aktualizují se název a kontaktní údaje úředních orgánů.

Vnitrostátní požadavky: V souladu s vnitrostátní reformou systému kontroly výše uvedeného označení původu se připojuje tabulka s hlavními body, jež je třeba kontrolovat, a způsobem jejich hodnocení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„MAROILLES“/„MAROLLES“

č. EU: FR-PDO-0217-01378 – 28.9.2015

CHOP (X) CHZO ()

1. **Označení**

„Maroilles“/„Marolles“

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*

Produkt „Maroilles“/„Marolles“ je měkký sýr vyráběný výhradně z kravského mléka s omývanou rovnoměrnou červenou až oranžovou kůrkou, čtvercového tvaru s povolenou mírnou patkou. Na vrchní a spodní straně jsou viditelné stopy regálů. Sýrová hmota je bílá a krémová, má malé otvory vzniklé mechanicky nebo fermentací a je měkká na dotyk.

Sýr „Maroilles“/„Marolles“ má tvar čtverce s délkou strany 12,5 až 13 cm (vnitřní rozměry formy), přičemž jsou možné různé formáty s těmito doplňujícími přívlastky: Sorbais: 12 až 12,5 cm, Mignon: 11 až 11,5 cm a Quart: 8 až 8,5 cm.

Minimální doba zrání ode dne sýření je:

— 35 dní v případě „Maroilles“/„Marolles“,

— 28 dní v případě „Maroilles“/„Marolles“ s přívlastkem Sorbais a v případě „Maroilles“/„Marolles“ s přívlastkem Mignon,

— 21 dní v případě „Maroilles“/„Marolles“ s přívlastkem Quart.

Sýr obsahuje nejméně 45 g tuku na 100 g sýra po úplném usušení a alespoň 50 g sušiny na 100 g sýra, tj. nejméně 22,5 g tuku na 100 g sýra.

Sýr „Maroilles“/„Marolles“ se vyznačuje výraznou vůní sklepů, vlhkých cihel a lesního prostředí, jemným zápachem čpavku a mírně slanou mléčnou chutí s kyselostí v hmotě a jemnou hořkostí, příchutěmi kyselého mléka (po uplynutí minimální doby zrání) a lískových oříšků či česnekovými tóny. Při dlouhotrvajícím zrání se jeho chuť stává silnější a výraznější.

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

Dojnice se pasou nejméně 170 dní v roce a mají k dispozici nejméně 30 arů na dojnici, z toho je alespoň 15 arů spásaných. Doplňkové krmivo je možné v podobě sečené trávy.

Během období pastvy tvoří podíl trávy v průměru alespoň 65 % sušiny objemových krmiv. V průběhu celého roku nesmí podíl trávy v krmné dávce klesnout pod 25 % sušiny objemových krmiv.

Doplňkové podávání jaderných krmiv je omezeno na 1 800 kg sušiny na dojnici a rok.

Nejméně 80 % sušiny objemových krmiv pochází ze zeměpisné oblasti. Ostatní suroviny určené ke krmení dojníc mohou rovněž pocházet ze zeměpisné oblasti, zvláště pokud je zemědělský podnik jejich pěstitelem. Pro relativně malou velikost zeměpisné oblasti a s ohledem na skutečnost, že ne všechny zemědělské podniky produkují tyto suroviny, však není nutné, aby jaderná krmiva pocházela ze zeměpisné oblasti. V rámci roční spotřeby sušiny odhadované na 7 000 kg na dojnici, včetně 1 800 kg jaderných krmiv, dosahuje zastoupení krmiv pocházejících ze zeměpisné oblasti nejméně 59 %.

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

Produkce mléka, výroba a zrání sýrů musí probíhat v zeměpisné oblasti popsané v bodě 4 jednotného dokumentu.

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

—

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

Na etiketě musí být uveden název označení původu písmem, jehož velikost odpovídá nejméně dvěma třetinám velikosti největších písmen na etiketě, a symbol Evropské unie pro CHOP.

Případné doplňující údaje musí být uvedeny v blízkosti názvu označení.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Departement Nord: Aibes, Anor, Aulnoye-Aymeries, Avesnelles, Avesnes-sur-Helpe, Bachant, Baives, Bas-Lieu, Bazuel, Beaufort, Beaupaire-sur-Sambre, Beurieux, Bérelles, Berlaimont, Beugnies, Boulogne-sur-Helpe, Bousignies-sur-Roc, Cartignies, Catillon-sur-Sambre, Choisis, Clairfayts, Cousolre, Damousies, Dimechaux, Dimont, Dompierre-sur-Helpe, Dourlers, Eccles, Eclaibes, Ecuélin, Eppe-Sauvage, Étroeungt, Felleries, Féron, Flaumont-, Floursies, Floyon, Fontaine-au-Bois, Fourmies, Glageon, Grand-Fayt, Haut-Lieu, Hecq, Hestrud, La Groise, Landrecies, Larouillies, Le Favril, Leval, Lez-Fontaine, Limont-Fontaine, Liessies, Locquignol, Marbaix, Maroilles, Monceau-Saint-Waast, Moustier-en-Fagne, Noyelles-Sur-Sambre, Obrechies, Ohain, Ors, Petit-Fayt, Pommereuil, Pont-sur-Sambre, Preux-aux-Bois, Prisches, Quievelon, Rainsars, Ramousies, Rejet-de-Beaulieu, Robersart, Solre-le-Château, Solrines, Trélon, Saint-Aubin, Sains-du-Nord, Saint-Hilaire-sur-Helpe, Saint-Rémy-Chaussée, Sars-Poteries, Sassegnies, Sémeries, Semousies, Taisnières-en-Thiérache, Wallers-en-Fagne, Wattignies-la-Victoire, Waudrechies, Wignehies a Willies.

Department Aisne: Any-Martin-Rieux, Archon, Aubenton, Autrepes, Bancigny, Barzy-en-Thiérache, Beaumé, Bergues-sur-Sambre, Besmont, Brunehamel, Boué, Bucilly, Buire, Burelles, Buironfosse, Braye-en-Thiérache, Chigny, Clairfontaine, Coingt, Cuiry-lès-Iviers, Crupilly, Dagny-Lamberg, Dohis, Dorengt, Engancourt, Effry, Éparcy, Erloy, Esquéhéries, Étréaupont, Etreux, Fesmy-le-Sart, Flavigny-le-Grand-et-Beaurain, Fontaine-lès-Vervins, Fontenelle, Froidestrées, Gercy, Gergny, Grandrieux, Gronard, Guise, Harcigny, Hary, Haution, Hirson, Houry, Iron, Iviers, Jeantes, La Bouteille, La Capelle, La Flamengrie, La Hérie, Laigny, Landouzy-la-Cour, Landouzy-la-Ville, La Neuville-lès-Dorengt, La Vallée-au-Blé, Lavaqueresse, Lemé, Le-Nouvion-en-Thiérache, Lerzy, Les Autels, Leschelles, Le-Sourd, Leuze, Logny-lès-Aubenton, Lugny, Luzoir, Malzy, Marly-Gomont, Martigny, Monceau-sur-Oise, Mondrepuis, Mont-Saint-Jean, Morgny-en-Thiérache, Nampcelles-la-Cour, Neuve-Maison, Ohis, Oisy, Origny-en-Thiérache, Papeux, Parfondeval, Plomion, Prisches, Proizy, Résigny, Rocquigny, Rogny, Romery, Sommeron, Sorbais, Saint-Algis, Saint-Clément, Saint-Michel, Thenailles, Vervins, Villers-lès-Guise Voulpaix, Watigny, Wiège-Faty a Wimpy.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Specifická zeměpisná oblast

Zeměpisná oblast chráněného označení „Maroilles“, „Marolles“ odpovídá přírodnímu území Thiérache, které se rozprostírá na jihu okresu Avesnes (departement Nord) a na severu okresu Vervins (departement Aisne). Její krajina je velmi specifická, skutečný háj mezi nížinou departementu Nord a křídovou plošinou Picardie. Pro území Thiérache jsou typické pastviny proťkané živými ploty.

Thiérache se vyznačuje mírným reliéfem s krátkými a strmými svahy pokrytými loukami a lesy (zejména jasanovými a bukovými) a bohatými srážkami (více než 900 mm za rok). Uznávanými geologickými formacemi jsou cénomanienská slína a jílovitá a sprašové silty, tj. substráty, které udržují relativně stálou vlhkost a teplotu. Na těchto jílovitých, mastných a nepropustných půdách se uskutečnil floristický průzkum, který prokázal přítomnost bohaté a rozmanité flóry.

Území Thiérache doširoka otevřené západním větrům přinášejícím bohaté srážky je tím vlhčí, čím nepropustnější je půda, což příznivě ovlivňuje růst trávy. Dynamika růstu však není konstantní a má za následek nepravidelnou sklizeň.

Již v roce 1930 Albert Leden na kongresu Congrès national d'industrie laitier upozornil na „přírodní zvláštnosti území Thiérache a zvláště na jeho podloží a vlhké podnebí, podporované a regulované rozsáhlými lesy, téměř všude rozšířeným travním porostem, množstvím úkrytů, které poskytují živé ploty ...“.

Pokud jde o lidské faktory, je původ sýra „Maroilles“/„Marolles“ nepopíratelně spojen s opatstvím Saint-Humbert de Maroilles založeným v sedmém století, jehož majetky se nacházely zejména v současných okresech Avesnes a Vervins.

V devatenáctém století se v Thiérache rozvinul chov a rozšířilo pastevectví, které se vyznačovalo přeměnou zemědělské půdy na pastviny částečně obklopené živými ploty. Jelikož dodávky sena z luk byly nepravidelné, „herbagers“ (pojmenování zemědělců v Thiérache) museli využívat jiná lokální krmiva (slámu a v poslední době kukuřici), jakož i krmiva, která jsou vedlejšími produkty místní zemědělsko-potravinářské produkce, např. pivovarské mláto, kořeny čekanky a řepné řízky. I dnes systém chovu dojníc, jejichž mléko je určeno k výrobě sýru „Maroilles“/„Marolles“, splňuje tyto znaky.

Výroba sýra „Maroilles“/„Marolles“ byla zpočátku výhradně malovýrobní záležitostí. Malé zemědělské podniky byly vybaveny vlhkými, vzdušnými a temperovanými sklepy z cihel a občas z modrého kamene, které byly orientovány na jihozápad. Takové podmínky byly příznivé pro rozvoj kultury podporující vznik červeného mazu na sýrech, jež se na farmě vyráběly. Od konce devatenáctého století specialisté na zrání nakupovali vyzrálé sýry na místních trzích a nechávali je dozrát ve vlastních sklepech. Podmínky prostředí sklepů přetrvaly dodnes nebo se zavádějí v modernějších zařízeních. Specialisté na zrání poskytují sýrům neustálou péči, kartáčují je a/nebo omývají (více či méně slanou vodou, s kvasnými kulturami nebo bez nich) v závislosti na jejich vývoji, aby urychlili usazování a růst kvasných kultur a zabránili výskytu plísní (převážně modrých) na povrchu.

Specifičnost produktu

Produkt „Maroilles“/„Marolles“ je měkký fermentovaný sýr s omývanou kůrkou, čtvercového tvaru a s délkou strany 12,5 až 13 cm. Může se vyskytovat i v menších formátech: Sorbais, Mignon a Quart.

Produkt „Maroilles“/„Marolles“ se vyznačuje:

- rovnoměrnou červenou a oranžovou kůrkou,
- na dotyk měkkou sýrovou hmotou,
- výraznou a typickou vůni, jež je mírně cítit po čpavku,
- mírně slanou mléčnou chuť s kyselostí v hmotě a jemnou hořkostí, příchutěmi kyselého mléka (po uplynutí minimální doby zrání) a lískových oříšků či česnekovými tóny. Tyto znaky se delším zráním stávají věrnější a typičtější.

Příčinná souvislost

Charakteristické prvky přírodního prostředí zeměpisné oblasti vysvětlují stálost pastvin i v letním období, ale i nízkou únosnost půd v některých obdobích a potíže při spásání trávy. Pravidelné a bohaté srážky totiž způsobují potíže při sklizni a skladování trávy. Navzdory těmto omezením zůstává Thiérache oblastí zaměřenou na produkci mléka. Další místní produkce krmiv umožňuje krmení dojníc i během období, kdy je tráva nepřístupná nebo není k dispozici v dostatečném množství. Lesíky se ideálně hodí k produkci krmiv a pastevní chov. Živé ploty chrání před náhlými změnami teploty a pomáhají udržovat vlhkost. Navíc jsou důležité pro bohatost flóry luk, a proto mají vliv na kvalitu sýra.

Typický čtvercový tvar sýra „Maroilles“/„Marolles“ vychází z tradičních čtvercových forem, které se vyráběly z tvrdého dřeva ze stromů pocházejících ze zeměpisné oblasti (dub, jasan ...), které nelze snadno ohýbat, na rozdíl od dřevin používaných v jiných sýrařských oblastech, kde se rozvinula výroba kulatých sýrů.

Vlhké podnebí zeměpisné oblasti, které pomáhá udržovat typické prostředí sklepů určených ke zrání sýrů, v kombinaci s know-how specialistů na zrání pečujících o sýry, mají příznivý vliv na vznik rovnoměrné červené až oranžové kůrky díky kvasné kultuře, která podporuje vznik červeného mazu a přispívá k rozvoji typické chuti a vůně sýra „Maroilles“/„Marolles“.

Produkt „Maroilles“/„Marolles“ je tedy skutečně sýr spjatý se svým územím, o čemž svědčí i odůvodnění rozsudku soudu prvního stupně v Château-Thierry ze dne 17. července 1955: „sýr vyráběný v této oblasti vděčí za svou hodnotu syrovému mléku, bakteriální flóře specifické pro danou oblast a speciálním podzemním sklepům určeným ke zrání, díky nimž vzniká sýr se specifickým vzhledem a chutí, jichž nelze dosáhnout v jiné oblasti“.

Odkaz na zveřejnění specifikace

6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d2d8b040-611d-4631-94ed-6dc1141858c6/telechargement

Zveřejnění žádosti o schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2016/C 176/09)

Evropská komise schválila tuto změnu menšího rozsahu v souladu s čl. 6 odst. 2 třetím pododstavcem nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY MENŠÍHO ROZSAHU

Žádost o schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012 ⁽²⁾

„VULTURE“

č. EU: IT-PDO-0105-01390 - 21.10.2015

CHOP (X) CHZO () ZTS ()

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Consorzio di Tutela della Denominazione di Origine Protetta per l'olio extravergine di oliva Vulture
Via Piano di Chiesa
85027 Rapolla (PZ)
ITALIA

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

3. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká

- ☒ Popis produktu
- ☒ Důkaz původu
- ☒ Metoda produkce
- ☐ Souvislost
- ☐ Označování
- ☒ Jiná: vložení údajů o kontrolním subjektu

4. Druh změny (změn)

- ☐ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která má být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, jež nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu.
- ☒ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která má být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, jež vyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu.
- ☐ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která má být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, pro niž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent).
- ☐ Změna specifikace produktu jako zapsané ZTS, která má být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 čtvrtého pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.

5. Změna (změny):

Popis produktu

Odrůda

Věty:

„Extra panenský olivový olej ‚Vulture‘ CHOP se získává lisováním oliv těchto odrůd: alespoň ze 70 % odrůdy ‚Ogliarola del Vulture‘; používat se mohou rovněž následující odrůdy: ‚Coratina‘, ‚Cima di Melfi‘, ‚Palmarola‘,

⁽¹⁾ Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

„Provenzale“, „Leccino“, „Frantoio“, „Cannellino“ a „Rotondella“ v množství nepřevyšujícím 30 %. Používají se jak samostatně, tak jako směsi.“

se nahrazují větami:

„Extra panenský olivový olej „Vulture“ CHOP se získává lisováním oliv těchto odrůd: alespoň ze 60 % odrůdy „Ogliarola del Vulture“; používat se mohou rovněž následující odrůdy: „Coratina“, „Cima di Melfi“, „Palmarola“, „Provenzale“, „Leccino“, „Frantoio“, „Cannellino“, „Rotondella“, „Nocellara“ a „Laudolia“ v množství nepřevyšujícím 40 %. Používají se jak samostatně, tak jako směsi.“

Snižuje se podíl odrůdy „Ogliarola del Vulture“, jenž klesá ze 70 na 60 % celkového množství oliv k produkci oleje „Vulture“. Podíl ostatních odrůd, jež lze k produkci oleje s CHOP „Vulture“ používat, se zvýšil ze 30 na 40 %. Navíc byly mezi povolené odrůdy zařazeny odrůdy Nocellara a Laudonia, a to v množství maximálně 40 %.

Tato změna vyplývá z nutnosti využít veškeré olivy, jež na daném území rostou, a je zdůvodněna tím, že po léta prováděné rozborů Obchodní komory v Potenze, jež je kontrolním orgánem, a Univerzitou v Basilicate týkající se olivového oleje z dané zeměpisné oblasti prokázaly, že zavedenými poměry se vlastnosti oleje „Vulture“ nemění, neboť je zaručuje podíl odrůdy Ogliarola del Vulture, jenž převládá a který činí 60 %.

Díky zařazení odrůd Nocellara a Laudonia se lépe využijí olivy rostoucí v dané zeměpisné oblasti, přičemž základní vlastnosti produktu zůstanou zachovány.

Kyselost

Kyselost vyjádřená jako podíl kyseliny olejové se snižuje z $\leq 0,5$ % na $\leq 0,38$ %.

Vylepšené metody a postupy produkce z posledních let umožnily snížit uvedenou mezní hodnotu a zvýšit kvalitu oleje.

Peroxidové číslo

Peroxidové číslo (mEq O₂/kg) se snižuje: z ≤ 11 na ≤ 10 , a to z důvodu zlepšení kvality oleje.

Navíc i u peroxidového čísla umožnily vylepšené metody a postupy produkce z posledních let snížit uvedenou mezní hodnotu a zvýšit kvalitu oleje.

Organoleptické hodnocení

Zrušuje se tato věta:

„rajče: medián 4–6“

Tato změna je nezbytná, jelikož v letech, kdy probíhaly kontroly a rozborů, vyšlo najevo, že navzdory dodržování požadavků specifikace produkce nebyla zmíněná vlastnost vždy obsažena v organoleptickém hodnocení oleje. Je velmi pravděpodobné, že uvedená vlastnost byla do specifikace chybně zařazena na základě rozborů nereprezentativního počtu vzorků a za počet roků, jež neodrážejí variabilitu související s různými roky produkce.

Důkaz původu

Doplňují se nové věty, které znějí:

„Olivovníky odrůdy Ogliarola del Vulture i dalších odrůd mohou růst jak na pozemku odpovídajícímu témuž parcelnímu číslu, nebo na pozemcích s různými parcelními čísly ve vlastnictví téhož pěstitele nebo různých pěstitelů.

Pokud se jedná o různé pěstitele, musí v zájmu umožnění a usnadnění kontrol podávat jednu společnou žádost o zařazení do kontrolního systému, sklízet olivy ve stejné dny a dodávat je do stejné lisovny.“

Upřesňuje se, že poměru olivovníků, jejichž plody se využívají k produkci oleje s CHOP, může být dosaženo nejen v rámci jednoho pozemku, ale i na jiných pozemcích téhož pěstitele nebo různých pěstitelů. Pokud se jedná o různé pěstitele, musí v zájmu umožnění a usnadnění kontrol podávat jednu společnou žádost o zařazení do kontrolního systému, sklízet olivy ve stejné dny a dodávat je do stejné lisovny. Vzhledem k tomu, že nové rostliny se sázely v různé době a až po vysazení olivovníků odrůdy Ogliarola del Vulture, pročež olivovníky ostatních odrůd zpravidla mezi nimi nejsou rozmístěny, ale rostou na jiných pozemcích, považovalo se za nezbytné vhodněji upravit požadavky týkající se sběru a drcení oliv.

Metoda produkce

Věta:

„Maximální produkce oliv nesmí překročit 8 tun na hektar.“

se nahrazuje větou:

„Maximální produkce oliv nesmí překročit 8 tun na hektar + 20 % v úrodných letech.“

Důvodem této změny je skutečnost, že zatímco v letech s obvyklou úrodou představuje produkce činící osm tun maximální přiměřenou mezní hranici, v úrodných letech pěstitele velmi znevýhodňuje, a to i vzhledem k tomu, že olivovník plodí každý rok různě.

Rozbory z posledních let prokazují, že zvýšení produkce v těchto letech o 20 % nemá na kvalitu oleje „Vulture“ stanovenou ve specifikaci vliv.

Označování

Věta:

„Označení ‚Vulture‘ musí být ztvárněno následujícím způsobem:

- písmo: Korinna regular,
- velikost vnějších písmen: 24,3,
- barva písmen v popředí: zlatá 872 U,
- velikost vnitřních písmen: 17,9,
- barva méně výrazných písmen: pantone 8 580 cv,
- barva rámečku: pantone 8 580 cv.



se nahrazuje větou:

„Název chráněného označení původu ‚Vulture‘ musí být na etiketě uveden zřetelnými nesmazatelnými písmeny o vysoce kontrastní barevnosti oproti barvě etikety a tak, aby mohl být odlišen od všech označení uvedených na etiketě, přičemž se použije toto logo v písmu Sabon Bold:

VULTURE DOP “

Tato změna vychází od producentů, kteří požadují logo, jež bude pro účely komunikace a uvádění na trh účinnější.

Doplňuje se nová věta, která zní:

„Na etiketě musí být vedle roku produkce a šarže uvedeny všechny údaje stanovené právními předpisy a obchodními normami.“

Tato změna vyplývá z požadavku používat údaj umožňující, aby specifikace odpovídala případným změnám předpisů.

Jiná:

Doplňuje se nová věta, která zní:

„Kontrolu souladu produktu se specifikací provádí kontrolní orgán podle platných předpisů Společenství. Příslušným kontrolním orgánem je Obchodní komora v Potenze – E-mail: segreteria generale@pz.camcom.it – Certifikovaná elektronická pošta – ccia.potenza@pz.legalmail.it – Tel. 0971 41211 – Fax: 0971 412226.“

Byly doplněny údaje o kontrolním orgánu, jež v platné specifikaci chyběly.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„VULTURE“

č. EU: IT-PDO-0105-01390 - 21.10.2015

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název**

„Vulture“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

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

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

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

Extra panenský olivový olej „Vulture“ musí při stáčení vykazovat tyto vlastnosti:

1 – Chemické vlastnosti

kyselost vyjádřená jako podíl kyseliny olejové $\leq 0,38 \%$,peroxidové číslo (mEq O_2 /kg): ≤ 10 ,celkové množství polyfenolů: ≥ 150 ,K 232: $\leq 2,0$.

2 – Organoleptické hodnocení

barva: jantarově žlutá se zeleným nádechem,

vůně/chuť:

po ovoci: medián 4–6 s případným nádechem vůně pokosené trávy,

hořkost: jemná/mírná – medián 2–6,

pikantnost: jemná/mírná – medián 2–6.

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

Extra panenský olivový olej „Vulture“ CHOP se získává lisováním oliv těchto odrůd: alespoň ze 60 % odrůdy „Ogliarola del Vulture“; používat se mohou rovněž následující odrůdy: „Coratina“, „Cima di Melfi“, „Palmarola“, „Provenzale“, „Leccino“, „Frantoio“, „Cannellino“, „Rotondella“, „Nocellara“ a „Laudolia“ v množství nepřevyšujícím 40 %. Používají se jak samostatně, tak jako směsi.

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

Všechny operace v souvislosti s produktem „Vulture“ CHOP, tj. produkce, zpracování oliv a uskladnění oleje, musí probíhat v oblasti produkce.

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

Produkt se může balit v oblasti produkce i mimo ni. V každém případě musí být zajištěna kontrola a sledovatelnost, přičemž se na potvrzení o přepravě vždy uvede dávka oleje a lisovna.

Olivový olej „Vulture“ CHOP se musí uvádět na trh v nádobách ze skla nebo z cínového plechu o objemu nejvýše pět litrů. Produkt může být rovněž zabalen v sáčcích na jednotlivou dávku.

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

Název chráněného označení původu „Vulture“ musí být na etiketě uveden zřetelnými nesmazatelnými písmeny o vysoce kontrastní barevnosti oproti barvě etikety a tak, aby mohl být odlišen od všech označení uvedených na etiketě, přičemž se použije toto logo v písmu Sabon Bold:

VULTURE DOP

Lze přidat tyto údaje: „extra panenský olivový olej s chráněným označením původu“ nebo „extra panenský olivový olej CHOP“.

Na etiketě musí být vedle roku produkce a šarže uvedeny všechny údaje stanovené právními předpisy a obchodními normami.

K názvu je zakázáno připojovat jakékoli jiné označení, které není výslovně stanoveno touto specifikací. Lze však doplnit text „olio imbottigliato dal produttore all'origine“ (olej stáčen producent v místě původu) nebo „olio imbottigliato nella zona di produzione“ (olej stočen v oblasti produkce) v případě, že olej stáčely třetí osoby.

Je možné používat označení týkající se podniků, obchodních názvů či soukromých značek, nebudou-li spotřebitele uvádět v omyl.

Je povolen odkaz na olej získaný ekologickou metodou a jeho logo.

Na produktu baleném v sáčcích na jednotlivou dávku musí být uvedeny chráněné označení, šarže, rok produkce a pořadové číslo vydané kontrolním subjektem.

Připouštějí se kontrolní štítky a nálepky obepínající hrdlo láhve dodávané balírnami.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Olivy určené k produkci extra panenského olivového oleje „Vulture“ CHOP se musí produkovat a zpracovávat na celém správním území obcí Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra a Venosa.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Vymezená zeměpisná oblast je známá pod názvem hory „Vulture“ – vyhaslé sopky v centrální oblasti jižních Apenin zhruba 60 km od moře. Pozemky osázené olivovými háji pro produkci oleje „Vulture“ se nacházejí na svazích hory Vulture orientovaných na východ až jihovýchod, neboť hora ovlivňuje mikroklima a olivové háje chrání před zimními studenými větry. Vymezené území se rozkládá v nadmořské výšce 400 až 700 m n. m. a má jedinečné mikroklima, jež charakterizuje kontinentální ráz počasí s obvykle dlouhou a studenou zimou a krátkým a často suchým létem.

Průměrné srážky dosahují 750 mm ročně a v samém vnitrozemí až 1 000 mm. Prší zejména v období pokročilého podzimu, avšak nezanedbatelné jsou rovněž srážky začátkem jara. Jistý podíl srážek spadne i koncem jara a v létě.

Průměrná roční teplota kolísá mezi 14 a 15 °C, přičemž nejchladnějšími měsíci jsou leden a únor s průměrnými teplotami mezi 4 a 6 °C. Teploty často klesnou i pod bod mrazu. Jedná se o klimatické podmínky, jež jsou pro přežití olivovníků limitní. V nejvyšších oblastech již olivové háje sousedí s kaštanovými porosty. Spíše chladné klima v oblasti produkce podle mnohých autorů způsobuje vyšší obsah polyfenolů v oleji. Půda sopečného původu je zvláště úrodná díky tomu, že vznikla ze sopečných tufů bohatých na oxid fosforečný, potaš a vápník a že v ní jsou poměrně významně zastoupeny organické látky (cca 6 %). Podle výzkumů univerzity Università della Basilicata, ústavu Metapontum Agrobios a regionálního odboru pro zemědělství a rozvoj venkova jsou půdy v oblasti Vulture bohaté na výměnný draslík (v průměru nad 450 ppm), na výměnný vápník (v průměru nad 3 000 ppm) a na výměnný hořčík (v průměru nad 170 ppm). Draslík je v rostlině obsažen v iontové formě především v buněčných dutinách a působí při tvoření sacharidů a proteinů a při procesech asimilace, dýchání a pohybu vody v rostlině. Dalším rysem, který charakterizuje území a označení původu, je přítomnost odrůdy „Ogliarola del Vulture“, jež je autochtonní a byla během staletí přirozenou cestou i s pomocí pěstitelů oliv vyšlechtěna a nyní se ve vymezené zeměpisné oblasti pěstuje. Odrůda se nemohla rozšířit do vyšších nadmořských výšek kvůli tuhé zimě a do teplejších oblastí kvůli přítomnosti výnosnějších odrůd s mohutnějšími rostlinami, jež jsou odolnější vůči vysokým teplotám. Různí autoři totiž prokázali, že existuje vztah mezi původem odrůdy a snášenlivostí vůči teplotám. Původní odrůdy v chladnějších oblastech vykazují menší snášenlivost vůči vysokým teplotám, zatímco původní odrůdy v teplejších oblastech jsou snášenlivější a opačně. Odrůda „Ogliarola del Vulture“ se tudíž pěstuje pouze na území produkce oleje „Vulture“ CHOP. V oblasti Vulture olivy nejsou pouze výnosným zdrojem, ale rovněž rysem, který charakterizuje identitu krajiny a prostředí tohoto území a chrání ho před kalamiitnými důsledky počasí, jichž toto území bohužel není ušetřeno. Jelikož stromy olivovníku rostou na svažitéch pozemcích hory Vulture orientovaných na jihovýchod, chrání tyto stromy půdu stejně významně jako les na horách. Jinými slovy, chrání hydrogeologickou stabilitu území a lidských obydlí tím, že jsou vysázeny na pozemcích, které by jinak pro svou svažitost

nebyly využitelné pro pěstování jiných rostlin. Olivy v oblasti hory Vulture jsou součástí tamní kultury od starověku, jak je patrné z různých historických dokumentů, jež lze nalézt ve státním archivu v Potenze, kde jsou zachovány různé historické statistiky a zprávy s popisy tohoto území a pěstování oliv. Z této dokumentace je zřejmé, že olivy a jejich produkce jsou v oblasti hory Vulture známy již od dávných dob. Rozvoj této produkce postupně získával v hospodářských souvislostech území na stále větším významu.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

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

nebo

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

