



#### Obsah

#### II *Sdělení*

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

###### **Evropská komise**

2016/C 188/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.7950 – EGB/GP) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	---	---

#### IV *Informace*

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

###### **Evropská komise**

2016/C 188/02	Směnné kurzy vůči euru .....	2
---------------	------------------------------	---

## V Oznámení

### ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

#### **Evropská komise**

2016/C 188/03	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.8037 – INCJ/Sumitomo/Sekisui/JV) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem <sup>(1)</sup> .....	3
2016/C 188/04	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.7970 – Air Liquide/OMZ/JV) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem <sup>(1)</sup> .....	4
2016/C 188/05	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.8052 – SEGRO/PSPiB/SELP/Torino DC1) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem <sup>(1)</sup> .....	5

#### JINÉ AKTY

#### **Evropská komise**

2016/C 188/06	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 .....	6
2016/C 188/07	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 .....	44
2016/C 188/08	Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin .....	50
2016/C 188/09	Zveřejnění žádosti o schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) Evropského parlamentu a Rady č. 1151/2012 .....	54

<sup>(1)</sup> Text s významem pro EHP

## II

(Sdělení)

## SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

## EVROPSKÁ KOMISE

**Bez námitek k navrhovanému spojení****(Věc M.7950 – EGB/GP)****(Text s významem pro EHP)**

(2016/C 188/01)

Dne 19. dubna 2016 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004<sup>(1)</sup>. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32016M7950. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

---

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

## IV

(Informace)

## INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

## EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euro <sup>(1)</sup>

26. května 2016

(2016/C 188/02)

## 1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1168	CAD	kanadský dolar	1,4443
JPY	japonský jen	122,93	HKD	hongkongský dolar	8,6730
DKK	dánská koruna	7,4367	NZD	novozélandský dolar	1,6591
GBP	britská libra	0,75970	SGD	singapurský dolar	1,5381
SEK	švédská koruna	9,2870	KRW	jihokorejský won	1 317,87
CHF	švýcarský frank	1,1075	ZAR	jihoafrický rand	17,4165
ISK	islandská koruna		CNY	čínský juan	7,3237
NOK	norská koruna	9,2470	HRK	chorvatská kuna	7,4951
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	15 192,39
CZK	česká koruna	27,023	MYR	malajsijský ringgit	4,5435
HUF	maďarský forint	314,39	PHP	filipínské peso	52,131
PLN	polský zlotý	4,4108	RUB	ruský rubl	72,7420
RON	rumunský lei	4,5070	THB	thajský baht	39,758
TRY	turecká lira	3,2744	BRL	brazilský real	4,0004
AUD	australský dolar	1,5481	MXN	mexické peso	20,5139
			INR	indická rupie	74,9155

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

## V

(Oznámení)

## ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

## EVROPSKÁ KOMISE

**Předběžné oznámení o spojení podniků****(Věc M.8037 – INCJ/Sumitomo/Sekisui/JV)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2016/C 188/03)

1. Komise dne 19. května 2016 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004<sup>(1)</sup>, kterým podniky Innovation Network Corporation of Japan („INCJ“, Japonsko), Sumitomo Chemical Co., Ltd. („Sumitomo“, Japonsko) a Sekisui Chemical Co., Ltd. („Sekisui“, Japonsko) získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a čl. 3 odst. 4 nařízení o spojování nákupem akcií společnou kontrolu nad nově založenou společností představující společný podnik („JV“, Japonsko). Společný podnik bude působit v oblasti výroby a prodeje zemědělských folií a balicích folií a jiných druhů folií.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku INCJ: podpora inovací a podnikání v Japonsku, hodnocení různých investičních příležitostí v oblasti čisté energie, elektroniky, informačních technologií a biotechnologie a v odvětvích souvisejících s infrastrukturou, jako je zásobování vodou,
- podniku Sumitomo: výroba a prodej široké škály chemických výrobků, včetně výroby petrochemických výrobků, plastů, energie, chemikálií pro IT, výrobků pro zdravotnictví a zemědělství, léčivých přípravků a dalších,
- podniku Sekisui: výroba a prodej vysoce výkonných plastů, výrobků určených k použití v oblasti městské infrastruktury, životního prostředí, bydlení a dalších.

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

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

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Připomínky s uvedením čísla jednacího M.8037 – INCJ/Sumitomo/Sekisui/JV lze Komisi zaslat faxem (+32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou na adresu Evropské komise, Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž:

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

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

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

**Předběžné oznámení o spojení podniků****(Věc M.7970 – Air Liquide/OMZ/JV)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2016/C 188/04)

1. Komise dne 19. května 2016 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004<sup>(1)</sup>, kterým podnik Air Liquide Global E&C Solutions (Francie) a OMZ (Ruská federace) získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování a čl. 3 odst. 4 společnou kontrolu nad nově založenou společností představující společný podnik.
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
  - podnik Air Liquide E&C je dceřinou společností společnosti Air Liquide S.A., Francie, která jí ze sto procent vlastní a kontroluje. Tato mateřská společnost je nadnárodním výrobcem průmyslových plynů a nabízí plyny, technologie a související služby různým průmyslovým odvětvím a odvětví zdravotní péče. Air Liquide E&C je jedním z operativních subjektů skupiny Air Liquide Group, která navrhuje, vyvíjí a vyrábí výrobní zařízení na plyn,
  - podnik OMZ je veřejná akciová společnost, kterou ovládá „Gazprombank“, což je finanční instituce poskytující bankovní a investiční služby. Působí v sektorech těžkého strojírenského průmyslu, mezi něž patří zařízení pro jaderné elektrárny, petrochemická zařízení, vrtná zařízení pro těžbu ropy a zemního plynu, výrobky ze speciální a běžné oceli, metalurgická zařízení, těžební zařízení, kryogenní technologie, potrubní armatury a inženýrské služby, komplexní řešení a servis. Kromě jiných technologií, výrobků a služeb se OMZ angažuje ve vývoji, výrobě a realizaci technologií a zařízení pro vzduchové třídění, obstarává dodávky průmyslových plynů a zajišťuje vývoj komplexních řešení pro rafinaci doprovodného plynu, zemního plynu a zkapalněného zemního plynu (LNG),
  - podnik JV zajišťuje inženýrské a návrhářské služby a zařízení používaná při procesech zkapalňování zemního plynu.
3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno. V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004<sup>(2)</sup> je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.
4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Připomínky s uvedením čísla jednacího M.7970 – Air Liquide/OMZ/JV lze Komisi zaslat faxem (č. faxu +32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou na adresu Evropské komise, Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž:

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

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

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

**Předběžné oznámení o spojení podniků**  
**(Věc M.8052 – SEGRO/PSPIB/SELP/Torino DC1)**  
**Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem**  
**(Text s významem pro EHP)**  
(2016/C 188/05)

1. Komise dne 19. května 2016 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup>, kterým podniky SEGRO plc („SEGRO“, Spojené království) a Public Sector Pension Investment Board („PSPIB“, Kanada) získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování nákupem majetku prostřednictvím svého společně kontrolovaného společného podniku SEGRO European Logistics Partnership S.à r.l. („SELP“) společnou kontrolu nad budoucí příjmy vytvářejícím logistickým aktivem Torino DC1, jež se nachází v obci Brandizzo v Itálii („cílové aktivum“).
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
  - podniku SEGRO: vlastnictví, správa a rozvoj moderních skladů a nemovitostí pro lehký průmysl a datová střediska,
  - podniku PSPIB: správa akcií, dluhopisů, obligací a jiných cenných papírů s pevným výnosem, jakož i investice do soukromých účastí, nemovitostí, infrastruktury a přírodních zdrojů,
  - podniku Torino DC 1: sklad a distribuční středisko určené k pronájmu pro společnost Decathlon v Itálii.
3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno. V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(2)</sup> je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.
4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Připomínky s uvedením čísla jednacího M.8052 – SEGRO/PSPIB/SELP/Torino DC1 lze Komisi zaslat faxem (+32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou na adresu Evropské komise, Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž:

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

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

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

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění 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 188/06)

Podle čl. 26 odst. 1 prvního pododstavce nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012<sup>(1)</sup> předložilo Polsko<sup>(2)</sup> názvy „Półtorak staropolski tradycyjny“, „Dwójniak staropolski tradycyjny“, „Trójniak staropolski tradycyjny“, „Czwórniak staropolski tradycyjny“, „Kiełbasa jałowcowa staropolska“, „Kiełbasa myśliwska staropolska“, „Olej rydzowy tradycyjny“ a „Kabanosy staropolskie“ jako názvy zaručené tradiční speciality (ZTS), která je v souladu s nařízením (EU) č. 1151/2012. Názvy „Półtorak“, „Dwójniak“, „Trójniak“, „Czwórniak“, „Kiełbasa jałowcowa“, „Kiełbasa myśliwska“, „Olej rydzowy“ a „Kabanosy“ byly v minulosti zapsány<sup>(3)</sup> bez výhrady názvu v souladu s čl. 13 odst. 1 nařízení Rady (ES) č. 509/2006<sup>(4)</sup> jako zaručené tradiční speciality a v současnosti jsou chráněny podle čl. 25 odst. 2 nařízení (EU) č. 1151/2012.

Po vnitrostátním námitkovém řízení podle čl. 26 odst. 1 druhého pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012:

- názvy „Półtorak“, „Dwójniak“, „Trójniak“ a „Czwórniak“ byly doplněny výrazem „staropolski tradycyjny“,
- názvy „Kiełbasa jałowcowa“ a „Kiełbasa myśliwska“ byly doplněny výrazem „staropolska“,
- název „Olej rydzowy“ byl doplněn výrazem „tradycyjny“,
- název „Kabanosy“ byl doplněn výrazem „staropolskie“.

Všechny tyto doplňující výrazy určují tradiční a specifickou povahu názvu v souladu s čl. 26 odst. 1 třetím pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012.

S ohledem na výše uvedené Komise zveřejňuje názvy

**„Półtorak staropolski tradycyjny“**

**„Dwójniak staropolski tradycyjny“**

**„Trójniak staropolski tradycyjny“**

**„Czwórniak staropolski tradycyjny“**

**„Kiełbasa jałowcowa staropolska“**

**„Kiełbasa myśliwska staropolska“**

**„Olej rydzowy tradycyjny“**

**„Kabanosy staropolskie“**

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

<sup>(1)</sup> 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).

<sup>(2)</sup> EU č. PL-TSG-0107-01407 – 22.12.2015.

<sup>(3)</sup> Nařízení Komise (ES) č. 729/2008 ze dne 28. července 2008 o zápisu určitých názvů do Rejstříku zaručených tradičních specialit (Czwórniak (ZTS), Dwójniak (ZTS), Półtorak (ZTS), Trójniak (ZTS)) (Úř. věst. L 200, 29.7.2008, s. 6).

Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 379/2011 ze dne 18. dubna 2011 o zapsání názvu do rejstříku zaručených tradičních specialit (Kiełbasa jałowcowa (ZTS)) (Úř. věst. L 103, 19.4.2011, s. 2).

Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 382/2011 ze dne 18. dubna 2011 o zapsání názvu do rejstříku zaručených tradičních specialit (Kiełbasa myśliwska (ZTS)) (Úř. věst. L 103, 19.4.2011, s. 6).

Nařízení Komise (ES) č. 506/2009 ze dne 15. června 2009 o zapsání názvu do rejstříku zaručených tradičních specialit (Olej rydzowy (ZTS)) (Úř. věst. L 151, 16.6.2009, s. 26).

Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 1044/2011 ze dne 19. října 2011 o zapsání názvu do rejstříku zaručených tradičních specialit (Kabanosy (ZTS)) (Úř. věst. L 275, 20.10.2011, s. 16).

<sup>(4)</sup> 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.



Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti zápisu názvů „Półtorak staropolski tradycyjny“, „Dwójniak staropolski tradycyjny“, „Trójniak staropolski tradycyjny“, „Czwórniak staropolski tradycyjny“, „Kiełbasa jałowcowa staropolska“, „Kiełbasa myśliwska staropolska“, „Olej rydzowy tradycyjny“ a „Kabanosy staropolskie“ do rejstříku zaručených tradičních specialit stanoveného v článku 22 nařízení (EU) č. 1151/2012 námitku podle článku 51 uvedeného nařízení.

V případě, že se názvy „Półtorak staropolski tradycyjny“, „Dwójniak staropolski tradycyjny“, „Trójniak staropolski tradycyjny“, „Czwórniak staropolski tradycyjny“, „Kiełbasa jałowcowa staropolska“, „Kiełbasa myśliwska staropolska“, „Olej rydzowy tradycyjny“ a „Kabanosy staropolskie“ do rejstříku zapíší, bude se v souladu s čl. 26 odst. 4 nařízení (EU) č. 1151/2012 současná specifikace produktů ZTS „Półtorak“, „Dwójniak“, „Trójniak“, „Czwórniak“, „Kiełbasa jałowcowa“, „Kiełbasa myśliwska“, „Olej rydzowy“ a „Kabanosy“ považovat za specifikaci uvedenou v článku 19 nařízení (EU) č. 1151/2012 pro jednotlivé ZTS „Półtorak staropolski tradycyjny“, „Dwójniak staropolski tradycyjny“, „Trójniak staropolski tradycyjny“, „Czwórniak staropolski tradycyjny“, „Kiełbasa jałowcowa staropolska“, „Kiełbasa myśliwska staropolska“, „Olej rydzowy tradycyjny“ a „Kabanosy staropolskie“ chráněnou s výhradou názvu.

Pro úplnost a v souladu s čl. 26 odst. 2 nařízení (EU) č. 1151/2012 zahrnuje toto zveřejnění specifikaci ZTS „Półtorak“, „Dwójniak“, „Trójniak“, „Czwórniak“, „Kiełbasa jałowcowa“, „Kiełbasa myśliwska“ a „Olej rydzowy“, jak již byla zveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie* <sup>(5)</sup>, a specifikaci ZTS „Kabanosy“, jak byla zveřejněna v příloze II nařízení (EU) č. 1044/2011 <sup>(6)</sup>.

#### ŽÁDOST O ZÁPIS ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

#### NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006

#### „PÓŁTORAK“

č. ES: PL-TSG-007-0034 – 06.09.2005

#### 1. Název a adresa skupiny žadatelů

Název: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

Adresa: ul. Czackiego 3/6  
00-043 Warszawa  
POLSKA/POLAND

Tel. +48 228282721

E-mail: krwim@sitspoz.pl

#### 2. Členský stát nebo třetí země

Polsko

#### 3. Specifikace produktu

##### 3.1. Název, který má být zapsán

„Półtorak“

Při uvádění produktu na trh může etiketa obsahovat tuto informaci: „miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją“ (medovina vyrobená v souladu se staropolskou tradicí). Tato informace se překládá do ostatních úředních jazyků.

##### 3.2. Jedná se o název, který

—  je zvláštní sám o sobě

—  vyjadřuje zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potravin

<sup>(5)</sup> Półtorak, ES č. PL/TSG/007/0034/6.9.2005 (Úř. věst. C 267, 9.11.2007, s. 40).

Dwójniak, ES č. PL/TSG/007/036/6.9.2005 (Úř. věst. C 268, 10.11.2007, s. 22).

Trójniak, ES č. PL/TSG/007/0033/6.9.2005 (Úř. věst. C 265, 7.11.2007, s. 29).

Czwórniak, ES č. PL/TSG/007/0035/6.9.2006 (Úř. věst. C 266, 8.11.2007, s. 27).

Kiełbasa jałowcowa, ES č. PL-TSG-007-0047-5.12.2006 (Úř. věst. C 158, 11.7.2009, s. 24).

Kiełbasa myśliwska, ES č. PL-TSG-007-0053-19.3.2007 (Úř. věst. C 160, 14.7.2009, s. 12).

Olej rydzowy, ES č. PL-STG-007-0049-28.12.2006 (Úř. věst. C 244, 25.9.2008, s. 27).

<sup>(6)</sup> Viz poznámka pod čarou 3.

Název „póltorak“ je odvozen od číslovky „1,5“ (polsky „półtora“) a souvisí přímo s historicky daným složením a způsobem výroby této medoviny, tedy s daným poměrem vody a medu v medovém roztoku, který představuje 1 díl medu na 0,5 dílu vody. Tento název proto vyjadřuje zvláštní povahu produktu. Vzhledem k tomu, že pojem „póltorak“ je slovem používaným výhradně k popisu konkrétního druhu medoviny, je třeba zároveň uznat, že název je zvláštní sám o sobě.

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 1.8. Ostatní produkty přílohy I Smlouvy

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

„Póltorak“ je medovina, čirý kvašený nápoj z medového roztoku, pro něž je typické charakteristické medové aroma a chuť použité suroviny.

„Póltorak“ se může vyznačovat i chutí obohacenou o chuť použitého koření. Barva medoviny „póltorak“ může být zlatá až tmavě jantarová a závisí na druhu včelího medu, který byl použit k výrobě.

Fyzikálně-chemické vlastnosti medoviny „póltorak“:

- obsah alkoholu od 15 do 18 objemových procent
- redukující cukry po inverzi více než 300 g/l,
- celková kyselost vyjádřená jako kyselina jablečná v množství od 3,5 do 8 g/l,
- těkavé kyseliny vyjádřené jako kyselina octová v množství nejvýše 1,4 g/l,
- množství gramů cukru celkem, které po sečtení se skutečnou koncentrací alkoholu v objemových procentech vynásobenou 18 představuje hodnotu alespoň 600,
- bezcukerný extrakt alespoň:
  - 30 g/l,
  - 35 g/l v případě ovocné medoviny,
- popel – alespoň 1,3 g/l – v případě ovocné medoviny.

Při výrobě medoviny „póltorak“ se nesmí používat konzervační látky, stabilizátory, umělá barviva ani aromatické látky.

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

Suroviny:

- Přírodní včelí med s těmito parametry:
  - obsah vody nejvýše 20 % (m/m),
  - obsah redukujících cukrů alespoň 70 % (m/m),
  - obsah sacharózy včetně melecitózy nejvýše 5 % (m/m),
  - celková kyselost ekvivalentní 1 až 5 ml roztoku NaOH o koncentraci 1 mol/l na 100 g medu,
  - obsah 5-hydroxymethylfurfuralu (HMF) nejvýše 4,0 mg/100 g medu.
- Medovinové svrchní kvasinky zajišťující vysoký obsah alkoholu – přizpůsobené k přípravě medoviny s vysokým obsahem alkoholu.
- Byliny a koření: hřebíček, skořice, muškátový ořech nebo zázvor.
- Přírodní ovocné šťávy nebo čerstvé ovoce.
- Ethylalkohol zemědělského původu (případně).

Metoda produkce:

Krok 1

Vaření medového roztoku při teplotě 95–105 °C. V případě medoviny „póltorak“ představuje požadovaný poměr medu a vody 1 díl medu na 0,5 dílu vody (popř. vody s ovocnou šťávou) v hotovém výrobku. Vzhledem k příliš vysoké koncentraci cukru s ohledem na působení kvasinek se roztok připravuje v poměru 1 díl medu na 2 díly vody, případně s přidáním kořením či bylinami. V případě výroby ovocné medoviny se alespoň 30 % vody nahradí ovocnou šťávou. Aby se zachoval příslušný poměr medu a vody, který je medovině „póltorak“ vlastní, přidává se zbylá část medu v závěrečné fázi kvašení či během dokvašování.

Přesné zachování poměru vody a medu a získání požadovaného extraktu je možné díky použití varné nádoby s dvojitým parním pláštěm. Tento způsob vaření brání karamelizaci cukrů.

Krok 2

Ochlazení roztoku na teplotu 20–22 °C, která je nevhodnější pro množení kvasinek. Roztok musí být ochlazen v den výroby, doba chlazení záleží od účinnosti chladicího zařízení. Chlazení zajišťuje mikrobiologickou bezpečnost roztoku.

Krok 3

Příprava medového roztoku pro kvašení – přidání roztoku s kvasinkami do medového roztoku v nádobě určené pro kvašení.

Krok 4

A. Bouřlivé kvašení: 6–10 dní. Řádný průběh kvašení zajistí udržení teploty do 28 °C.

B. Tiché kvašení: 3–6 týdnů. Během tichého kvašení získává medovina příslušné fyzikálně-chemické parametry.

V této fázi lze přidat zbývající část medu potřebnou k dosažení příslušného poměru medu a vody v medovině „póltorak“.

Krok 5

Stáčení vykvašeného roztoku z kvasničných kalů.

Po dosažení obsahu alkoholu nejméně 12 objemových procent je třeba stočit medovinu z kvasničných kalů ke zrání. To zajistí dosažení příslušných fyzikálně-chemických a organoleptických vlastností medoviny. Pokud připravený roztok zůstane s kvasničnými kaly příliš dlouho po době tichého kvašení, nepříznivě se to odrazí na organoleptických vlastnostech vzhledem k autolýze kvasinek.

Krok 6

Dokvašování (zrání) a stáčení z kalů (dekantace) – tato činnost se opakuje podle potřeby a předchází nežádoucím procesům v kalech (autolýza kvasinek). Během dokvašování je možno provést některé technologické postupy, jako např. pasterizace nebo filtrace. V této fázi lze přidat zbývající část medu potřebnou k dosažení příslušného poměru medu a vody v medovině „póltorak“, pokud nebyl med přidán již v závěrečné fázi kvašení. Tento krok je důležitý pro zaručení příslušných organoleptických vlastností produktu.

Doba dokvašování medoviny „póltorak“ je alespoň 3 roky.

Krok 7

Dochucení – tento krok spočívá v úpravě konečného produktu, aby měl organoleptické a fyzikálně-chemické vlastnosti typické pro medovinu „póltorak“ popsané v bodu 3.5 – Popis zemědělského produktu nebo potraviny. Aby se dosáhlo požadovaných parametrů, je možné provést úpravu organoleptických a fyzikálně-chemických vlastností prostřednictvím:

- doslazení medoviny včelím medem,
- dodání výtažků z bylin a koření,
- dodání ethylalkoholu zemědělského původu.

Cílem tohoto kroku je, aby získaný produkt měl charakteristickou vůni medoviny „póltorak“.

## Krok 8

Plnění medoviny do hotových balení při teplotě 18–25 °C. K balení medoviny „póltorak“ se doporučuje použít tradičních obalů, jako např.: skleněné baňaté láhve s dlouhým hrdlem, keramické nádoby či případně dubové sudy.

## 3.7. Zvláštní povaha zemědělského produktu nebo potraviny

Zvláštní povaha medoviny „póltorak“ je důsledkem:

- přípravy medového roztoku (složení a poměru surovin),
- dokvašování a zrání,
- fyzikálně-chemických a organoleptických vlastností.

Příprava medového roztoku (složení):

Zvláštní povaha medoviny „póltorak“ je především důsledkem použití a přísného dodržování daného poměru vody a medu v medovém roztoku, který se skládá z 1 dílu medu a 0,5 dílu vody. Tento poměr ovlivňuje všechny další fáze výroby medoviny, díky nimž medovina „póltorak“ získává výjimečné vlastnosti.

Dokvašování a zrání:

V souladu s tradiční staropolskou recepturou vyžaduje povaha produktu dodržení dané doby dokvašování a zrání. V případě medoviny „póltorak“ se jedná o dobu alespoň 3 roky.

Fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti:

Dodržení všech výrobních kroků popsaných ve specifikaci zaručuje, že výsledkem bude produkt neopakovatelné chuti a vůně. Výjimečná chuť a vůně medoviny „póltorak“ je výsledkem daného obsahu cukru a alkoholu:

- redukující cukry po inverzi více než 300 g/l,
- množství gramů cukru celkem, které po sečtení se skutečnou koncentrací alkoholu v objemových procentech vynásobenou 18 představuje hodnotu alespoň 600,
- obsah alkoholu od 15 do 18 objemových procent

Vzhledem k tomu, že k výrobě medoviny „póltorak“ se používá přesně daný poměr surovin, má tato medovina charakteristickou lepkavou a tekutou konzistenci, kterou se liší od ostatních druhů medovin.

## 3.8. Tradiční povaha zemědělského produktu nebo potraviny

Tradiční metoda produkce:

Výroba medoviny v Polsku se vyznačuje více než tisíc let dlouhou tradicí a velkou rozmanitostí. Díky rozvoji a zdokonalování výrobních postupů se během staletí vyvinula řada druhů medoviny. Historie jejich výroby sahá až k počátkům polské státnosti. V roce 966 si španělský diplomat, kupec a cestovatel Ibrahim Ibn Jakub zapsal, že „země krále Měška I. oplývá nejen jídlem, masem a ornou půdou, ale i medem, a slovanská vína a opojné nápoje se nazývají medovinou“ (Měšek I. byl první historicky doložený polský panovník). Řadu poznámek o výrobě medoviny obsahuje také kronika autora Galla Anonyma, který popisoval dějiny Polska na přelomu 11. a 12. století.

V polské národní epeji „Pan Tadeáš“ od Adama Mickiewicze, která popisuje příběh z prostředí šlechty v letech 1811–1812, lze nalézt mnoho informací na téma výroby medoviny, zvyků spojených s její konzumací i o jejích různých druzích. Zmínky o medovině nalezneme mj. i v básních Tomáše Zana (1796–1855) a v trilogii Henryka Sienkiewicze popisující dějiny První republiky v 17. století („Ohněm a mečem“, vydáno 1884, „Potopa“, vydáno 1886, a „Pan Wołodyjowski“, vydáno 1887 a 1888).

V pramenech, které popisují polské kulinární tradice v 17. až 18. století, nalezneme nejen obecné poznámky o medovině, ale již i zmínku o různých druzích. Podle způsobu výroby se medovina dělila na: jedenapůlnásobnou („póltorak“), dvojnásobnou („dwójniak“), trojnásobnou („trójniak“) a čtyřnásobnou („czwórniak“). Každý název popisuje jiný druh medoviny vyráběné s jiným poměrem medu a vody popř. šťávy a s jinou dobou zrání. Technologie výroby medoviny „póltorak“ se používá s malými změnami již několik století.

**Tradiční složení:**

Tradiční rozdělení medoviny na druhy „półtorak“, „dwójniak“, „trójniak“ a „czwórniak“ v Polsku platí již celá staletí a dodnes je v povědomí spotřebitelů. Po konci druhé světové války se objevily pokusy o právní úpravu tradičního rozdělení medoviny do čtyř kategorií. Toto rozdělení bylo nakonec zavedeno do polského právního řádu v roce 1948 zákonem o výrobě vín, vinných moštů, medovin a o obchodování s těmito produkty (polská sbírka zákonů ze dne 18. listopadu 1948). Tento zákon uvádí pravidla výroby medoviny, přesně stanoví použité poměry medu a vody a obsahuje i technologické požadavky. Popis poměru vody a medu v případě medoviny „półtorak“ zní takto: „Označení ‚Półtorak‘ smí nést pouze medovina, která byla vyrobena z jednoho dílu objemového přírodního medu a půl dílu vody“.

**3.9. Minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy**

Povinná kontrola zahrnuje:

- dodržování daného poměru ve složení medového roztoku,
- dodržování doby dokvašování,
- organoleptické vlastnosti hotového produktu (chuť, vůně, barva, čírost),
- fyzikálně-chemické ukazatele hotového produktu: obsah alkoholu, cukru celkem, redukujících cukrů po inverzi, celková kyselost, těkavé kyseliny, bezcukerný extrakt a popel v případě ovocné medoviny: hodnoty musí odpovídat hodnotám uvedeným v bodu 3.5 specifikace.

Povinná kontrola se provádí alespoň jednou ročně.

Rovněž se doporučuje, aby se prováděla kontrola níže uvedených výrobních kroků. Kontrola těchto výrobních kroků není povinná, ale doporučená, protože umožní odstranit případné chyby v jednotlivých fázích výroby:

**Krok 4:**

Během kvašení by měly probíhat pravidelné laboratorní kontroly organoleptických vlastností (chuti a vůně) a fyzikálně-chemických parametrů, mj. obsahu alkoholu a cukrů, které procházejí při alkoholovém kvašení změnou.

**Krok 6:**

Během dokvašování by měly probíhat pravidelné kontroly základních organoleptických vlastností produktu a fyzikálně-chemických ukazatelů: obsahu alkoholu, cukrů celkem, celkové kyselosti a těkavých kyselin.

**Krok 8:**

Před plněním by měla proběhnout kontrola jednotlivých fyzikálně-chemických a organoleptických parametrů popsanych v bodu 3.5 – Popis zemědělského produktu nebo potraviny.

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

Název: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych  
Adresa: ul. Wspólna 30  
00-930 Warszawa  
POLSKA/POLAND

Tel. +48 226232900

Fax +48 226232998

E-mail: —

veřejný  soukromý

4.2. *Zvláštní úkoly orgánu nebo subjektu*

Výše uvedený kontrolní orgán odpovídá za kontrolu celé specifikace.

## ŽÁDOST O ZÁPIS ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

## NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006

## „DWÓJNIAK“

č. ES: PL-TSG-007-0036 – 06.09.2005

1. **Název a adresa skupiny žadatelů**

Název: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

Adresa: ul. Czackiego 3/6  
00-043 Warszawa  
POLSKA/POLAND

Tel. +48 228282721

E-mail: krwim@sitspoz.pl

2. **Členský stát nebo třetí země**

Polsko

3. **Specifikace produktu**3.1. *Název, který má být zapsán*

„Dwójniak“

Při uvádění produktu na trh může etiketa obsahovat tuto informaci: „miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją“ (medovina vyrobená v souladu se staropolskou tradicí). Tato informace se překládá do ostatních úředních jazyků.

3.2. *Jedná se o název, který*

—  je zvláštní sám o sobě

—  vyjadřuje zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potraviny

Název „dwójniak“ je odvozen od číslovky „2“ (polsky „dwa“) a souvisí přímo s historicky daným složením a způsobem výroby této medoviny, tedy s daným poměrem vody a medu v medovém roztoku, který představuje 1 díl medu na 1 díl vody. Tento název proto vyjadřuje zvláštní povahu produktu. Vzhledem k tomu, že pojem „dwójniak“ je slovem používaným výhradně k popisu konkrétního druhu medoviny, je třeba zároveň uznat, že název je zvláštní sám o sobě.

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 1.8. Ostatní produkty přílohy I Smlouvy

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

„Dwójniak“ je medovina, čirý kvašený nápoj z medového roztoku, pro něž je typické charakteristické medové aroma a chuť použité suroviny.

„Dwójniak“ se může vyznačovat i chutí obohacenou o chuť použitého koření. Barva medoviny „dwójniak“ může být zlatá až tmavě jantarová a závisí na druhu včelího medu, který byl použit k výrobě.

Fyzikálně-chemické vlastnosti medoviny „dwójniak“:

— obsah alkoholu od 15 do 18 objemových procent

— redukující cukry po inverzi od 175 do 230 g/l,

- celková kyselost vyjádřená jako kyselina jablečná v množství od 3,5 do 8 g/l,
- těkavé kyseliny vyjádřené jako kyselina octová v množství nejvýše 1,4 g/l,
- množství gramů cukru celkem, které po sečtení se skutečnou koncentrací alkoholu v objemových procentech vynásobenou 18 představuje hodnotu alespoň 490,
- bezcukerný extrakt alespoň:
  - 25 g/l,
  - 30 g/l v případě ovocné medoviny,
- popel – alespoň 1,3 g/l – v případě ovocné medoviny.

Při výrobě medoviny „dwójniak“ se nesmí používat konzervační látky, stabilizátory, umělá barviva ani aromatické látky.

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

Suroviny:

- Přírodní včelí med s těmito parametry:
  - obsah vody nejvýše 20 % (m/m),
  - obsah redukcujících cukrů alespoň 70 % (m/m),
  - obsah sacharózy včetně melecitózy nejvýše 5 % (m/m),
  - celková kyselost ekvivalentní 1 až 5 ml roztoku NaOH o koncentraci 1 mol/l na 100 g medu,
  - obsah 5-hydroxymethylfurfuralu (HMF) nejvýše 4,0 mg/100 g medu.
- Medovinové svrchní kvasinky zajišťující vysoký obsah alkoholu – přizpůsobené k přípravě medoviny s vysokým obsahem alkoholu.
- Byliny a koření: hřebíček, skořice, muškátový ořech nebo zázvor.
- Přírodní ovocné šťávy nebo čerstvé ovoce.
- Ethylalkohol zemědělského původu (případně).

Metoda produkce:

Krok 1

Vaření medového roztoku při teplotě 95–105 °C. V případě medoviny „dwójniak“ představuje požadovaný poměr medu a vody 1 díl medu na 1 díl vody (popř. vody s ovocnou šťávou) v hotovém výrobku. Vzhledem k příliš vysoké koncentraci cukru s ohledem na působení kvasinek se roztok připravuje v poměru 1 díl medu na 2 díly vody, případně s přidaným kořením či bylinami. V případě výroby ovocné medoviny se alespoň 30 % vody nahradí ovocnou šťávou. Aby se zachoval příslušný poměr medu a vody, který je medovině „dwójniak“ vlastní, přidává se zbylá část medu v závěrečné fázi kvašení či během dokvašování.

Přesné zachování poměru vody a medu a získání požadovaného extraktu je možné díky použití varné nádoby s dvojitým parním pláštěm. Tento způsob vaření brání karamelizaci cukrů.

Krok 2

Ochlazení roztoku na teplotu 20–22 °C, která je nejvhodnější pro množení kvasinek. Roztok musí být ochlazen v den výroby, doba chlazení záleží od účinnosti chladicího zařízení. Chlazení zajišťuje mikrobiologickou bezpečnost roztoku.

Krok 3

Příprava medového roztoku pro kvašení – přidání roztoku s kvasinkami do medového roztoku v nádobě určené pro kvašení.

Krok 4

A. Bouřlivé kvašení: 6–10 dní. Řádný průběh kvašení zajistí udržení teploty do 28 °C.

B. Tiché kvašení: 3–6 týdnů. Během tichého kvašení získává medovina příslušné fyzikálně-chemické parametry.

V této fázi lze přidat zbývající část medu potřebnou k dosažení příslušného poměru medu a vody v medovině „dwójniak“.

**Krok 5**

Stáčení vykvašeného roztoku z kvasničných kalů.

Po dosažení obsahu alkoholu nejméně 12 objemových procent je třeba stočit medovinu z kvasničných kalů ke zrání. To zajistí dosažení příslušných fyzikálně-chemických a organoleptických vlastností medoviny „dwójniak“. Pokud připravený roztok zůstane s kvasničnými kaly příliš dlouho po době tichého kvašení, nepříznivě se to odrazí na organoleptických vlastnostech vzhledem k autolýze kvasinek.

**Krok 6**

Dokvašování (zrání) a stáčení z kalů (dekantace) – tato činnost se opakuje podle potřeby a předchází nežádoucím procesům v kalech (autolýza kvasinek). Během dokvašování je možno provést některé technologické postupy, jako např. pasterizace nebo filtrace.

V této fázi lze přidat zbývající část medu potřebnou k dosažení příslušného poměru medu a vody v medovině „dwójniak“, pokud nebyl přidán již v závěrečné fázi kvašení. Tento krok je důležitý pro zaručení příslušných organoleptických vlastností produktu.

Doba dokvašování medoviny „dwójniak“ je alespoň 2 roky.

**Krok 7**

Dochucení – tento krok spočívá v úpravě konečného produktu, aby měl organoleptické a fyzikálně-chemické vlastnosti typické pro medovinu „dwójniak“ popsané v bodu 3.5 – Popis zemědělského produktu nebo potraviny. Aby se dosáhlo požadovaných parametrů, je možné provést úpravu organoleptických a fyzikálně-chemických vlastností prostřednictvím:

- doslazení medoviny včelím medem,
- dodání výtažků z bylin a koření,
- dodání ethylalkoholu zemědělského původu.

Cílem tohoto kroku je, aby získaný produkt měl charakteristickou vůni medoviny „dwójniak“.

**Krok 8**

Plnění medoviny do hotových balení při teplotě 18–25 °C. K balení medoviny „dwójniak“ se doporučuje použít tradičních obalů, jako např.: skleněné baňaté láhve s dlouhým hrdlem, keramické nádoby či případně dubové sudy.

**3.7. Zvláštní povaha zemědělského produktu nebo potraviny**

Zvláštní povaha medoviny „dwójniak“ je důsledkem:

- přípravy medového roztoku (složení a poměru surovin),
- dokvašování a zrání,
- fyzikálně-chemických a organoleptických vlastností.

Příprava medového roztoku (složení a poměr surovin):

Zvláštní povaha medoviny „dwójniak“ je především důsledkem použití a přísného dodržování daného poměru vody a medu v medovém roztoku, který se skládá z 1 dílu medu a 1 dílu vody. Tento poměr ovlivňuje všechny další fáze výroby medoviny, díky nimž medovina „dwójniak“ získává výjimečné vlastnosti.

Dokvašování a zrání:

V souladu s tradiční staropolskou recepturou vyžaduje povaha produktu dodržení dané doby dokvašování a zrání. V případě medoviny „dwójniak“ se jedná o dobu alespoň 2 roky.

Fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti:

Dodržení všech výrobních kroků popsaných ve specifikaci zaručuje, že výsledkem bude produkt neopakovatelné chuti a vůně. Výjimečná chuť a vůně medoviny „dwójniak“ je výsledkem daného obsahu cukru a alkoholu:

- redukující cukry po inverzi více než 175–230 g/l,
- množství gramů cukru celkem, které po sečtení se skutečnou koncentrací alkoholu v objemových procentech vynásobenou 18 představuje hodnotu alespoň 490,
- obsah alkoholu od 15 do 18 objemových procent



Vzhledem k tomu, že k výrobě medoviny „dwójniak“ se používá přesně daný poměr surovin, má tato medovina charakteristickou lepkavou a tekutou konzistencí, kterou se liší od ostatních druhů medovin.

### 3.8. Tradiční povaha zemědělského produktu nebo potraviny

Tradiční metoda produkce:

Výroba medoviny v Polsku se vyznačuje více než tisíc let dlouhou tradicí a velkou rozmanitostí. Díky rozvoji a zdokonalování výrobních postupů se během staletí vyvinula řada druhů medoviny. Historie jejich výroby sahá až k počátkům polské státnosti. V roce 966 si španělský diplomat, kupec a cestovatel Ibrahim Ibn Jakub zapsal, že „země krále Měška I. oplývá nejen jídlem, masem a ornou půdou, ale i medem, a slovanská vína a opojné nápoje se nazývají medovinou“ (Měšek I. byl první historicky doložený polský panovník). Řadu poznámek o výrobě medoviny obsahuje také kronika autora Galla Anonyma, který popisoval dějiny Polska na přelomu 11. a 12. století.

V polské národní eposeji „Pan Tadeáš“ od Adama Mickiewicze, která popisuje příběh z prostředí šlechty v letech 1811–1812, lze nalézt mnoho informací na téma výroby medoviny, zvyků spojených s její konzumací i o jejích různých druzích. Zmínky o medovině nalezneme mj. i v básních Tomáše Zana (1796–1855) a v trilogii Henryka Sienkiewicze popisující dějiny První republiky v 17. století („Ohněm a mečem“, vydáno 1884, „Potopa“, vydáno 1886, a „Pan Wołodyjowski“, vydáno 1887 a 1888).

V pramenech, které popisují polské kulinární tradice v 17. až 18. století, nalezneme nejen obecné poznámky o medovině, ale již i zmínku o různých druzích. Podle způsobu výroby se medovina dělila na: jedenapůlnásobnou („półtorak“), dvojnásobnou („dwójniak“), trojnásobnou („trójniak“) a čtyřnásobnou („czwórniak“). Každý název popisuje jiný druh medoviny vyráběné s jiným poměrem medu a vody popř. šťávy a s jinou dobou zrání. Technologie výroby medoviny „dwójniak“ se používá s malými změnami již několik století.

Tradiční složení:

Tradiční rozdělení medoviny na druhy „półtorak“, „dwójniak“, „trójniak“ a „czwórniak“ v Polsku platí již celá staletí a dodnes je v povědomí spotřebitelů. Po konci druhé světové války se objevily pokusy o právní úpravu tradičního rozdělení medoviny do čtyř kategorií. Toto rozdělení bylo nakonec zavedeno do polského právního řádu v roce 1948 zákonem o výrobě vín, vinných moštů, medovin a o obchodování s těmito produkty (polská sbírka zákonů ze dne 18. listopadu 1948). Tento zákon uvádí pravidla výroby medoviny, přesně stanoví použité poměry medu a vody a obsahuje i technologické požadavky. Popis poměru vody a medu v případě medoviny „dwójniak“ zní takto: „Označení ‚Dwójniak‘ smí nést pouze medovina, která byla vyrobena z jednoho dílu objemového přírodního medu a jednoho dílu vody“.

### 3.9. Minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy

Povinná kontrola zahrnuje:

- dodržování daného poměru ve složení medového roztoku,
- dodržování doby dokvašování,
- organoleptické vlastnosti hotového produktu (chuť, vůně, barva, čírost),
- fyzikálně-chemické ukazatele hotového produktu: obsah alkoholu, cukru celkem, redukcí cukrů po inverzi, celková kyselost, těkavé kyseliny, bezcukerný extrakt a popel v případě ovocné medoviny: hodnoty musí odpovídat hodnotám uvedeným v bodu 3.5 specifikace.

Povinná kontrola se provádí alespoň jednou ročně.

Rovněž se doporučuje, aby se prováděla kontrola níže uvedených výrobních kroků. Kontrola těchto výrobních kroků není povinná, ale doporučena, protože umožní odstranit případné chyby v jednotlivých fázích výroby:

## Krok 4:

Během kvašení by měly probíhat pravidelné laboratorní kontroly organoleptických vlastností (chuti a vůně) a fyzikálně-chemických parametrů, mj. obsahu alkoholu a cukrů, které procházejí při alkoholovém kvašení změnou.

## Krok 6:

Během dokvašování by měly probíhat pravidelné kontroly základních organoleptických vlastností produktu a fyzikálně-chemických ukazatelů: obsahu alkoholu, cukrů celkem, celkové kyselosti a těkavých kyselin.

## Krok 8:

Před plněním by měla proběhnout kontrola jednotlivých fyzikálně-chemických a organoleptických parametrů popsaných v bodu 3.5 – Popis zemědělského produktu nebo potraviny.

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

Název: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych  
Adresa: ul. Wspólna 30  
00-930 Warszawa  
POLSKA/POLAND

Tel. +48 226232900  
Fax +48 226232998  
E-mail: —

veřejný  soukromý

4.2. *Zvláštní úkoly orgánu nebo subjektu*

Výše uvedený kontrolní orgán odpovídá za kontrolu celé specifikace.

## ŽÁDOST O ZÁPIS ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

## NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006

## „TRÓJNIAK“

č. ES: PL-TSG-007-0033 – 06.09.2005

**1. Název a adresa skupiny žadatelů**

Název: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

Adresa: ul. Czackiego 3/6  
00-043 Warszawa  
POLSKA/POLAND

Tel. +48 228282721  
E-mail: krwim@sitspoz.pl

**2. Členský stát nebo třetí země**

Polsko

**3. Specifikace produktu**3.1. *Název, který má být zapsán*

„Trójniak“

Při uvádění produktu na trh může etiketa obsahovat tuto informaci: „miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją“ (medovina vyrobená v souladu se staropolskou tradicí). Tato informace se překládá do ostatních úředních jazyků.

3.2. *Jedná se o název, který*

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

Název „trójniak“ je odvozen od číslovky „3“ (polsky „trzy“) a souvisí přímo s historicky daným složením a způsobem výroby této medoviny, tedy s daným poměrem vody a medu v medovém roztoku, který představuje 1 díl medu na 2 díly vody. Tento název proto vyjadřuje zvláštní povahu produktu. Vzhledem k tomu, že pojem „trójniak“ je slovem používaným výhradně k popisu konkrétního druhu medoviny, je třeba zároveň uznat, že název je zvláštní sám o sobě.

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 1.8. Ostatní produkty přílohy I Smlouvy

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

„Trójniak“ je medovina, čirý kvašený nápoj z medového roztoku, pro něž je typické charakteristické medové aroma a chuť použité suroviny.

„Trójniak“ se může vyznačovat i chutí obohacenou o chuť použitého koření. Barva medoviny „trójniak“ může být zlatá až tmavě jantarová a závisí na druhu včelího medu, který byl použit k výrobě.

Fyzikálně-chemické vlastnosti medoviny „trójniak“:

- obsah alkoholu od 12 do 15 objemových procent,
- redukující cukry po inverzi od 65 do 120 g/l,
- celková kyselost vyjádřená jako kyselina jablečná v množství od 3,5 do 8 g/l,
- těkavé kyseliny vyjádřené jako kyselina octová v množství nejvýše 1,4 g/l,
- množství gramů cukru celkem, které po sečtení se skutečnou koncentrací alkoholu v objemových procentech vynásobenou 18 představuje hodnotu alespoň 323,
- bezcukerný extrakt alespoň:
  - 20 g/l,
  - 25 g/l v případě ovocné medoviny,
- popel – alespoň 1,3 g/l – v případě ovocné medoviny.

Při výrobě medoviny „trójniak“ se nesmí používat konzervanty, stabilizátory, umělá barviva ani aromatické látky.

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

Suroviny:

- Přírodní včelí med s těmito parametry:
  - obsah vody nejvýše 20 % (m/m),
  - obsah redukujících cukrů alespoň 70 % (m/m),
  - obsah sacharózy včetně melecitózy nejvýše 5 % (m/m),
  - celková kyselost ml 1 mol/l roztoku NaOH na 100 g medu v rozpětí 1 až 5,
  - obsah 5-hydroxymethylfurfuralu (HMF) nejvýše 4,0 mg/100 g medu.

- Medové kvasinky zajišťující vysoké odkvašení – přizpůsobené k odkvašení vysokých extraktů v roztoku.
- Byliny a koření: hřebíček, skořice, muškátový ořech nebo zázvor.
- Přírodní ovocné šťávy nebo čerstvé ovoce.

Metoda produkce:

#### Krok 1

Vaření medového roztoku, který se skládá z 1 dílu medu a 2 dílů vody (popř. vody s ovocnou šťávou) při teplotě 95–105 °C, případně s přidaným kořením či bylinami. V případě výroby ovocné medoviny se alespoň 30 % vody nahradí ovocnou šťávou.

Přesné zachování poměru vody a medu a získání požadovaného extraktu je možné díky použití varné nádoby s dvojitým parním pláštěm. Tento způsob vaření brání karamelizaci cukrů.

#### Krok 2

Ochlazení roztoku na teplotu 20–22 °C, která je nejvhodnější pro množení kvasinek. Roztok musí být ochlazen v den výroby, doba chlazení závisí od účinnosti chladicího zařízení. Chlazení zajišťuje mikrobiologickou bezpečnost roztoku.

#### Krok 3

Příprava medového roztoku pro kvašení – přidání roztoku s kvasinkami do medového roztoku v nádobě určené pro kvašení.

#### Krok 4

A. Bouřlivé kvašení: 6–10 dní. Řádný průběh kvašení zajistí udržení teploty do 28 °C.

B. Tiché kvašení: 3–6 týdnů. Během tichého kvašení získává medovina příslušné fyzikálně-chemické parametry.

#### Krok 5

Stáčení vykvašeného roztoku z kvasničných kalů.

Po dosažení obsahu alkoholu nejméně 12 objemových procent je třeba stočit medovinu z kvasničných kalů ke zrání. To zajistí dosažení příslušných fyzikálně-chemických a organoleptických vlastností medoviny. Pokud připravený roztok zůstane s kvasničnými kaly příliš dlouho po době tichého kvašení, nepříznivě se to odrazí na organoleptických vlastnostech vzhledem k autolýze kvasinek.

#### Krok 6

Dokvašování (zrání) a stáčení z kalů (dekantace) – tato činnost se opakuje podle potřeby a předchází nežádoucím procesům v kalech (autolýza kvasinek). Během dokvašování je možno provést některé technologické postupy, jako např. pasterizace nebo filtrace. Tento krok je důležitý pro zaručení příslušných organoleptických vlastností produktu.

Doba dokvašování medoviny „trójniak“ je alespoň 1 rok.

#### Krok 7

Dochucení – tento krok spočívá v úpravě konečného produktu, aby měl organoleptické a fyzikálně-chemické vlastnosti typické pro medovinu „trójniak“ popsané v bodě 3.5 – Popis zemědělského produktu nebo potraviny. Aby se dosáhlo požadovaných parametrů, je možné provést úpravu organoleptických a fyzikálně-chemických vlastností prostřednictvím:

- doslazení medoviny včelím medem,
- dodání výtahků z bylin a koření.

Cílem tohoto kroku je, aby získaný produkt měl charakteristickou vůni medoviny „trójniak“.

## Krok 8

Plnění medoviny do hotových balení za tepla při teplotě 55–60 °C. K balení medoviny „trójniak“ se doporučuje použít tradičních obalů, jako např.: skleněné baňaté láhve s dlouhým hrdlem, keramické nádoby či případně dubové sudy.

## 3.7. Zvláštní povaha zemědělského produktu nebo potraviny

Zvláštní povaha medoviny „trójniak“ je důsledkem:

- přípravy medového roztoku (složení a poměr surovin),
- dokvašování a zrání,
- fyzikálně-chemických a organoleptických vlastností.

Příprava medového roztoku (složení a poměr surovin):

Zvláštní povaha medoviny „trójniak“ je především důsledkem použití a přísného dodržování daného poměru vody a medu v medovém roztoku, který se skládá z 1 dílu medu a 2 dílů vody. Tento poměr ovlivňuje všechny další fáze výroby medoviny, díky nimž medovina „trójniak“ získává výjimečné vlastnosti.

Dokvašování a zrání:

V souladu s tradiční staropolskou recepturou vyžaduje povaha produktu dodržení dané doby dokvašování a zrání. V případě medoviny „trójniak“ se jedná o dobu 1 roku.

Fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti:

Dodržení všech výrobních kroků popsaných ve specifikaci zaručuje, že výsledkem bude produkt neopakovatelné chuti a vůně. Výjimečná chuť a vůně medoviny „trójniak“ je výsledkem daného obsahu cukru a alkoholu:

- redukující cukry po inverzi od 65 do 120 g/l,
- množství gramů cukru celkem, které po sečtení se skutečnou koncentrací alkoholu v objemových procentech vynásobenou 18 představuje hodnotu alespoň 323,
- obsah alkoholu od 12 do 15 objemových procent

Vzhledem k tomu, že k výrobě medoviny „trójniak“ se používá přesně daný poměr surovin, má tato medovina charakteristickou lepkavou a tekutou konzistencí, kterou se liší od ostatních druhů medovin.

## 3.8. Tradiční povaha zemědělského produktu nebo potraviny

Tradiční metoda produkce:

Výroba medoviny v Polsku se vyznačuje více než tisíc let dlouhou tradicí a velkou rozmanitostí. Díky rozvoji a zdokonalování výrobních postupů se během staletí vyvinula řada druhů medoviny. Historie jejich výroby sahá až k počátkům polské státnosti. V roce 966 si španělský diplomat, kupec a cestovatel Ibrahim Ibn Jakub zapsal, že „země krále Měška I. oplývá nejen jídlem, masem a ornou půdou, ale i medem, a slovanská vína a opojné nápoje se nazývají medovinou“ (Měšek I. byl první historicky doložený polský panovník). Řadu poznámek o výrobě medoviny obsahuje také kronika autora Galla Anonyma, který popisoval dějiny Polska na přelomu 11. a 12. století.

V polské národní epeji „Pan Tadeáš“ od Adama Mickiewicze, která popisuje příběh z prostředí šlechty v letech 1811–1812, lze nalézt mnoho informací na téma výroby medoviny, zvyků spojených s její konzumací i o jejích různých druzích. Zmínky o medovině nalezneme mj. i v básních Tomáše Zana (1796–1855) a v trilogii Henryka Sienkiewicze popisující dějiny První republiky v 17. století („Ohněm a mečem“, vydáno 1884, „Potopa“, vydáno 1886, a „Pan Wołodyjowski“, vydáno 1887 a 1888).

V pramenech, které popisují polské kulinární tradice v 17. až 18. století nalezneme nejen obecné poznámky o medovině, ale již i zmínku o různých druzích. Podle způsobu výroby se medovina dělila na: jedenapůlnásobnou („półtorak“), dvojnásobnou („dwójniak“), trojnásobnou („trójniak“) a čtyřnásobnou („czwórniak“). Každý název popisuje jiný druh medoviny vyráběné s jiným poměrem medu a vody popř. šťávy a s jinou dobou zrání. Technologie výroby medoviny „trójniak“ se používá s malými změnami již několik století.

**Tradiční složení:**

Tradiční rozdělení medoviny na druhy „półtorak“, „dwójniak“, „trójniak“ a „czwórniak“ v Polsku platí již celá staletí a dodnes je v povědomí spotřebitelů. Po konci druhé světové války se objevily pokusy o právní úpravu tradičního rozdělení medoviny do čtyř kategorií. Toto rozdělení bylo nakonec zavedeno do polského právního řádu v roce 1948 zákonem o výrobě vín, vinných moštů, medovin a o obchodování s těmito produkty (polská sbírka zákonů ze dne 18. listopadu 1948). Tento zákon uvádí pravidla výroby medoviny, přesně stanoví použité poměry medu a vody a obsahuje i technologické požadavky. Popis podílu vody v případě medoviny „trójniak“ zní takto: „Označení ‚trójniak‘ smí nést pouze medovina, která byla vyrobena z jednoho dílu objemového přírodního medu a dvou dílů vody“.

**3.9. Minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy**

Povinná kontrola zahrnuje:

- dodržování daného poměru ve složení medového roztoku,
- dodržování doby dokvašování,
- organoleptické vlastnosti hotového produktu (chuť, vůně, barva, čírost),
- fyzikálně-chemické ukazatele hotového produktu: obsah alkoholu, cukru celkem, redukujících cukrů po inverzi, celková kyselost, těkavé kyseliny, bezcukerný extrakt a popel v případě ovocné medoviny: hodnoty musí odpovídat hodnotám uvedeným v bodu 3.5 specifikace.

Povinná kontrola se provádí alespoň jednou ročně.

Rovněž se doporučuje, aby se prováděla kontrola níže uvedených výrobních kroků. Kontrola těchto výrobních kroků není povinná, ale doporučená, protože umožní odstranit případné chyby v jednotlivých fázích výroby:

**Krok 4:**

Během kvašení by měly probíhat pravidelné laboratorní kontroly organoleptických vlastností (chuti a vůně) a fyzikálně-chemických parametrů, mj. obsahu alkoholu a cukrů, které procházejí při alkoholovém kvašení změnou.

**Krok 6:**

Během dokvašování by měly probíhat pravidelné kontroly základních organoleptických vlastností produktu a fyzikálně-chemických ukazatelů: obsahu alkoholu, cukrů celkem, celkové kyselosti a těkavých kyselin.

**Krok 8:**

Před plněním by měla proběhnout kontrola jednotlivých fyzikálně-chemických a organoleptických parametrů popsanych v bodu 3.5 – Popis zemědělského produktu nebo potraviny.

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

Název: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych

Adresa: ul. Wspólna 30  
00-930 Warszawa  
POLSKA/POLAND

Tel. +48 226232900

Fax: +48 226232998

E-mail: —

veřejný  soukromý

4.2. *Zvláštní úkoly orgánu nebo subjektu*

Výše uvedený kontrolní orgán odpovídá za kontrolu celé specifikace.

## ŽÁDOST O ZÁPIS ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

## NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006

## „CZWÓRNIAK“

## č. ES: PL-TSG-007-0035 – 06.09.2006

1. **Název a adresa skupiny žadatelů**

Název: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

Adresa: ul. Czackiego 3/6  
00-043 Warszawa  
POLSKA/POLAND

Tel. +48 228282721

E-mail: krwim@sitspoz.pl

2. **Členský stát nebo třetí země**

Polsko

3. **Specifikace produktu**3.1. *Název, který má být zapsán*

„Czwórniak“

Při uvádění produktu na trh může etiketa obsahovat tuto informaci: „miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją“ (medovina vyrobená v souladu se staropolskou tradicí). Tato informace se překládá do ostatních úředních jazyků.

3.2. *Jedná se o název, který*

—  je zvláštní sám o sobě

—  vyjadřuje zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potraviny

Název „czwórniak“ je odvozen od číslovky „4“ (polsky „cztery“) a souvisí přímo s historicky daným složením a způsobem výroby této medoviny, tedy s daným poměrem vody a medu v medovém roztoku, který představuje 1 díl medu na 3 díly vody. Tento název proto vyjadřuje zvláštní povahu produktu. Vzhledem k tomu, že pojem „czwórniak“ je slovem používaným výhradně k popisu konkrétního druhu medoviny, je třeba zároveň uznat, že název je zvláštní sám o sobě.

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 1.8. Ostatní produkty přílohy I Smlouvy

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

„Czwórniak“ je medovina, čirý kvašený nápoj z medového roztoku, pro něž je typické charakteristické medové aroma a chuť použité suroviny.

„Czwórniak“ se může vyznačovat i chutí obohacenou o chuť použitého koření. Barva medoviny „czwórniak“ může být zlatá až tmavě jantarová a závisí na druhu včelího medu, který byl použit k výrobě.

Fyzikálně-chemické vlastnosti medoviny „czwórniak“:

— obsah alkoholu od 9 do 12 objemových procent

— redukující cukry po inverzi od 35 do 90 g/l,

- celková kyselost vyjádřená jako kyselina jablečná v množství od 3,5 do 8 g/l,
- těkavé kyseliny vyjádřené jako kyselina octová v množství nejvýše 1,4 g/l,
- množství gramů cukru celkem, které po sečtení se skutečnou koncentrací alkoholu v objemových procentech vynásobenou 18 představuje hodnotu alespoň 240,
- bezcukerný extrakt alespoň:
  - 15 g/l,
  - 20 g/l v případě ovocné medoviny,
- popel – alespoň 1,3 g/l – v případě ovocné medoviny.

Při výrobě medoviny „czwórniak“ se nesmí používat konzervační látky, stabilizátory, umělá barviva ani aromatické látky.

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

Suroviny:

- Přírodní včelí med s těmito parametry:
  - obsah vody nejvýše 20 % (m/m),
  - obsah redukujících cukrů alespoň 70 % (m/m),
  - obsah sacharózy včetně melecitózy nejvýše 5 % (m/m),
  - celková kyselost ekvivalentní 1 až 5 ml roztoku NaOH o koncentraci 1 mol/l na 100 g medu,
  - obsah 5-hydroxymethylfurfuralu (HMF) nejvýše 4,0 mg/100 g medu.
- Medovinové svrchní kvasinky zajišťující vysoký obsah alkoholu – přizpůsobené k přípravě medoviny s vysokým obsahem alkoholu.
- Byliny a koření: hřebíček, skořice, muškátový ořech nebo zázvor.
- Přírodní ovocné šťávy nebo čerstvé ovoce.

Metoda produkce:

Krok 1

Vaření medového roztoku při teplotě 95–105 °C. V případě medoviny „czwórniak“ představuje požadovaný poměr medu a vody 1 díl medu na 3 díly vody (popř. vody s ovocnou šťávou) případně s přidaným kořením či bylinami. V případě výroby ovocné medoviny se alespoň 30 % vody nahradí ovocnou šťávou.

Přesné zachování poměru vody a medu a získání požadovaného extraktu je možné díky použití varné nádoby s dvojitým parním pláštěm. Tento způsob vaření brání karamelizaci cukrů.

Krok 2

Ochlazení roztoku na teplotu 20–22 °C, která je nejvhodnější pro množení kvasinek. Roztok musí být ochlazen v den výroby, doba chlazení záleží od účinnosti chladicího zařízení. Chlazení zajišťuje mikrobiologickou bezpečnost roztoku.

Krok 3

Příprava medového roztoku pro kvašení – přidání roztoku s kvasinkami do medového roztoku v nádobě určené pro kvašení.

Krok 4

A. Bouřlivé kvašení: 6–10 dní. Řádný průběh kvašení zajistí udržení teploty do 28 °C.

B. Tiché kvašení: 3–6 týdnů. Během tichého kvašení získává medovina příslušné fyzikálně-chemické parametry.

Krok 5

Stáčení vykvašeného roztoku z kvasničných kalů.



Po dosažení obsahu alkoholu nejméně 9 objemových procent je třeba stočit medovinu z kvasničných kalů ke zrání. To zajistí dosažení příslušných fyzikálně-chemických a organoleptických vlastností medoviny „czwórniak“. Pokud připravený roztok zůstane s kvasničnými kaly příliš dlouho po době tichého kvašení, nepříznivě se to odrazí na organoleptických vlastnostech vzhledem k autolýze kvasinek.

#### Krok 6

Dokvašování (zrání) a stáčení z kalů (dekantace) – tato činnost se opakuje podle potřeby a předchází nežádoucím procesům v kalech (autolýza kvasinek). Během dokvašování je možno provést některé technologické postupy, jako např. pasterizace nebo filtrace.

Tento krok je důležitý pro zaručení příslušných organoleptických vlastností produktu.

Doba dokvašování medoviny „czwórniak“ je alespoň 9 měsíců.

#### Krok 7

Dochucení – tento krok spočívá v úpravě konečného produktu, aby měl organoleptické a fyzikálně-chemické vlastnosti typické pro medovinu „czwórniak“ popsané v bodu 3.5 – Popis zemědělského produktu nebo potraviny. Aby se dosáhlo požadovaných parametrů, je možné provést úpravu organoleptických a fyzikálně-chemických vlastností prostřednictvím:

- doslazení medoviny včelím medem,
- dodání výtažků z bylin a koření.

Cílem tohoto kroku je, aby získaný produkt měl charakteristickou vůni medoviny „czwórniak“.

#### Krok 8

Plnění medoviny do hotových balení za tepla při teplotě 55–60 °C. K balení medoviny „czwórniak“ se doporučuje použít tradičních obalů, jako např.: skleněné baňaté láhve s dlouhým hrdlem, keramické nádoby či případně dubové sudy.

### 3.7. Zvláštní povaha zemědělského produktu nebo potraviny

Zvláštní povaha medoviny „czwórniak“ je důsledkem:

- přípravy medového roztoku (složení a poměr surovin),
- dokvašování a zrání,
- fyzikálně-chemických a organoleptických vlastností.

Příprava medového roztoku (složení a poměr surovin):

Zvláštní povaha medoviny „czwórniak“ je především důsledkem použití a přísného dodržování daného poměru vody a medu v medovém roztoku, který se skládá z 1 dílu medu a 3 dílů vody. Tento poměr ovlivňuje všechny další fáze výroby medoviny, díky nimž medovina „czwórniak“ získává výjimečné vlastnosti.

Dokvašování a zrání:

V souladu s tradiční staropolskou recepturou vyžaduje povaha produktu dodržení dané doby dokvašování a zrání. V případě medoviny „czwórniak“ se jedná o dobu alespoň 9 měsíců.

Fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti:

Dodržení všech výrobních kroků popsaných ve specifikaci zaručuje, že výsledkem bude produkt neopakovatelné chuti a vůně. Výjimečná chuť a vůně medoviny „czwórniak“ je výsledkem daného obsahu cukru a alkoholu:

- redukující cukry po inverzi více než 35 do 90 g/l,
- množství gramů cukru celkem, které po sečtení se skutečnou koncentrací alkoholu v objemových procentech vynásobenou 18 představuje hodnotu alespoň 240,
- obsah alkoholu od 9 do 12 objemových procent

Vzhledem k tomu, že k výrobě medoviny „czwórniak“ se používá přesně daný poměr surovin, má tato medovina charakteristickou lepkavou a tekutou konzistenci, kterou se liší od ostatních druhů medovin.

### 3.8. Tradiční povaha zemědělského produktu nebo potraviny

Tradiční metoda produkce:

Výroba medoviny v Polsku se vyznačuje více než tisíc let dlouhou tradicí a velkou rozmanitostí. Díky rozvoji a zdokonalování výrobních postupů se během staletí vyvinula řada druhů medoviny. Historie jejich výroby sahá až k počátkům polské státnosti. V roce 966 si španělský diplomat, kupec a cestovatel Ibrahím Ibn Jakub zapsal, že „země krále Měška I. oplývá nejen jídlem, masem a ornou půdou, ale i medem, a slovanská vína a opojné nápoje se nazývají medovinou“ (Měšek I. byl první historicky doložený polský panovník). Řadu poznámek o výrobě medoviny obsahuje také kronika autora Galla Anonyma, který popisoval dějiny Polska na přelomu 11. a 12. století.

V polské národní epeji „Pan Tadeáš“ od Adama Mickiewicze, která popisuje příběh z prostředí šlechty v letech 1811–1812, lze nalézt mnoho informací na téma výroby medoviny, zvyků spojených s její konzumací i o jejích různých druzích. Zmínky o medovině nalezneme mj. i v básních Tomasze Zana (1796–1855) a v trilogii Henryka Sienkiewicze popisující dějiny První republiky v 17. století („Ohněm a mečem“, vydáno 1884, „Potopa“, vydáno 1886, a „Pan Wołodyjowski“, vydáno 1887 a 1888).

V pramenech, které popisují polské kulinařní tradice v 17. až 18. století nalezneme nejen obecné poznámky o medovině, ale již i zmínku o různých druzích. Podle způsobu výroby se medovina dělila na: jedenapůlnásobnou („półtorak“), dvojnásobnou („dwójniak“), trojnásobnou („trójniak“) a čtyřnásobnou („czwórniak“). Každý název popisuje jiný druh medoviny vyráběné s jiným poměrem medu a vody popř. šťávy a s jinou dobou zrání. Technologie výroby medoviny „czwórniak“ se používá s malými změnami již několik století.

Tradiční složení:

Tradiční rozdělení medoviny na druhy „półtorak“, „dwójniak“, „trójniak“ a „czwórniak“ v Polsku platí již celá staletí a dodnes je v povědomí spotřebitelů. Po konci druhé světové války se objevily pokusy o právní úpravu tradičního rozdělení medoviny do čtyř kategorií. Toto rozdělení bylo nakonec zavedeno do polského právního řádu v roce 1948 zákonem o výrobě vín, vinných moštů, medovin a o obchodování s těmito produkty (polská sbírka zákonů ze dne 18. listopadu 1948). Tento zákon uvádí pravidla výroby medoviny, přesně stanoví použité poměry medu a vody a obsahuje i technologické požadavky. Popis podílu vody v případě medoviny „czwórniak“ zní takto: „Označení ‚Czwórniak‘ smí nést pouze medovina, která byla vyrobena z jednoho dílu objemového přírodního medu a třech dílů vody“.

### 3.9. Minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy

Povinná kontrola zahrnuje:

- dodržování daného poměru ve složení medového roztoku,
- dodržování doby dokvašování,
- organoleptické vlastnosti hotového produktu (chuť, vůně, barva, čírost),
- fyzikálně-chemické ukazatele hotového produktu: obsah alkoholu, cukru celkem, redukcujících cukrů po inverzi, celková kyselost, těkavé kyseliny, bezcukerný extrakt a popel v případě ovocné medoviny: hodnoty musí odpovídat hodnotám uvedeným v bodu 3.5 specifikace.

Povinná kontrola se provádí alespoň jednou ročně.

Rovněž se doporučuje, aby se prováděla kontrola níže uvedených výrobních kroků. Kontrola těchto výrobních kroků není povinná, ale doporučená, protože umožní odstranit případné chyby v jednotlivých fázích výroby:

Krok 4:

Během kvašení by měly probíhat pravidelné laboratorní kontroly organoleptických vlastností (chuti a vůně) a fyzikálně-chemických parametrů, mj. obsahu alkoholu a cukrů, které procházejí při alkoholovém kvašení změnou.

Krok 6:

Během dokvašování by měly probíhat pravidelné kontroly základních organoleptických vlastností produktu a fyzikálně-chemických ukazatelů: obsahu alkoholu, cukrů celkem, celkové kyselosti a těkavých kyselin.

Krok 8:

Před plněním by měla proběhnout kontrola jednotlivých fyzikálně-chemických a organoleptických parametrů popsanych v bodu 3.5 – Popis zemědělského produktu nebo potraviny.

#### 4. **Orgány nebo subjekty ověřující soulad se specifikací produktu**

##### 4.1. *Název a adresa*

Název: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych

Adresa: ul. Wspólna 30  
00-930 Warszawa  
POLSKA/POLAND

Tel. +48 226232900

Fax +48 226232998

E-mail: —

veřejný  soukromý

##### 4.2. *Zvláštní úkoly orgánu nebo subjektu*

Výše uvedený kontrolní orgán odpovídá za kontrolu celé specifikace.

ŽÁDOST O ZÁPIS ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006**

**„KIEŁBASA JAŁOWCOWA“**

**č. ES: PL-TSG-007-0047 – 05.12.2006**

#### 1. **Název a adresa skupiny žadatelů**

Název: Związek „Polskie Mięso“

Adresa: ul. Chałubińskiego 8  
00-613 Warszawa  
POLSKA/POLAND

Tel. +48 228302657

Fax +48 228301648

E-mail: info@polskie-mieso.pl

#### 2. **Členský stát nebo třetí země**

Polsko

#### 3. **Specifikace produktu**

##### 3.1. *Název, který má být zapsán/názvy, které mají být zapsány (článek 2 nařízení (ES) č. 1216/2007)*

„Kielbasa jałowcowa“

##### 3.2. *Jedná se o název, který*

—  je zvláštní sám o sobě

—  vyjadřuje zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potraviny

Název „kielbasa jałowcowa“ (česky „jalovcová klobása“) vyjadřuje zvláštní povahu produktu, jež souvisí především s jeho výjimečnou chutí a vůní. Těchto vlastností se dosáhne tak, že se při výrobě používají jednak plody keře jalovce (*Juniperus*), drcené již před přidáním do masné suroviny, jednak větvičky jalovce využívané během uzení.

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 1.2. – Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.5. *Popis zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1 (čl. 3 odst. 1 nařízení (ES) č. 1216/2007)*

„Jalovcová klobása“ je rovnoměrně vrásčitá točená klobása. Má specifický kruhovitý tvar bez vnějších podélných hlubokých rýh. Existují dvě velikosti klobásy:

- malý kruh v přírodních střívkách o průměru nad 32 mm a hmotnosti cca 0,5 kg,
- velký kruh v bílkovinných střívkách o průměru 36 mm a hmotnosti cca 0,8 kg.

Klobása má rovnoměrně po celém povrchu tmavě hnědou barvu, typickou pro silně uzený produkt.

Konzistence a „hmatový vjem“ se vyznačují suchým povrchem točené klobásy, jenž je rovnoměrně vrásčitý a současně hladký, a střívkem těsně přiléhajícím k náplni.

Typická chuť a křehkost se získá díky vybrané surovině, koření a přísadám (zejména jalovci) i díky přírodnímu uzení během výroby.

Chemické složení:

- obsah bílkovin – nejméně 15,0 %
- obsah vody – nejvýše 60,0 %
- obsah tuku – nejvýše 35,0 %
- obsah soli – nejvýše 3,5 %
- obsah dusičnanů (III) a dusičnanů (V) v přepočtu na  $\text{NaNO}_2$  – nejvýše 0,0125 %

Takto nastavené hodnoty v rámci chemického složení zajišťují tradiční kvalitu výrobku. Výtěžnost hotového výrobku v poměru k použitým masným surovinám činí 75 % (+/- 3 %).

3.6. *Popis metody produkce zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1 (čl. 3 odst. 2 nařízení (ES) č. 1216/2007)*

Složení:

Maso (100 kg suroviny)

- vepřové maso tř. I s obsahem tuku do 15 % – 20 kg
- vepřové maso tř. IIA s obsahem tuku do 20 % – 50 kg
- vepřové maso tř. III – šlachovité maso s obsahem tuku do 25 % – 20 kg
- kousky tuhého tuku – 10 kg

Až 50 % vepřového masa tř. IIA nebo vepřového masa tř. III lze nahradit masem hovězím.

Přísady (na 100 kg masa):

- černý pepř – 0,17 kg
- jalovec – 0,12 kg
- cukr – 0,20 kg

Ostatní:

- solící směs (na základě směsi jedlé soli  $[\text{NaCl}]$  a dusitanu sodného  $[\text{NaNO}_2]$ ) – cca 2 kg

Krmení v rámci produkce vepřového masa určeného k výrobě „jalovcové klobásy“:

Krmení souvisí se sádelno-masným výkrmem. Cílem je vyprodukovat prasata o hmotnosti těla do 120 kg, jež se vyznačují obsahem vnitrosvalového tuku vyšším než 3 %.

- Vykrmují se pomalu rostoucí plemena, díky čemuž se při odpovídajícím výkrmu podaří docílit požadovaného obsahu vnitrosvalového tuku. Plemena k výkrmu nemají gen RN- a četnost výskytu genu RYR 1T u prasat dosahuje 20 %.
- Výkrm se provádí ve třech fázích: 1. fáze do cca 60 kg, 2. fáze do cca 90 kg a 3. fáze do 120 kg.
- K výkrmu zvířat do hmotnosti těla cca 90 kg se používají dva druhy směsí. Směsi (dávky) obsahují:
  - energetické složky: obilný šrot – pšeničný, ječmenný, žitný, ovesný, pšenično-žitný nebo kukuřičný; kukuřičný šrot a šrot z nahých odrůd ovsa tvoří nejvýše 30 % směsi;
  - bílkovinné složky: šrot z lupiny, bobů a hrachu, sójový extrahovaný šrot, řepkový extrahovaný šrot, řepková semínka, krmné kvasnice či sušená zelená píče.
- Směsi (dávky) pro zvířata s hmotností 90–120 kg obsahují:
  - energetické složky: pšeničný, ječmenný, žitný a pšenično-žitný šrot. Směsi (dávky) nesmějí obsahovat kukuřičný šrot ani šrot z nahých odrůd ovsa.
  - bílkovinné složky: šroty z luštěnin (lupiny, boby, hrách), sójový extrahovaný šrot, řepková semínka, řepkový extrahovaný šrot a sušená zelená píče.
- Po celý průběh výkrmu nesmějí směsi a dávky obsahovat: rostlinné oleje, krmiva zvířecího původu – sušené mléko, sušenou syrovátku, rybí moučku.
- Množství metabolické energie ve směsích ve všech fázích výkrmu činí 12 až 13 MJ EM/kg směsi. Obsah bílkovin ve směsích činí v 1. fázi výkrmu přibližně 16–18 %, ve 2. fázi výkrmu 15–16 % a ve 3. fázi výkrmu zhruba 14 %.
- Dávky pro krmná prasata musí tvořit pouze jádrné směsi nebo jádrné směsi a objemová krmiva – brambory a zelená píče.

Fáze výroby „jalovcové klobásy“:

Fáze 1 – Nařezání všech masných surovin na stejné, zhruba 5 cm kousky masa.

Fáze 2 – Tradiční nasolování (suché) pod dobu přibližně 48 hodin za použití solicí směsi.

Fáze 3 – Mechanické zpracování: rozmělnění masa tř. I na zhruba 20 mm kousky, rozmělnění masa tř. IIA na zhruba 8 mm kousky, rozmělnění masa tř. III na zhruba 3 mm kousky a následné kutrování s přidáním 5 kg ledu.

Fáze 4 – Promíchání všech masných surovin a přidání koření a přísad: černého pepře, cukru, jalovce drceného bezprostředně před přidáním do směsi.

Fáze 5 – Plnění do přírodních vepřových střev o průměru větším než 32 mm nebo bílkovinných střívek o průměru 36 mm, přetáčení klobásy a její tvarování do kruhu. Dva druhy střívek se používají pro výrobu dvou velikostí klobásy:

- menší kruhy v tenkých vepřových střevech o hmotnosti 0,5 kg,
- větší kruhy v bílkovinných střívkách o hmotnosti 0,8 kg.

Fáze 6 – Uložení na 2 hodiny při teplotě nepřesahující 30 °C. Úvodní sušení povrchu, „rozložení“ jednotlivých složek uvnitř klobásy.

Fáze 7 – Sušení povrchu a následné uzení teplým kouřem (přibližně 120 minut), dokud nebude dosaženo požadované barvy, následuje pečení do dosažení teploty uvnitř klobásy nejméně 70 °C.

Fáze 8 – Ochlazování po dobu 24 hodin.

Fáze 9 – Uzení studeným kouřem za použití bukových štěpků a jalovcových větviček (cca 120 minut) a následné sušení při teplotě 14–18 °C po dobu 3–5 dní, až bude dosaženo výtěžnosti 75 % (+/- 3 %).

3.7. *Zvláštní povaha zemědělského produktu nebo potraviny (čl. 3 odst. 3 nařízení (ES) č.1216/2007)*

Zvláštní povaha „jalovcové klobásy“ vyplývá z několika vlastností typických pro tento produkt:

- křehkost a specifičnost masa,
- vynikající chuť a vůně,
- jednotný tvar.

Křehkost, šťavnatost a specifičnost masa:

Hlavní složkou „jalovcové klobásy“, jež má vliv na její zvláštní povahu, je vepřové maso z pomalu rostoucích plemen prasat, která jsou vykrmována do cca 120 kg hmotnosti těla a mají genetické vlastnosti popsané v bodě 3.6. Při dodržení těchto požadavků se získá obsah vnitrosvalového tuku větší než 3 %, což masu zajistí odpovídající chuťové a technologické hodnoty, jež jsou pro výrobu „jalovcové klobásy“ nezbytné. Použitím této suroviny a dodržetím tradičního způsobu výroby se zvláštním ohledem na jednotlivé fáze, tj. kutrování, nasolování a uzení, je zajištěna vynikající křehkost a šťavnatost „jalovcové klobásy“.

Výjimečná chuť a vůně:

Zvláštní povaha „jalovcové klobásy“ souvisí především s její výjimečnou chutí a vůní, jichž se dosáhne díky použití plodů keře jalovce (*Juniperus*) při výrobě. Drcení jalovce bezprostředně před začátkem výroby posiluje charakteristickou chuť klobásy a ovlivňuje její zvláštní povahu. Díky uzení kouřem z jalovcového dřeva se chuť doplňuje a umocňuje se vynikající vůně.

Jednotný tvar:

Mezi jinými klobásami se „jalovcová klobása“ odlišuje svým tvarem. Tato klobása se prodává výhradně ve dvou velmi blízkých podobách, díky čemuž ji spotřebitelé snadno poznají. „Jalovcová klobása“ je rovnoměrně vrásčitá točená klobása. Má specifický kruhovitý tvar bez vnějších podélných hlubokých rýh.

3.8. *Tradiční povaha zemědělského produktu nebo potraviny (čl. 3 odst. 4 nařízení (ES) č. 1216/2007)*

Tradiční suroviny:

1. Jalovec (*Juniperus*)

„Spalováním jalovcového dřeva se uvolňuje příjemná aromatická vůně“, popisuje jednu z užitečných vlastností tohoto keře, na území Polska značně rozšířeného, *Wielka Encyklopedia Powszechna Ilustrowana* (Velká všeobecná ilustrovaná encyklopedie) z roku 1903. Tato publikace rovněž uvádí, že „větvičky, třísky, bobule jsou vyhledávaným topivem pro uzení masa; jalovcové topivo dodává uzeninám znamenitou chuť a vůni.“ Z dokumentů z druhé poloviny 19. století vyplývá, že již tehdy se jalovec používal jako přísada či složka potravin a masných výrobků. V knize *Encyklopedyja Powszechna* (Všeobecná encyklopedie, Varšava 1863) se píše: „Bobule jalovce mají kořeněnou hořko-sladkou chuť a příjemnou vůni; jako koření (...) jsou všeobecně známé.“ Ke sjednocení metody výroby klobásy (použití plodů jalovce a uzení kouřem z jalovcového dřeva) došlo v Polsku již na přelomu 40. a 50. let 20. století, jak uvádí článek *Regulacja asortymentów wędlin na zaopatrzenie rynku* („Regulace sortimentu uzenin na trhu“) v odvětvovém časopise *Gospodarka Mięsna* („Masné hospodářství“, 1954, č. 3).

2. Vepřové maso

Maso prasat chovaných za účelem výroby „jalovcové klobásy“ se musí vyznačovat obsahem vnitrosvalového tuku vyšším než 3 %, tzv. mramorovostí, díky níž má produkt požadovanou křehkost, šťavnatost a výbornou chuť. Použití takového masa má jednoznačně vliv na kvalitu konečného produktu a na jeho zvláštní povahu a je v souladu s tradičním způsobem výroby.

Tradiční způsob výroby a tradiční složení:

Uzení je způsob konzervování masa a nejobvyklejším způsobem uzení bylo pálení jalovce. Dovídáme se o tom mj. ze staropolských rukopisných památek, např. ze zápisků správce (jméno se nedochovalo) šlechtického statku z 80. let 18. století, které obsahují recepty na výrobu uzenin (rukopis uložený v hlavním archivu starých písemností ve Varšavě – Archiwum Głównie Akt Dawnych, AGAD, zespół arch: „Zbiór z Muzeum Narodowego“, sygn. 1249). O popularitě uzení na jalovcovém dřevu se lze dočíst v popisu šlechtické snídaně v eposu Pan Tadeáš (*Pan Tadeusz*, 1834) od polského národního básníka Adama Mickiewicze: „Všechny (uzeniny) jsou výborné, všechny jsou domácí, uzené v komíně jalovcovým kouřem.“

Tradiční kořenění a uzení jalovcem se rozvíjelo v místních a regionálních variantách, které se různily nejen technologickými detaily, ale někdy i druhem použitého masa. W. Łęg ve své práci *Z doświadczeń przy produkcji wędlin* („Ze zkušeností při výrobě uzenin“, *Gospodarka Mięsna*, 1953, č. 6) popisuje, že při výrobě „jalovcové klobásy“ se experimentovalo s divočinou (zaječí a kančí maso s přídavkem vepřového). Takové klobásy chutnaly jinak, ale základ receptury (prokládání a uzení jalovcem) byl i nadále všude stejný. Takto odborník v masném odvětví, cestující po oblasti Kurpie, popsal v práci *Wiejskie wędliny regionalne* („Venkovské regionální uzeniny“, *Gospodarka Mięsna*, 1950, č. 7-8) tamní variantu „jalovcové klobásy“: „Klobása z okolí Myszyńce v oblasti Kurpie, klobása uzená kouřem z jalovce a s jalovcovými zrny uvnitř. Suchá, s výbornou zvláštní vůní a chutí.“

Po roce 1945 bylo v souladu s doktrínou centrálně plánovaného hospodářství zahájeno budování masného průmyslu založeného na velkých masokombinátech. V zájmu kvality a chuťových vlastností došlo ke standardizaci výrobků a byly zavedeny technologické normy vycházející z tradičních receptur. „Jalovcová klobása“ se jako název výrobku objevuje v předpisech z roku 1947 a 1948, které upravují obchod s potravinami. V roce 1954 byla zavedena jednotná norma „jalovcové klobásy“, jež byla následně rozpracována v normě Centrály masného průmyslu z roku 1964 (*Wydawnictwo Przemysłu Lekkiego i Spożywczego*, Varšava 1964), na které se tato žádost zakládá.

Cílem těchto norem bylo dbát o co nejvyšší kvalitu „jalovcové klobásy“. Ačkoliv norma, o níž se opírá tato žádost, není v současnosti závazná, představují její ustanovení v rámci výroby „jalovcové klobásy“ nadále nejvyšší standardy.

### 3.9. Minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy (článek 4 nařízení (ES) č. 1216/2007)

S ohledem na zvláštní povahu „jalovcové klobásy“ je třeba kontrolovat zejména:

#### 1. kvalitu suroviny používané k produkci (vepřové maso, koření), včetně

- kontroly technologických vlastností masa
- druhu výkrmu
- délky nasolení
- koření a přísad použitých k výrobě „jalovcové klobásy“ a jejich množství

#### 2. uzení „jalovcové klobásy“

Během kontroly je třeba dohlédnout na:

- dodržení teploty tradičního uzení teplým kouřem a teploty, na kterou se maso zahřívá
- dodržení délky a teploty opakovaného uzení studeným kouřem
- používání bukových štěpků a jalovcových větvíček při uzení studeným kouřem

#### 3. kvalitu hotového výrobku:

- obsah bílkovin,
- obsah vody,
- obsah tuku,
- obsah chloridu sodného,
- obsah dusičnanů (III) a dusičnanů (V),
- chuť a vůni.

#### 4. tvar produktu

#### Frekvence kontrol

Kontrolu výše uvedených fází je třeba provádět jednou za dva měsíce. Pokud budou všechny fáze probíhat podle pravidel, je možné frekvenci omezit na dvě kontroly ročně.

Pokud se vyskytnou v jedné fázi nesrovnalosti, je třeba kontrolu této fáze provádět častěji (jednou za dva měsíce). Ostatní fáze mohou být nadále kontrolovány jednou za půl roku.

#### 4. Orgány nebo subjekty ověřující soulad se specifikací produktu

##### 4.1. Název a adresa

Název: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Adresa: ul. Wspólna 30  
00-930 Warszawa  
POLSKA/POLAND

Tel. +48 226232901

Fax +48 226232099

Email: —

veřejný  soukromý

##### 4.2. Zvláštní úkoly orgánu nebo subjektu

Výše uvedený kontrolní orgán odpovídá za kontrolu celé specifikace.

#### ŽÁDOST O ZÁPIS ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

#### NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006

#### „KIEŁBASA MYŚLIWSKA“

č. ES: PL-TSG-0007-0053 – 19.03.2007

##### 1. Název a adresa skupiny žadatelů

Název: Związek „Polskie Mięso“.

Adresa: ul. Chałubińskiego 8  
00-613 Warszawa  
POLSKA/POLAND

Tel. +48 228302657

Fax +48 228301648

E-mail: info@polskie-mieso.pl

##### 2. Členský stát nebo třetí země

Polsko

##### 3. Specifikace produktu

###### 3.1. Název, který má být zapsán/názvy, které mají být zapsány (článek 2 nařízení (ES) č. 1216/2007)

Kiełbasa myśliwska

###### 3.2. Jedná se o název, který

—  je zvláštní sám o sobě

—  vyjadřuje zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potravin

Název „kiełbasa myśliwska“ (česky „lovecká klobása“) vyjadřuje zvláštní povahu produktu. Zvláštní povaha produktu se odráží v etymologickém původu názvu od slov „myśliwy“ („lovec“) či „myślistwo“ („lov“) a jeho původním významu – druh uzeniny, kterou lovci používali jako občerstvení. Trvanlivost a praktičnost z ní učinily ideální svačinu na túry, cesty i delší pobyty v místech, kde je teplé jídlo obtížně dostupné. Teprve postupem času se rozšířily tržní možnosti produktu, ale název zůstal zachován.



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

- Zápís s výhradou názvu
- Zápís bez výhrady názvu

3.4. *Druh produktu*

Třída 1.2. – Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.5. *Popis zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1 (čl. 3 odst. 1 nařízení (ES) č. 1216/2007)*

„Kielbasa myśliwska“ je krátká, tmavě hnědá a má rovnoměrně vrásčitý povrch (bez podélných rýh). Tvoří ji srpovitě a nejčastěji do párů dělené nožičky (nerozdělené v místě přetáčení), dlouhé přibližně 15 cm a v průměru silné více než 32 mm.

Povrch klobásy má tmavě hnědou barvu. Na řezu jsou patrné tmavě červené kousky vepřového masa tř. I a světle červené kousky vepřového masa tř. II.

„Hmatový vjem“ určuje hladký, suchý a rovnoměrně vrásčitý povrch.

„Kielbasa myśliwska“ se vyznačuje chutí křehkého, nasoleného, pečeného a uzeného vepřového masa a přidaného koření.

Kromě specifické chuti vyniká klobása svou křehkostí.

Chemické složení:

- obsah bílkovin – nejméně 17,0 %
- obsah vody – nejvýše 55,0 %
- obsah tuku – nejvýše 45,0 %
- obsah soli – nejvýše 4,5 %
- obsah dusičnanů (III) a dusičnanů (V) v přepočtu na  $\text{NaNO}_2$  – nejvýše 0,0125 %

Takto nastavené hodnoty v rámci chemického složení zajišťují tradiční kvalitu výrobku. Výtěžnost hotového výrobku v poměru k použitým masným surovinám musí být nižší než 68 %.

3.6. *Popis metody produkce zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1 (čl. 3 odst. 2 nařízení (ES) č. 1216/2007)*

Složení:

Maso (100 kg suroviny)

- vepřové maso tř. I s obsahem tuku do 15 % – 30 kg
- vepřové maso tř. IIA s obsahem tuku do 20 % – 50 kg
- vepřové maso tř. III – šlachovité maso s obsahem tuku do 25 % – 20 kg

Až 50 % vepřového masa tř. IIA nebo vepřového masa tř. III lze nahradit masem hovězím.

Přísady (na 100 kg masa):

- černý pepř – 0,15 kg
- jalovec – 0,10 kg
- čerstvý česnek – 0,10 kg
- cukr – 0,20 kg

Ostatní:

- solící směs (na základě směsi jedlé soli ( $\text{NaCl}$ ) a dusitanu solného) – cca 2 kg
- zkréčovací směs (složení: 1 litr 10 % potravinářského octa, 1 litr vody, 1 litr řepkového nebo slunečnicového oleje) – 3 litry

Potrava prasat v rámci produkce vepřového masa určeného k výrobě „kiełbasy myśliwské“:

Potrava prasat souvisí se sádelno-masným výkrmem. Cílem je vyprodukovat prasata o hmotnosti těla do 120 kg, jež se vyznačují obsahem vnitrosvalového tuku vyšším než 3 %.

- Vykrmují se pomalu rostoucí plemena, díky čemuž se při odpovídajícím výkrmu podaří docílit požadovaného obsahu vnitrosvalového tuku. Plemena k výkrmu nemají gen RN- a četnost výskytu genu RYR 1T u prasat dosahuje 20 %.
- Výkrm se provádí ve třech fázích: 1. fáze do cca 60 kg, 2. fáze do cca 90 kg a 3. fáze do 120 kg.
- K výkrmu zvířat do hmotnosti těla 90 kg se používají dva druhy směsí. Směsi (dávky) obsahují:
  - energetické složky: obilný šrot – pšeničný, ječmenný, žitný, ovesný, pšenično-žitný nebo kukuřičný; kukuřičný šrot a šrot z nahých odrůd ovsa tvoří nejvýše 30 % směsi;
  - bílkovinné složky: šrot z lupiny, bobů a hrachu, sójový extrahovaný šrot, řepkový extrahovaný šrot, řepková semínka, krmné kvasnice či sušená zelená píče.
- Směsi (dávky) pro zvířata s hmotností 90–120 kg obsahují:
  - energetické složky: pšeničný, ječmenný, žitný a pšenično-žitný šrot. Směsi (dávky) nesmějí obsahovat kukuřičný šrot ani šrot z nahých odrůd ovsa.
  - bílkovinné složky: šroty z luštěnin (lupiny, boby, hrách), sójový extrahovaný šrot, řepková semínka, řepkový extrahovaný šrot a sušená zelená píče.
- Po celý průběh výkrmu nesmějí směsi a dávky obsahovat: rostlinné oleje, krmiva zvířecího původu – mléko v prášku, sušenou syrovátku, rybí moučku.
- Množství metabolické energie ve směsích ve všech fázích výkrmu činí 12 až 13 MJ EM/kg směsi. Obsah bílkovin ve směsích činí v 1. fázi výkrmu přibližně 16–18 %, ve 2. fázi výkrmu 15–16 % a ve 3. fázi výkrmu zhruba 14 %.
- Dávky pro krmná prasata musí tvořit pouze jaderné směsi nebo jaderné směsi a objemová krmiva – brambory a zelená píče.

Fáze výroby „kiełbasy myśliwské“:

- Fáze 1 – Úvodní nařezání všech masných surovin na stejné, zhruba 5 cm kousky.
- Fáze 2 – Tradiční nasolování (suché) pod dobu přibližně 48 hodin za použití solicí směsi.
- Fáze 3 – Mechanické zpracování: Nařezání masa tř. I na zhruba 20 mm kousky, rozmělnění masa tř. IIA na zhruba 8 mm kousky, rozmělnění masa tř. III na zhruba 3 mm kousky a následné kutrování s přidáním 2 kg ledu.
- Fáze 4 – Přidání zkrýchčovací směsi do masa tř. I a tř. IIA – důkladné promíchání.
- Fáze 5 – Přidání nasekaného (kutrovaného) vepřového masa tř. III a přísad a koření – důkladné promíchání.
- Fáze 6 – Plnění do přírodních vepřových střívek s průměrem více než 32 mm a přetáčení klobásových nožiček o přibližné délce 15 mm.
- Fáze 7 – Uložení na 2 hodiny při teplotě nepřesahující 30 °C. Úvodní sušení povrchu, „rozložení“ jednotlivých složek uvnitř klobásy.
- Fáze 8 – Sušení povrchu a tradiční uzení teplým kouřem (přibližně 135 minut) a pečení do dosažení teploty uvnitř klobásy nejméně 70 °C.
- Fáze 9 – Ochlazování a chlazení na teplotu nižší než 10 °C.
- Fáze 10 – Sušení po dobu 5–7 dní při teplotě 14–18 °C a vlhkosti 70–80 % až do dosažení požadované výtěžnosti (nejvýše 68 %).

3.7. Zvláštní povaha zemědělského produktu nebo potraviny (čl. 3 odst. 3 nařízení (ES) č. 1216/2007)

Zvláštní povaha „kielbasy myśliwské“ vyplývá z několika vlastností typických pro tento produkt:

- křehkost, šťavnatost a specifická masa,
- vynikající chuť a vůně,
- charakteristický „krátký“ tvar,
- výjimečně dlouhá trvanlivost

Křehkost, šťavnatost a specifická masa:

Hlavní složkou „kielbasy myśliwské“, jež má vliv na její zvláštní povahu, je vepřové maso z pomalu rostoucích plemen prasat, jež jsou vykrmována do cca. 120 kg hmotnosti těla a mají genetické vlastnosti popsané v bodě 3.6. Dodržením těchto požadavků se získá obsah vnitrosvalového tuku větší než 3 %, což masu zajistí odpovídající chuťové a technologické hodnoty, jež jsou pro výrobu „kielbasy myśliwské“ nezbytné. Použitím této suroviny a dodržením tradičního způsobu výroby se zvláštním ohledem na jednotlivé fáze, tj. kutrování, nasolování a uzení, je zajištěna vynikající křehkost a šťavnatost „kielbasy myśliwské“.

Křehkost masa použitého při výrobě „kielbasy myśliwské“ je ovlivněna přidáním speciální zkréččovací směsi do vepřového masa, jež se skládá z octa, vody a řepkového či slunečnicového oleje.

Výjimečná chuť a vůně:

Vlastností, jíž se „kielbasa myśliwska“ liší od jiných klobás, je její chuť a vůně. Tyto vlastnosti se v procesu výroby získávají díky použití a odpovídajícímu množství příslušného koření a přísad: jalovce, černého pepře, cukru a solící směsi, stejně jako přísad typických pro tento produkt: čerstvého česneku a zkréččovací směsi.

Kromě toho se výjimečné chuti a vůně dosáhne díky uzení a prodlouženému sušení, které je pro „kielbasu myśliwskou“ typické.

Charakteristický „krátký“ tvar:

Zvláštní povaha „kielbasy myśliwské“ je spojena především s jejím jedinečným tvarem. „Kielbasa myśliwska“ je krátká. Tvoří ji srpovitě, nejčastěji do párů dělené rovnoměrně vráscité nožičky (nerozdělené v místě přetáčení).

Hlavním znakem „kielbasy myśliwské“ je její výjimečná „praktičnost“. Její tvar je rozpoznatelný. Má velmi praktické vlastnosti a nalezne uplatnění při různých venkovních aktivitách a cestování.

Výjimečně dlouhá trvanlivost:

Podstatným znakem masného výrobku „kielbasa myśliwska“, jež slouží především jako svačina pro lovce či turisty, je rovněž jeho výjimečně dlouhá trvanlivost, jíž se dosáhne mj. tradičním použitím čerstvého česneku a prodlouženou dobou sušení během poslední fáze výroby.

3.8. Tradiční povaha zemědělského produktu nebo potraviny (čl. 3 odst. 4 nařízení (ES) č. 1216/2007)

Tradiční suroviny a složení:

1. Vepřové maso z tradičně krmených prasat

Maso prasat chovaných za účelem výroby „kielbasy myśliwské“ se musí vyznačovat obsahem vnitrosvalového tuku vyšším než 3 %, tzv. mramorovostí, díky níž má produkt požadovanou křehkost, šťavnatost a výbornou chuť. Použití takového masa má jednoznačně vliv na kvalitu konečného produktu a na jeho zvláštní povahu a je v souladu s tradičním způsobem výroby.

2. Pečlivě vybrané koření a přísady

Použití pečlivě vybraného koření a přísad a jeho množství během výroby, tj. černého pepře, jalovce, cukru a solící směsi a zejména čerstvého česneku a zkréččovací směsi přímo vyplývá ze zkušeností a dlouholeté tradice produkce masných výrobků v Polsku.

Tradiční způsob výroby:

Lov se od pradávna řídil vlastními právy a zvyky. Popisy honů najdeme v polské literatuře, např. v národním eposu Adama Mickiewicza „Pan Tadeáš“ (Pan Tadeusz) z roku 1834. Byl to takřka společenský svátek, plný rituálů a symboliky – signály hrané na lesní roh, lovecký křest či hostiny coby završení honu. Lovecké organizace vzniklé v pozdějších letech tyto zvyky přejala a dodnes je udržují.

K lovecké výbavě neodmyslitelně patřila i lovecká brašna. Byla do ní ukládána svačina vhodná pro celodenní túry po lese. Občerstvení během lovu popisuje i zmíněný epos Pan Tadeáš. Nedílnou součástí občerstvení ve chvílích odpočinku byla klobása - sušená a uzená, a díky tomu poměrně trvanlivá.

Označení „kielbasa myśliwska“ se nejspíše objevilo v meziválečných letech 20. století, kdy se v Polsku, jak píše časopis *Gospodarka Mięsna* („Masné hospodářství“, č. 1 – 2, 1949), rozvinula výroba uzenin v mnoha malých zpracovatelských závodech.

Velkého úspěchu na trhu v Polsku dosáhla „kielbasa myśliwska“ po 2. světové válce. Na základě nařízení ministra masného a mlékárenského průmyslu a ministra vnitrostátního obchodu č. 485 ze dne 3. listopadu 1953 byla „kielbasa myśliwska“ zapsána na oficiální seznam uzenin určených na trh a později byla v rámci zkvalitnění produkce standardizována i receptura a technologická dokumentace v souladu s normou č. RN-54/MPMiMl-Mięs-58 ze dne 30. prosince 1954 a ve smyslu Vnitřních předpisů č. 21 (Przepisy wewnętrzne) Centrály masného průmyslu vydaných v roce 1964 ve Varšavě. Dodnes je „kielbasa myśliwska“ jedním z nejpobulárnějších a nejvíce konzumovaných uzenářských výrobků.

### 3.9. Minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy (článek 4 nařízení (ES) č. 1216/2007)

S ohledem na zvláštní povahu „kielbasy myśliwské“ je třeba kontrolovat zejména:

#### 1. kvalitu suroviny používané k produkci (vepřové maso, koření), včetně

- kontroly technologických vlastností masa
- druhu výkrmu
- délky nasolení
- koření a přísad použitých k výrobě „kielbasy myśliwské“ a jejich množství

#### 2. uzení „kielbasy myśliwské“

Během kontroly je třeba dohlédnout na:

- dodržení teploty tradičního uzení teplým kouřem a teploty, na kterou se maso zahřívá
- dodržení délky a teploty opakovaného uzení studeným kouřem
- používání bukových štěpků při uzení studeným kouřem

#### 3. kvalitu hotového výrobku

- obsah bílkovin,
- obsah vody,
- obsah tuku,
- obsah chloridu sodného,
- obsah dusičnanů (III) a dusičnanů (V),
- chuť a vůni

#### 4. tvar produktu

Frekvence kontrol:

Kontrolu výše uvedených fází je třeba provádět jednou za dva měsíce. Pokud budou všechny fáze probíhat podle pravidel, je možné frekvenci omezit na dvě kontroly ročně.

Pokud se vyskytnou v jedné fázi nesrovnalosti, je třeba kontrolu této fáze provádět častěji (jednou za dva měsíce). Ostatní fáze mohou být nadále kontrolovány jednou za půl roku.

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

Název: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych  
Adresa: ul. Wspólna 30  
00-930 Warszawa  
POLSKA/POLAND

Tel. +48 226232901

Fax +48 226232099

E-mail: —

veřejný  soukromý

**4.2. Zvláštní úkoly orgánu nebo subjektu**

Výše uvedený kontrolní orgán odpovídá za kontrolu celé specifikace.

ŽÁDOST O ZÁPIS ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006**

**„OLEJ RYDZOWY“**

**č. ES: PL-STG-007-0049 – 28.12.2006**

**1. Název a adresa skupiny žadatelů**

Název skupiny nebo organizace:

„SemCo“ S.G.N.i P. Krystyna Just,  
Instytut Włókien Naturalnych - Tłocznia Oleju,  
Krzysztof Gałkowski - Zakład Wytłaczania Oleju i Wyrób Kitu,  
Zakład Doświadczalno- Dydaktyczny Uprawy Roli i Roślin w Gorzynie

Adresa: Śmiłowo 16  
64-500 Szamotuły  
POLSKA/POLAND

Tel. +48 612920402; +48 603137517

E-mail: info@semco.pl

**2. Členský stát nebo třetí země**

Polsko

**3. Specifikace produktu****3.1. Název, který má být zapsán**

„Olej rydzowy“

**3.2. Jedná se o název, který:**

—  je zvláštní sám o sobě

—  vyjadřuje zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potraviny

Při výrobě „Oleje rydzowého“ se využívá rostlina lnička setá (lnianka siewna), v Polsku lidově nazývaná „rydz“, „rydzyk“, „ryżyk“ nebo též řidčeji „lennica“.

V některých polských regionech je známý jen lidový název rostliny, tj.: „rydz“ (ryzec), jenž se odvozuje od rezavé barvy, kterou mají její semena a která je podobná barvě rozšířené houby, ryzce pravého (pol. rydz, lat. *lactarius deliciosus*), jenž roste na celém území Polska. S ohledem na rezavou barvu semen lničky seté je tedy olej získávaný z této rostliny nazýván „Olej rydzowy“ („ryzcový olej“).

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

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

„Olej rydzowy“ je co do vzhledu čirá, průhledná, olejovitá tekutina s malým množstvím usazenin na dně. „Olej rydzowy“ má rezavou barvu. Podle použité formy lničky seté (jarní nebo ozimé, *Camelina sativa*, *Camelina silvestris*) se barva oleje různí od zlatavé po červenohnědou. Barvu oleje ovlivňuje rovněž teplota při zahřívání semen. „Olej rydzowy“ chutná po cibuli a hořčici a vyznačuje se také silným šťavnatým aroma.

Pro „Olej rydzowy“ jsou charakteristické následující fyzikálně-chemické vlastnosti:

- číslo kyselosti, mg KOH/g: nejvýše 6
- peroxidové číslo, miliekvivalenty aktivního kyslíku/kg: nejvýše 6
- jodové číslo od 140 do 160
- bod tuhnutí oleje: od  $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$  do  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$

Oproti olejům podobného složení a podobným podílem mastných kyselin nasycených a nenasycených lze „Olej rydzowy“ dlouho skladovat, a to díky vysokému obsahu přírodních antioxidantů ze skupiny tokoferolů (vitamin E): zhruba 550–1 100 mg/kg oleje.

Obsah nasycených kyselin je nízký a činí 10–11 %, zatímco obsah nenasycených kyselin se pohybuje okolo 90 %, z čehož: okolo 36 % tvoří mononenasyčené (monoenoové) mastné kyseliny, zatímco obsah polyneenasycených (polyenových) kyselin činí 50–60 %.

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

Fáze 1 – získávání semen:

Semena se získávají z lničky jarní a ozimé. Lnička se seje na podzim nebo na jaře podle druhu. Sklizeň rostlin se provádí jednorázově po dozrání semen.

Fáze 2 – Sušení a čištění semen:

Do 6 hodin po sklizni začíná proces sušení semen. Semena se musí sušit do získání vlhkosti 7–12 %. Následuje čištění semen, hodnota čistoty musí být vyšší než 98 %.

Fáze 3 – Příprava pro lisování

Prvním přípravným krokem před lisováním je drcení semena za použití válce s hladkým povrchem.

Fáze 4 – Kondicionování semen:

Drcená semena se zahřejí na  $38\text{ }^{\circ}\text{C}$  – ohřev lze provést pomocí kotle s vodním pláštěm nebo kotle s rozehrátými plechy.

Fáze 5 – Lisování:

Pro získání oleje s požadovanými chemicko-fyzikálními vlastnostmi je třeba provádět jeho lisování výhradně na lisech, které nezvýší teplotu drcených semen nad mezní hodnotu, tj.  $38\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Fáze 6 – Čištění oleje:

Čištění oleje probíhá při pokojové teplotě po dobu 7–10 dní prostřednictvím sedimentace, tedy procesu, kdy se těžší částice usazují na dně jímky. Po uplynutí této doby je horní vrstva oleje vhodná ke spotřebě. Olej není podroben žádnému zušlechťování.

Fáze 7 – Skladování oleje:

Olej se skladuje v suchých místnostech chráněných před sluncem, při teplotě  $4\text{--}20\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Způsob skladování ovlivňuje kvalitu oleje.

Nedovolený postup:

Pro zachování specifických vlastností „Oleje rydzowého“ není při výrobě dovoleno:

- zahřívání semen na teplotu vyšší než 38 °C,
- použití lisů, které při lisování zvýší teplotu drcené směsi nad zmíněnou hodnotu 38 °C,
- zvětšení tlaku při lisování oleje nad 300 A.

### 3.7. Zvláštní povaha zemědělského produktu nebo potraviny

Zvláštní povaha „Oleje rydzowého“ spočívá v několika podstatných vlastnostech tohoto výrobku:

- výjimečná chuť a vůně,
- barva,
- fyzikálně-chemické složení,
- dlouhá trvanlivost.

Chuť a vůně:

Produkt se od podobných výrobků liší jak svou specifickou chutí s citelným podtónem cibule a hořčice, tak i příjemným, neutrálním a čistým aroma bez jakýchkoliv aromatických přísad.

Barva:

„Olej rydzowy“ má rezavou barvu.

Fyzikálně-chemické složení:

Specifičnost „Oleje rydzowého“ spočívá v jeho výživových vlastnostech a rozmanitém chemickém složení, neboť obsahuje velké množství dieteticky důležitých látek, jde zejména o polynenasycené mastné kyseliny (PUFA).

Obsah těchto kyselin v „Oleji rydzowém“ činí 50 až 60 %, z čehož obsah kyselin typu omega 3 se pohybuje mezi 35 až 40 % a typu omega 6 mezi 15 až 20 %. Díky těmto vlastnostem je „Olej rydzowy“ jedním z nejbohatších známých rostlinných zdrojů kyselin typu omega 3.

Dlouhá trvanlivost:

„Olej rydzowy“ je i přes vysoký obsah kyselin výjimečně trvanlivý a při dodržení skladovacích podmínek je vhodný ke spotřebě po dobu šesti měsíců od data výroby. Dlouhou trvanlivost způsobují obsažené antioxidanty ze skupiny tokoferolů (vitamin E: zhruba 550 až 1 100 mg/kg oleje). Jedná se o další vlastnost potvrzující zvláštní povahu tohoto produktu.

### 3.8. Tradiční povaha zemědělského produktu nebo potraviny

Tradiční surovina:

Základní surovinou využívanou k výrobě „Oleje rydzowého“ je lnička patřící do čeledi křížatých (*Cruciferae*), rodu lnička (*Camelina*), jenž zahrnuje řadu druhů. K výrobě oleje rydzowého se využívají dva druhy lničky: jarní (*Camelina sativa*) a ozimá (*Camelina silvestris*). Lnička má hroznovité žlutobílé květenství. Její výška dosahuje 30 až 100 cm. Plodem lničky je šešulka hruškovitého tvaru (3–7 mm), jež brzy dřevění a tvrdne. Šešulka obsahuje zhruba 10 rezavých či rezavožlutých semen o velikosti 0,6 až 2,6 mm. Rostlinu lze pěstovat na lehčích a písčících půdách.

Rostlina pochází z Blízkého Východu. Z vědeckého výzkumu historie pěstování lničky a lisování (lničkového) „Oleje rydzowého“ vyplývá, že na polském území byla při vykopávkách ve slezském Strzegomu nalezena semena této rostliny z doby bronzové, tj. 3 000 let stará (potvrzení této informace lze nalézt v článku prof. F. Dembińskiego *Rośliny oleiste* („Olejiny“, 1966). Také botanik prof. Marian Nowiński ve svých pracích týkajících se lničky upozorňuje na nálezy semen této rostliny při archeologických pracích odhalujících život praslovanských národů lužické kultury a na území Biskupina, osady z 8. st. př. n. l. (nejznámější archeologické rezervace ve střední Evropě).

O dlouholetém využívání semen lničky svědčí také jazykové bohatství polských lidových názvů, které tuto rostlinu označují jako „rydz“, „rydzyk“, „ryżyk“, „lennica“ (sborník *Szczegółowa uprawa roślin*, „Podrobné pěstování rostlin“, red. prof. Anatol Listkowski, 1956).

Dodnes používané rčení „lepszy rydz niż nic“, znamenající, že je lepší mít něco tak obvyčejného jako ryzec (tj. lničku) než nic, svědčí také o velké oblíbenosti rostliny.

Rostlina byla oblíbená díky své nenáročnosti na půdu i z důvodu krátké vegetační doby 70–100 dní.

Podle prof. Tadeusze Zajáce se lnička pěstovala hlavně na zemědělsky horších půdách, kde byla oblíbenou olejninou, z jejíchž semen se lisoval „Olej rydzowy“ (článek z časopisu *Magazyn Farmerski*, „Farmářský magazín“, červenec 2006).

Z rozšířenosti a lničky lze usuzovat, že umění lisování oleje bylo slovanským kmenům usazeným na území dnešního Polska známé po staletí. Stejně dlouho obyvatelstvo „Olej rydzowy“ konzumovalo, i když neznalo jeho chemické složení.

Tradiční metoda:

Tradice získávání oleje ze semen lničky sahá do velmi dávných dob. Na základě archeologických nálezů bylo zjištěno, že postup lisování oleje ze semen lničky znali již občané dávné osady Biskupin. Při vykopávkách tam kromě semen lničky byly nalezeny i zbytky zařízení na lisování oleje. Další archeologické objevy potvrzují, že olej ze semen lničky se lisoval i po úpadku lužické kultury v době, kdy území Polska osídlovaly slovanské kmeny.

V knize *Olejarnia dworska z XVII w* („Panská olejárna ze 17. st.“) její autor, H. Samsonowic, podrobně popisuje panské i selské olejárny a tehdejší stroje na lisování oleje, např. klínové lisy, jakož i způsob zatloukání klínů. Kromě toho se kniha zmiňuje i o oblíbenosti oleje ze semen lničky mezi polskou panskou šlechtou. Tyto údaje dále potvrzují i výstava strojů a zařízení využívaných na polských panstvích k lisování oleje, jež se nachází v Muzeu zemědělství v Szreniawě.

V knize H. Olszańského *Tradycyjne olejarstwo w Polsce* („Tradiční olejářství v Polsku“) se lze dočíst, že v 19. století v souvislosti s technickým rozvojem byly tradiční zařízení jako mlýnky, jednoduché drtičky či klínové lisy nahrazeny ohřívači s míchadlem, zařízeními s drticími válci, pákovými lisami a později hydraulickými lisami na žentourový, parní, motorový a v současné době elektrický pohon. Stroje tohoto typu se používají dodnes. Základní pravidlo při získávání oleje, tj. maximální teplota drcených semen 38 °C, se nezměnilo.

Neměnný postup výroby není jen důkazem o jeho dokonalosti, ale i potvrzením tradiční povahy oleje rydzowého.

### 3.9. Minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy

S ohledem na zvláštní povahu „Oleje rydzowého“ je třeba kontrolovat zejména:

kvalitu suroviny používané při výrobě, tzn.

— čistotu semen,

— postup drcení, zahřívání a lisování semen;

kvalitu hotového výrobku, tzn.

— charakteristickou chuť po cibuli a hořčici,

— příjemné, čisté aroma bez žádných přísad,

— čírost tekutiny zlatavé až bronzovohnědé barvy a s malým množstvím usazeniny na dně.

Kontrola bude prováděna alespoň jednou ročně.

## 4. Orgány nebo subjekty ověřující soulad se specifikací produktu

### 4.1. Název a adresa

Název: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Adresa: ul. Wspólna 30

00-930 Warszawa

POLSKA/POLAND

Tel. +48 226232901

Fax +48 226232099

E-mail: —

Veřejný orgán  Veřejný subjekt



4.2. *Zvláštní úkoly orgánu nebo subjektu*

Výše uvedený kontrolní orgán odpovídá za kontrolu celé specifikace.

ŽÁDOST O ZÁPIS ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006**

**„KABANOSY“**

**č. ES: PL-TSG-0007-0050 – 22.01.2007**

1. **Název a adresa skupiny žadatelů**

Název: Związek „Polskie Mięso“

Adresa: Chałubińskiego 8  
00-613 Warszawa  
POLSKA/POLAND

Tel. +48 228302657

Fax +48 228301648

E-mail: info@polskie-mieso.pl

2. **Členský stát nebo třetí země**

Polsko

3. **Specifikace produktu**3.1. *Název, který má být zapsán/názvy, které mají být zapsány (článek 2 nařízení Komise (ES) č. 1216/2007)*

„Kabanosy“

Na označení musí figurovat poznámka „Vyrobeno v souladu s polskou tradicí“ přeložená do jazyka země, kde je výrobek uváděn na trh.

3.2. *Jedná se o název, který*

—  je zvláštní sám o sobě

—  vyjadřuje zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potraviny

Název „kabanosy“ vyjadřuje zvláštní povahu produktu. Na území Polska a Litvy se v 19. století výrazem „kaban“ či zdobnělinou „kabanek“ označovalo mladé prase, jež bylo v té době vydatně vykrmováno zejména bramborami, přičemž maso z něj získávané se obvykle nazývalo „kabanina“. Název „kabanos“ je odvozen od názvu používaného k označení specifického druhu prasete.

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 1.2. – Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.5. *Popis zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1 (čl. 3 odst. 1 nařízení Komise (ES) č. 1216/2007)*

„Kabanosy“ jsou dlouhé a tenké suché klobásky, na jedné straně přetočené a na povrchu rovnoměrně vrásčité. Klobásky jsou přeloženy napůl a v záhybu jsou patrné stopy po zavěšení.

Barva „kabanosů“ na povrchu je tmavě červená s višňovým odstínem. Na šikmém řezu jsou patrné tmavě červené kousky masa a světle krémové kousky tuku.

Hmatový vjem určuje hladký, suchý a rovnoměrně vrásčitý povrch.

„Kabanosy“ se vyznačují výraznou chutí pečeného a nasoleného vepřového masa i jemnou chutí po kmínu, pepři a uzení.

Chemické složení:

— obsah bílkovin – nejméně 15,0 %

— obsah vody – nejvýše 60,0 %

— obsah tuku – nejvýše 35,0 %

- obsah soli – nejvýše 3,5 %
- obsah dusičnanů (III) a dusičnanů (V) v přepočtu na  $\text{NaNO}_2$  – nejvýše 0,0125 %

Takto nastavené hodnoty v rámci chemického složení zajišťují tradiční kvalitu výrobku. Výtěžnost hotového výrobku v poměru k použitým masným surovinám musí být nižší než 68 %.

3.6. *Popis metody produkce zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1 (čl. 3 odst. 2 nařízení Komise (ES) č. 1216/2007)*

Složení:

Maso (100 kg suroviny):

- vepřové maso tř. I s obsahem tuku do 15 % – 30 kg
- vepřové maso tř. IIA s obsahem tuku do 20 % – 40 kg
- vepřové maso tř. IIB – šlachovité maso s obsahem tuku do 40 % – 30 kg

Přísady (na 100 kg masa):

- černý pepř – 0,15 kg
- muškátový oříšek – 0,05 kg
- kmín – 0,07 kg
- cukr – 0,2 kg

Ostatní:

- solící směs (na základě směsi jedlé soli  $\text{NaCl}$  a dusitanu sodného  $\text{NaNO}_2$ ) – cca 2 kg

Potrava prasat v rámci produkce vepřového masa určeného k výrobě „kabanosů“:

Potrava prasat souvisí se sádelnomasným výkrmem. Cílem je vyprodukovat prasata o hmotnosti těla do 120 kg, jež se vyznačují obsahem vnitrosvalového tuku vyšším než 3 %.

- Vykrmují se pomalu rostoucí plemena, díky čemuž se při odpovídajícím výkrmu podaří docílit požadovaného obsahu vnitrosvalového tuku. Plemena k výkrmu nemají gen RN- a četnost výskytu genu RYR 1T u prasat dosahuje 20 %.
- Výkrm se provádí ve třech fázích: 1. fáze do cca 60 kg, 2. fáze do cca 90 kg a 3. fáze do 120 kg.
- K výkrmu zvířat do hmotnosti těla 90 kg se používají dva druhy směsí. Směsi (dávky) obsahují:
  - energetické složky: obilný šrot – pšeničný, ječmenný, žitný, ovesný, pšenično-žitný nebo kukuřičný; kukuřičný šrot a šrot z nahých odrůd ova tvoří nejvýše 30 % směsi;
  - bílkovinné složky: šrot z lupiny, bobů a hrachu, sójový extrahovaný šrot, řepkový extrahovaný šrot, řepková semínka, krmné kvasnice či sušená zelená píče.
- Směsi (dávky) pro zvířata s hmotností 90–120 kg obsahují:
  - energetické složky: pšeničný, ječmenný, žitný a pšenično-žitný šrot. Směsi nesmějí obsahovat kukuřičný šrot ani šrot z nahých odrůd ova.
  - bílkovinné složky: šroty z luštěnin (lupiny, boby, hrách), sójový extrahovaný šrot, řepková semínka, řepkový extrahovaný šrot a sušená zelená píče.
- Po celý průběh výkrmu nesmějí směsi a dávky obsahovat: rostlinné oleje, krmiva zvířecího původu – mléko v prášku, sušenou syrovátku, rybí moučku.
- Množství metabolické energie ve směsích ve všech fázích výkrmu činí 12 až 13 MJ EM/kg směsi. Obsah bílkovin ve směsích činí v 1. fázi výkrmu přibližně 16-18 %, ve 2. fázi výkrmu 15-16 % a ve 3. fázi výkrmu zhruba 14 %.
- Dávky pro krmná prasata musí tvořit pouze jádrné směsi nebo jádrné směsi a objemová krmiva – brambory a zelená píče.

Fáze výroby „kabanosů“:

- Fáze 1 – Úvodní nařezání všech masných surovin na stejné (v průměru zhruba 5 cm) kousky masa.
- Fáze 2 – Tradiční nasolování (suché) pod dobu přibližně 48 hodin za použití solicí směsi.
- Fáze 3 – Rozmělnění masa tř. I na zhruba 10 mm kousky, rozmělnění masa tř. IIA a tř. IIB na 8 mm kousky.
- Fáze 4 – Promíchání všech masných surovin a přidání koření a přísad: černý pepř, muškátový oříšek, kmín a cukr.
- Fáze 5 – Plnění do tenkých ovčích střívek o průměru 20–22 mm a přetáčení na jedné straně do klobásových nožiček dlouhých zhruba 25 cm.
- Fáze 6 – Uložení na 2 hodiny při teplotě nepřesahující 30 °C. Úvodní sušení povrchu, „rozložení“ jednotlivých složek uvnitř klobásky.
- Fáze 7 – Sušení povrchu a tradiční uzení teplým kouřem (přibližně 150 minut) a pečení do dosažení teploty uvnitř klobásky nejméně 70 °C.
- Fáze 8 – Ponechání ve vyhaslé udrně přibližně 1 hodinu, poté ochlazování vzduchem a chlazení až na teplotu nižší než 10 °C.
- Fáze 9 – Sušení po dobu 3–5 dní při teplotě 14–18 °C a vlhkosti 80 % až do dosažení požadované výtěžnosti (nejvýše 68 %).

3.7. *Zvláštní povaha zemědělského produktu nebo potraviny (čl. 3 odst. 3 nařízení (ES) č. 1216/2007)*

Zvláštní povaha „kabanosů“ vyplývá z několika vlastností typických pro tento produkt:

- křehkost, štavnatost a specifičnost masa,
- vynikající chuť a vůně,
- jednotný, charakteristický tvar.

Křehkost, štavnatost a specifičnost masa:

Hlavní složkou „kabanosů“, jež má vliv na jejich zvláštní povahu, je vepřové maso z pomalu rostoucích plemen prasat, jež jsou vykrmována do 120 kg hmotnosti těla a mají genetické vlastnosti popsané v bodě 3.6. Dodržením těchto požadavků se získá obsah vnitrosvalového tuku větší než 3 %, což masu zajistí odpovídající chuťové a technologické hodnoty, jež jsou pro výrobu „kabanosů“ nezbytné. Použitím této suroviny a dodržením tradičního způsobu výroby se zvláštním ohledem na jednotlivé fáze, tj. kutrování, nasolování a uzení, je zajištěna vynikající křehkost a štavnatost „kabanosů“. Charakteristickou vlastností „kabanosů“ je rovněž výrazně slyšitelné křupnutí při jejich lámání. Tento efekt je způsoben křehkostí masa a odpovídající přípravou „kabanosů“, zejména sušením a uzením.

Výjimečná chuť a vůně:

Vlastností, jíž se „kabanosy“ liší od jiných klobás, je jejich chuť a vůně. Tyto vlastnosti se v procesu výroby získávají díky použití a odpovídajícímu množství příslušného koření a přísad, tj. černého pepře, muškátového oříšku, kmínu a cukru, a díky uzení, kterým se chuťové hodnoty produktu dále umocňují.

Jednotný, charakteristický tvar:

Zvláštní povaha „kabanosů“ souvisí především s jejich jedinečným tvarem. „Kabanosy“ jsou dlouhé a tenké suché klobásky, na jedné straně přetočené a na povrchu rovnoměrně vrásčité.

3.8. *Tradiční povaha zemědělského produktu nebo potraviny (čl. 3 odst. 4 nařízení (ES) č. 1216/2007)*

Tradiční způsob výroby a složení:

„Kabanosy“, čili tenké sušené a uzené vepřové klobásky v ovčím střívku, byly všeobecně rozšířenou potravinou na polském území již ve 20. a 30. letech 20. století. Vyráběly se v malých lokálních uzenářstvích či řeznictvích pod jedním názvem, ale v různých regionálních variantách. Lišily se hlavně použitým kořením, ale i kvalitou samotných klobás. Díky knihám o vaření a výživě z té doby, jako např. Wyrób wędlin i innych przetworów mięsnych

sposobem domowym („Domácí výroba uzenin a jiných masných produktů“, Varšava 1937) od M. Karczewské, se rozšířila receptura a ustálená technologie výroby „kabanosů“, což přispělo k posílení jejich značky a zvýšení kvality. Předností těchto klobás byly chuťové vlastnosti a prodloužená trvanlivost, které se dosahovalo konzervačními postupy, jako jsou uzení a sušení.

Po roce 1945 byly v zájmu zlepšování kvality produktu přijaty standardizované výrobní normy. V roce 1948 se nařízením ministrů výživy a průmyslu a obchodu ze dne 15. září 1948 (Sb. č. 44, bod 334, 1948) kabanosy oficiálně staly obchodním artiklem. Posléze byly standardizovány technologicko-výrobní otázky na základě normy č. RN54/MPMIM1-Mięs-56 ze dne 30. prosince 1954 a v roce 1964 byla stanovena jednotná receptura, jež vychází z historických tradic a jež byla vydána jako norma centrály masného průmyslu ve Varšavě (Vnitřní předpisy č. 21 – Kabanosy – receptura).

„Kabanosy“ získaly v době Polské lidové republiky (1945–1989) velkou popularitu. Kupovali je všichni. Nechyběly na svátečním stole, skvěle se hodily jako svačina na cestu, jako dárek či pochutina k vodce. Staly se také – vedle šunky a slaniny – polskou vývozní specialitou.

Tradiční surovina – vepřové maso:

„Kabanosy“ se vyrábějí z masa speciálně vykrmovaných prasat, dříve nazývaných „kabany“. Výraz „kaban“ se objevuje v eposu „Pan Tadeáš“ (1834) polského národního básníka Adama Mickiewicze. Původně výraz označoval kance, prase i koně, avšak v 19. století se již všeobecně používal pro označení dobře krmeného, tlustého mladého prasete, o čemž svědčí Encyklopedyja Powszechna („Všeobecná encyklopedie“, sv. 13, Varšava 1863). Prase bylo speciálně vykrmováno s cílem získat jemné a prvotřídní maso s vysokým podílem obsaženého vnitrosvalového tuku, díky čemuž se produkty vyznačují výraznou, specifickou chutí, šťavnatostí a křehkostí. Od slova „kaban“ bylo odvozen stejně populární výraz „kabanina“. Ten podle definice Slovníku polského jazyka (Vilnius, 1861) označoval zpravidla vepřové maso.

Maso prasat chovaných za účelem výroby „kabanosů“ se musí vyznačovat obsahem vnitrosvalového tuku vyšším než 3 %, takzvanou mramorovostí, díky níž má produkt požadovanou křehkost, šťavnatost a výbornou chuť. Použití takového masa má jednoznačně vliv na kvalitu konečného produktu a na jeho zvláštní povahu a je v souladu s tradičním způsobem výroby.

### 3.9. Minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy (článek 4 nařízení (ES) č. 1216/2007)

S ohledem na zvláštní povahu „kabanosů“ je třeba kontrolovat zejména:

(1) kvalitu suroviny používané k produkci (vepřové maso, koření), včetně

- kontroly technologických vlastností masa,
- druhu výkrmu,
- délky nasolení,
- koření a přísad použitých k výrobě „kabanosů“ a jejich množství;

(2) uzení „kabanosů“

Během kontroly je třeba dohlédnout na:

- dodržení teploty tradičního uzení teplým kouřem a teploty, na kterou se maso zahřívá,
- dodržení délky a teploty opakovaného uzení studeným kouřem,
- používání bukových pilin při uzení studeným kouřem;

(3) kvalitu hotového výrobku:

- obsah bílkovin,
- obsah vody,
- obsah tuku,
- obsah chloridu sodného,
- obsah dusičnanů (III) a dusičnanů (V),
- chuť a vůni;

(4) tvar produktu.

### Četnost kontrol

Kontrolu výše uvedených fází je třeba provádět jednou za dva měsíce. Pokud budou všechny fáze probíhat podle pravidel, je možné frekvenci omezit na dvě kontroly ročně.

Pokud se vyskytnou v jedné fázi nesrovnalosti, je třeba kontrolu této fáze provádět častěji (jednou za dva měsíce). Ostatní fáze mohou být nadále kontrolovány jednou za půl roku.

#### 4. **Orgány nebo subjekty ověřující soulad se specifikací produktu**

##### 4.1. *Název a adresa*

Název: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych  
Adresa: Wspólna 30  
00-930 Warszawa  
POLSKA/POLAND

Tel. +48 226232901

Fax +48 226232099

E-mail: —

veřejný  soukromý

##### 4.2. *Zvláštní úkoly orgánu nebo subjektu*

Výše uvedený kontrolní orgán je příslušný pro kontrolu celé specifikace.

---

**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 188/07)

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

ŽÁDOST O ZMĚNU

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

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

ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9

„GORGONZOLA“

ES č.: IT-PDO-0217-01214 – 18.03.2014

CHZO ( ) CHOP ( X )

**1. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká**

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Vnitrostátní požadavky
- Jiná [Změna norem týkajících se balení]

**2. Druh změny (změn)**

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

**3. Změna (změny):**

*Popis produktu*

Produkt zůstává nezměněný. Odstraňuje se však přídavné jméno „molle“ (měkký), neboť se nehodí pro všechny druhy sýra „Gorgonzola“ – jako měkký sýr nelze označovat zejména výrazný druh. Používání termínu „molle“ pro všechny druhy sýra Gorgonzola tedy není správné a mohlo by mimo jiné komplikovat úřední kontroly zaměřené na ověřování dodržování specifikace, pokud jde o druh „piccante“ (výrazný). Dále se odstraňuje přídavné jméno „grasso“ (tučný), neboť je nadbytečné – v bodě 3.2 jednotného dokumentu se uvádí minimální podíl tuku v sušině.

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

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, p. 12. Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012.

V platné specifikaci se barva sýrové hmoty popisuje jako modrozelená. Navrhuje se, aby mohla být označena i jako šedomodrá, aby tak bylo možné přesně popsat všechna možná zbarvení různých druhů sýra „Gorgonzola“. Ačkoliv je typickou barvou sýrové hmoty modrozelená, může se v důsledku rozvoje živé aerobní plísň v průběhu zrání barva na pohled jevit i jako šedomodrá. Pokud by specifikace neuváděla, že sýrová hmota může mít i šedomodrou barvu, mohlo by i v tomto případě při úředních kontrolách zaměřených na ověřování dodržování specifikace s ohledem na zbarvení hmoty docházet ke komplikacím.

Minimální doba zrání uvedená v platné specifikaci se v závislosti na různých druzích sýra „Gorgonzola“ liší. Zrušuje se proto nevhodný obecný odkaz na minimální dobu zrání 15 dní uvedený v platné specifikaci.

Produkt zůstává nezměněný. Informace o tom, že chuť sýra závidí výhradně na délce doby zrání, není správná, a proto se odstraňuje. Chuť může být (i když jen v malé míře) ovlivněna i jinými faktory, například hmotností bochníku.

Vhodnějším způsobem se definují různé druhy sýra „Gorgonzola“, které se klasifikují na základě jejich hmotnosti, chuti a doby zrání. Předchozí klasifikace, která byla zavedena změnou zaregistrovanou v roce 2009, může být zavádějící, neboť byla založena pouze na kritériu rozměrů bochníků a používala termíny „*grande*“ (velký bochník), „*media*“ (střední bochník) a „*piccola*“ (malý bochník). V zájmu vyjasnění se tedy upřesňuje, že klasifikace je založena nejen na kritériu hmotnosti, ale také na kritériích chuti a doby zrání. Použití termínů „*dolce*“ (velký bochník, jemný druh), „*piccante*“ (velký bochník, výrazný druh) a „*piccola piccante*“ (malý bochník, výrazný druh) za účelem klasifikace se zdá být správnější, neboť tak lze jednotlivé druhy sýra „Gorgonzola“ jednoduše identifikovat. „Velký bochník, jemný druh“ odpovídá „velkému“ z předchozí klasifikace. Výraz „lehce výrazná chuť“ se vypouští jako nevhodný, neboť tento druh sýra má jemnou chuť, jak je uvedeno ve specifikaci. „Velký bochník, výrazný druh“ odpovídá „střednímu“ bochníku z předchozí klasifikace. „Malý bochník, výrazný druh“ odpovídá „malému“ bochníku z předchozí klasifikace.

Minimální a maximální rozměry bochníků se mírně upravují, aby lépe odrážely skutečnou produkci: v závislosti na větším nebo menším obsahu vody v bochníku může docházet ke zvětšení nebo zmenšení objemu sýrové hmoty.

Doplňuje se maximální doba zrání (viz bod „Metoda produkce“).

Definují se tedy různé druhy sýra „Gorgonzola“, které se klasifikují na základě jejich hmotnosti, chuti a doby zrání:

- velký bochník, jemný druh („*dolce*“): hmotnost mezi 9 a 13,5 kg s jemnou chutí a dobou zrání minimálně 50 a maximálně 150 dní;
- velký bochník, výrazný druh („*piccante*“): hmotnost mezi 9 a 13,5 kg se zřetelně výraznou chutí a dobou zrání minimálně 80 a maximálně 260 dní;
- malý bochník, výrazný druh („*piccola piccante*“): hmotnost mezi 5,5 a max 9 kg se zřetelně výraznou chutí a dobou zrání minimálně 60 a maximálně 200 dní.

#### Důkaz původu

Za účelem zajištění pravosti sýra „Gorgonzola“ může být tento sýr uváděn na trh vcelku, jako půlbochník s vodorovným řezem nebo porcovaný, a zabalený do ražené hliníkové fólie.

Aby byla zachována jakost, zaručen původ a zajištěna kontrola sýra „Gorgonzola“, může se tento sýr po certifikaci oprávněným kontrolním subjektem nebo jím pověřeným jiným kontrolním subjektem uvádět na trh rovněž jako balený porcovaný sýr bez ražené hliníkové fólie.

#### Metoda produkce

Hodnoty týkající se teploty a relativní vlhkosti prostor, v nichž sýr zraje, se mírně mění, aby se zohlednily inovace zařízení na zrání sýra a souvisejících technologií, které zlepšují jakostní vlastnosti sýra „Gorgonzola“.

Doplňuje se maximální doba zrání, protože delší zrání by představovalo vážné riziko, že výrobek ztratí své specifické a charakteristické vlastnosti.

### Označování

Aby se usnadnilo ověřování dodržování specifikace, a zejména aby se spotřebitelé mohli informovaně rozhodnout i v případě, že se výrobek balí v maloobchodní prodejně na přání zákazníka, zavádí se povinnost uvádět na ražené hliníkové fólii na velkých a malých bochnících, jakož i na půlbochnících s vodorovným řezem a na porcovaném sýru „Gorgonzola“ výrazného druhu označení „piccante“ (výrazný).

Ze stejného důvodu usnadnění ověřování specifikace, a zejména aby měli spotřebitelé možnost se informovaně rozhodnout, se zavádí povinnost uvádět na primárním obalu baleného porcovaného sýra pocházejícího z velkých a malých bochníků výrazného druhu sýra „Gorgonzola“ označení „piccante“ (výrazný).

### Jiná

Aby byla zachována jakost, zaručen původ a zajištěna kontrola sýra „Gorgonzola“ uvedeného na trh jako balený porcovaný sýr, stanoví se, že jeho porcování a balení musí být ověřeno oprávněným kontrolním subjektem nebo jiným jím pověřeným kontrolním subjektem. Důvodem je, že mechanické krájení bochníků a půlbochníků s vodorovným řezem zabalených do ražené hliníkové fólie není kvůli bezpečnosti potravin možné. Vzhledem k tomu, že bochníky sýra „Gorgonzola“ nemají na boku žádnou značku, musí původ porcovaného sýra bez hliníkové fólie ověřit kontrolní subjekt. Toto opatření nebrání tomu, aby mohli maloobchodníci na žádost spotřebitele nebo za účelem přímého prodeje sýr ručně krájet a balit. Ruční krájení bochníků a půlbochníků zabalených do ražené hliníkové fólie nožem v maloobchodních prodejnách nevyžaduje odstranění této fólie ani nepředstavuje riziko z hlediska bezpečnosti potravin. Sýr se musí krájet a balit přímo před spotřebitelem nebo o to spotřebitel může požádat, zejména aby mohl zkontrolovat, že použitý bochník nebo půlbochník byl zabalen do ražené hliníkové fólie. Povolit je třeba i to, aby maloobchodníci ručně krájeli bochníky nebo půlbochníky sýra zabaleného do ražené hliníkové fólie za účelem přímého prodeje za předpokladu, že na takto porcovaném sýru vždy zůstane část fólie jako záruka pravosti.

### JEDNOTNÝ DOKUMENT

### NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

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

### „GORGONZOLA“

ES č.: IT-PDO-0217-01214 – 18.03.2014

CHZO ( ) CHOP ( X )

#### 1. Název

„Gorgonzola“

#### 2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

#### 3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

##### 3.1. Druh produktu

Třída 1.3. Sýry

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

„Gorgonzola“ je syrový plísňový sýr vyráběný výhradně z plnotučného pasterizovaného kravského mléka s homogenní syrovou hmotou slámové barvy, jež má v důsledku vývoje plísní charakteristické modrozelené a/nebo šedo-modré žilkování.

Sýr „Gorgonzola“ má tyto vlastnosti:

— Tvar:

— válcovitý, s plochou horní a dolní stranou a rovným řezem;

— rozměry: minimální výška řezu je 13 cm; průměr mezi 20 a 32 cm;

<sup>(3)</sup> Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012.



— klasifikace na základě kritérií týkajících se hmotnosti, chuti a zralosti:

1. velký bochník, jemný druh (*dolce*): hmotnost mezi 9 a 13,5 kg s jemnou chutí a dobou zrání minimálně 50 a maximálně 150 dní;
2. velký bochník, výrazný druh (*piccante*): hmotnost mezi 9 a 13,5 kg se zřetelně výraznou chutí a dobou zrání minimálně 80 a maximálně 260 dní;
3. malý bochník, výrazný druh (*piccola piccante*): hmotnost mezi 5,5 a max 9 kg se zřetelně výraznou chutí a dobou zrání minimálně 60 a maximálně 200 dní.

— Kůra: barvy šedé a/nebo narůžovělé, není určená ke spotřebě;

— Sýrová hmota: homogenní, slámové barvy, jež má v důsledku vývoje plísni charakteristické modrozelené a/ nebo šedomodré žilkování;

— Podíl tuku v sušině: minimálně 48 %.

### 3.3. Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Plnotučné kravské mléko, telecí syřidlo, sůl.

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

Alespoň 50 % sušiny obsažené v krmivu pro krávy (za rok) pochází z oblasti produkce.

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

Produkce mléka, jeho zpracování a zrání sýra, jenž může být označen CHOP „Gorgonzola“, jakož i umístování identifikačních značek podle bodu 3.7 probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti.

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

Sýr „Gorgonzola“ může být uváděn na trh vcelku, jako půlbochník s vodorovným řezem nebo porcovaný, a zabalený do ražené hliníkové fólie.

Sýr „Gorgonzola“ se po certifikaci oprávněným kontrolním subjektem nebo jím pověřeným jiným kontrolním subjektem může uvádět na trh rovněž jako balený porcovaný sýr bez ražené hliníkové fólie. Aby byla zachována jakost, zaručen původ a zajištěna kontrola sýra „Gorgonzola“ uvedeného na trh jako balený porcovaný sýr, musí být jeho porcování a balení ověřeno oprávněným kontrolním subjektem nebo jiným jím pověřeným kontrolním subjektem. Důvodem je, že mechanické krájení bochníků a půlbochníků s vodorovným řezem zabalených do ražené hliníkové fólie není kvůli bezpečnosti potravin možné. Vzhledem k tomu, že bochníky sýra „Gorgonzola“ nemají na boku žádnou značku, musí původ porcovaného sýra bez hliníkové fólie ověřit kontrolní subjekt.

Sýr „Gorgonzola“ se může na žádost spotřebitele krájet a balit v maloobchodní prodejně za předpokladu, že je viditelná ražená hliníková fólie. Sýr „Gorgonzola“ se rovněž může krájet a balit v maloobchodní prodejně za účelem přímého prodeje za předpokladu, že na porcovaném výrobku vždy zůstane část ražené hliníkové fólie jako záruka jeho pravosti.

### 3.7. Zvláštní pravidla pro označování

Na bochníky sýra „Gorgonzola“ se ve vymezené zeměpisné oblasti umísťují dvě identifikační značky, a to:

— při výrobě sýra se na obě ploché strany připevní identifikační značka s identifikačním číslem mlékárny (viz obrázek 1),

Obrázek 1



- ve chvíli, kdy výrobek dosáhne vlastností potřebných k jeho uvedení ke spotřebě, se celé bochníky, půlbochníky s vodorovným řezem, jakož i porcovaný sýr podléhající ustanovení bodu 3.6 zabalí do ražené hliníkové fólie s vyraženým identifikačním označením (viz obrázek 2). Na této ražené hliníkové fólii se uvádí název CHOP „Gorgonzola“ doprovázený symbolem Unie. V případě velkých a malých bochníků, půlbochníků s vodorovným řezem a porcovaného sýra s výraznou chutí se vedle označení CHOP „Gorgonzola“ nebo pod ním uvádí menším písmem, než jakým je vyobrazen tento nápis, označení „piccante“ (velký bochník, výrazný druh) nebo „piccola piccante“ (malý bochník, výrazný druh).

Obrázek 2



#### Balený porcovaný sýr

V případě baleného porcovaného sýra Gorgonzola se na primárním obalu v hlavním zorném poli uvádí tato označení:

- název CHOP „Gorgonzola“ doprovázený symbolem Unie pro CHOP,
- v případě porcovaného sýra pocházejícího z velkých nebo malých bochníků výrazného druhu sýra se vedle označení CHOP „Gorgonzola“ nebo pod ním uvádí menším písmem, než jakým je vyobrazen tento nápis, označení „piccante“.

#### 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Vymezená zeměpisná oblast zahrnuje celé území těchto provincií:

- Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Novara, Pavia, Varese, Verbano-Cusio-Ossola, Vercelli.

Dále zahrnuje tyto obce nacházející se v provincii Alessandria:

- Casale Monferrato, Villanova Monferrato, Balzola, Morano Po, Coniolo, Pontestura, Serralunga di Crea, Cereseto, Treville, Ozzano Monferrato, San Giorgio Monferrato, Sala Monferrato, Cellamonte, Rosignano Monferrato, Terruggia, Ottiglio, Frassinello Monferrato, Olivola, Vignale, Camagna, Conzano, Occimiano, Mirabello Monferrato, Giarole, Valenza, Pomaro Monferrato, Bozzole, Valmacca, Ticineto, Borgo San Martino a Frassineto Po.

#### 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

##### 5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Přírodní faktory souvisejí s klimatickými podmínkami vymezené zeměpisné oblasti, které jsou příznivé pro dostatek krmiva pro dojnice a jeho jakost, jakož i pro vývoj mikrobiologických činitelů, kteří určují organoleptické vlastnosti sýra a jeho zbarvení. Pokud jde o lidské faktory, vedle historického významu sýra pro místní ekonomiku se zdůrazňuje, že složité postupy vztahující se na produkci sýra „Gorgonzola“ jsou výsledkem tradičního manuálního sýrařského umění: naočkování mléka mléčnými kulturami a suspenzí penicilinových spor a vybraných kvasnic, jakož i přidávání telecího syřidla při optimální teplotě, solení na sucho a charakteristické děrování sýrové hmoty během zrání jsou postupy, jež se ve vymezené zeměpisné oblasti předávají po staletí.

##### 5.2. Specifičnost produktu

„Gorgonzola“ je sýrový plísňový sýr s homogenní sýrovou hmotou slámové barvy, jež má v důsledku vývoje plísní charakteristické modrozelené a/nebo šedomodré žilkování.

Jeho chuť může kolísat od jemné až po zřetelně výraznou v závislosti na různých faktorech, zejména na kratší nebo delší době zrání.

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

Dostatek krmiva pro dojnice a jeho jakost společně s tradičními sýrařskými postupy, zejména očkovaním mléka penicilinovými spory, solením na sucho a děrováním sýrové hmoty během zrání, rozhodujícím způsobem ovlivňují organoleptické vlastnosti a zbarvení sýra „Gorgonzola“.

**Odkaz na zveřejnění specifikace**

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

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](http://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, ŽTS – na levé straně obrazovky) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).

---

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

**Zveřejnění žádosti 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 188/08)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**

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

**„ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง“ (KHAO SANGYOD MUANG PHATTHALUNG)**

**č. ES: TH-PGI-0005-01115 – 27.5.2013**

**CHZO ( X ) CHOP ( )**

**1. Název**

„ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง“ (Khao Sangyod Muang Phatthalung)

**2. Členský stát nebo třetí země**

Thajské království

**3. Popis zemědělského produktu nebo potravin**

**3.1. Druh produktu**

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

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

„Khao Sangyod Muang Phatthalung“ je rýže citlivá na fotoperiodu pěstovaná v nízkých nadmořských výškách z odrůdy Sangyod Phatthalung. Tato rýže se seje, pěstuje, sklízí, mele, balí a označuje v provincii Phatthalung v jižním Thajsku, odkud také původně pochází. Rýže „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ je nelepivá, lehká a jemně aromatická s drobnými štíhlými zrny. Může se jednat o neloupanou rýži, loupanou rýži a poloomletou rýži.

*Fyzikální vlastnosti*

— Neloupaná rýže má barvu slámy.

— Barva loupané rýže může na jednom zrně přecházet z červené až na tmavě červenou.

— Poloomletá rýže má světle červenou barvu.

— Zrna jsou dlouhá, štíhlá a drobná. Oplodí je červené.

— Rýže má jemnou charakteristickou vůni.

Fyzikální vlastnosti	Neloupaná rýže	Loupaná rýže	Poloomletá rýže
Délka (mm)	(9,33) 9,1–9,4	6,50–6,90	6,40–6,80
Šířka (mm)	(2,11) 1,9–2,25	1,61–1,81	1,57–1,87
Tloušťka (mm)	(1,77) 1,7–1,8	1,51–1,71	1,44–1,64
Barva	slaměná	červená nebo tmavě červená	světle červená

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

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

*Chemické vlastnosti*

Chemické vlastnosti	Neloupaná rýže	Loupaná rýže	Poloomletá rýže
Obsah bílkovin (v %)	Nejsou údaje	7–10	6–9
Obsah amylozy (% sušiny)	Nejsou údaje	13–17	
Poměr prodloužení zrna	Nejsou údaje	1,5–1,8	

*Podmínky při vaření*

Poměr rýže a vody pro vaření je 1 hrnek rýže na 1,25 až 2 hrnky vody.

K dosažení obzvláště měkké textury rýže „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ je třeba zrna před vařením 5–10 min. máčet ve vodě.

*Vůně a chuť*

Vařená rýže je měkká a jemně se lepí. Chutná nasládle a má jemnou aromatickou vůni.

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

Semena používaná při produkci rýže „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ musí být odrůdy Sangyod Phatthalung a musí být pěstována v provincii Phatthalung, protože tato provincie má zeměpisné umístění příznivé pro pěstování rýže Sangyod Phatthalung, které přispěly k charakteristickým vlastnostem a jakosti rýže „Khao Sangyod Muang Phatthalung“.

Semena by měla pocházet od oddělení pro rýži thajského ministerstva zemědělství a jeho agentur, například výzkumného centra pro rýži Phatthalung (Phatthalung Rice Research Center) a centra pro rýžová semena Phatthalung (Phatthalung Rice Seed Center), protože tyto instituce mají spolehlivá zařízení a dodržují normy pro produkci rýžových semen, a produkuje proto čistou odrůdu semen s charakteristickými vlastnostmi rýže „Khao Sangyod Muang Phatthalung“.

V případě, že jsou semena získána z jiných zdrojů, například od zemědělských nebo soukromých organizací, musí být tyto zdroje schváleny ministerstvem zemědělství a dodržovat normy pro produkci rýžových semen.

Pokud zemědělci šlechtí rýži sami, mohou používat výše zmíněnou schválenou odrůdu (semena musí být zaseta do tří let od jejich získání ze zdroje).

**3.4. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)**

—

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

Celý cyklus produkce rýže „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ se musí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti, aby bylo zajištěno, že zcela probíhá v daných geomorfologických podmínkách. Rýže „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ musí být pěstována, sušena, skladována, mleta a zpracována v provincii Phatthalung. V každém stadiu tohoto procesu je možné ji sledovat prostřednictvím průvodních dokumentů, dokladů o přepravě a rejstříků.

Rýže „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ musí být pěstována od srpna do října a sklízena během svého období dozrání od prosince do února. Datum sklizně se stanoví podle klimatu a zralosti rýže. Po sklizni se rýže skladuje v dané zeměpisné oblasti v silech s regulovanou teplotou a vlhkostí, aby se zabránilo zejména riziku smíchání s jinými odrůdami rýže, možnému znečištění, vysoké vlhkosti a aby nevyprchalo její charakteristické aroma.

Hlavní postupy při produkci rýže „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ zahrnují:

- přípravu půdy: patří sem první hrubá orba, druhá orba, aby se přiměřeně kontroloval počet spontánních rýžových rostlin (tj. rýžových rostlin, které vyklíčily ze semen, jež na poli zůstala z předchozí sezóny) a jiných typů rýže (tj. rýžových rostlin jiných odrůd pěstovaných na stejném rýžovém poli, s výjimkou plevelné rýže),
- pravidelné hnojení a obohacování půdy o pomocné půdní látky,

- péči o rýžové rostliny: zavádění vhodného hospodaření s vodou, odstraňování jiných typů rýže ve stadiu rašení, rozmnožování a zrání, vhodný způsob hubení škůdců,
- kultivaci: musí být provedena během období dešťů na jihu (srpen–říjen) po stadiu zrání. V provincii Phatthalung je tradicí pěstovat lehce přezrávající rýži,
- vlhkost zrn: vlhkost rýžových zrn musí být omezena na 14 % či méně.

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

Rýže „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ musí být balena a označována v provincii Phatthalung. Tím se spotřebitelům poskytuje účinná záruka původu a jakosti rýže. Přebalení není přípustné, aby se zamezilo jakémukoli případnému smíchání, znečištění nebo změně rýže. Kromě toho je třeba rýži „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ balit v provincii Phatthalung, aby se zabránilo vyprchání jejího aroma.

### 3.7. Zvláštní pravidla pro označování

Na balení musí být uvedena hmotnost, datum mletí a balení, název mlýna nebo jméno pěstitele či družstva a dále číslo balení nebo sériové číslo.

Každé balení musí být označeno slovy „ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง“ a/nebo „Khao Sangyod Muang Phatthalung“.

Rovněž se použije logo thajského označení původu a logo CHZO EU (poté, co byl status udělen).



## 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Provincie Phatthalung

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

### 5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Phatthalung je jednou z jižních thajských provincií. Sousedí s provinciemi (od severu po směru hodinových ručiček) Nakhon Si Thammarat, Songkhla, Satun a Trang. Má rozlohu 3 424,5 km<sup>2</sup> čili 2 140 296 rai.

Provincie Phatthalung se rozkládá na nízkopoložené planině mezi jezerem Songkhla na východě a pohořím Bantat na západě. Planinu tvoří usazeniny z jezera, které ji zaplavuje v monzunovém období. Jezero Songkhla je též hlavním zdrojem vody pro zemědělské účely v této oblasti.

Půda vodu dobře odvádí, což pomáhá rýži „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ dobře růst a zrát. Voda je uchovávána a znovu rozváděna, a tím je i v období sucha zajištěna mírná, ale nepřetržitá úroveň zavlažování.

Klima provincie Phatthalung má na vlastnosti rýže „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ významný vliv. Díky její jižní poloze se v provincii Phatthalung střetávají dva klimatické vlivy, oceánský i kontinentální. Kontinentální vliv způsobuje charakteristické období sucha, které se vyznačuje dlouhou fotoperiodou.

### 5.2. Specifičnost produktu

Název „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ označuje neloupanou rýži, loupanou rýži a poloomletou rýži s přírodním aroma pěstovanou v období dešťů v provincii Phatthalung. Je pro ni typické červené oplodí, měkká textura po uvaření a jemné aroma.

Přírodní faktory mají významný dopad na jakost, vlastnosti a jedinečnost této rýže. Půdní podloží v provincii Phatthalung v sobě spojuje dobrou odvodňovací schopnost, úrodné usazeniny a schopnost vodu uchovávat a znovu rozvádět. V provincii Phatthalung se střetávají dva klimatické vlivy, oceánský i kontinentální. Díky vlivu oceánu (Thajský záliv) se období dešťů vyznačuje hojnými srážkami a teploty mezi jednotlivými obdobími kolísají méně. Nízká nadmořská výška a počasí napomáhají k tomu, aby úrodná půda a klima provincie Phatthalung přispívalo k typickým vlastnostem rýže „Khao Sangyod Muang Phatthalung“, zejména ke štíhlosti jejích zrn. Pěstuje-li se rýžová odrůda Sangyod Phatthalung v jiných provinciích, nabývá jiné vlastnosti, má tlustší zrna a světlejší červenou barvu. Podle místní tradice se rýže sklízí až po stadiu zrání, čímž její zrna získávají sytější červenou barvu, jsou aromatictější a po uvaření měkčí, než když je rýže odrůdy Sangyod Phatthalung pěstována jinde.

Těchto výjimečných vlastností lze dosáhnout jen za takto jedinečných geomorfologických podmínek v jižní části Thajska, zvláště povaze půdy, kvalitě vody, délce slunečního svitu, mírnějším rozdílem v teplotách a vydatným srážkám v období dešťů.

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

Provincie Phatthalung je významným zdrojem rýže v jižním Thajsku již od pradávných let. Díky rozlehlým planinám, vhodnému klimatu a bohatství vodních zdrojů je ideálním místem pro pěstování rýže „Khao Sangyod Muang Phatthalung“. Legenda vztahující se k planině mezi pohořím KhaoHin Look Doan vypráví, že návštěvníci na začátku zemědělské sezóny viděli svěží zeleň nekonečných rýžových polí, která pak s příchodem sklizně v lednu a únoru zezlátla.

Rýže „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ se v provincii Phatthalung pěstuje již více než sto let, ale místní lidé raději konzumují zrnitou tvrdou rýži s vysokým obsahem amylozy než měkkou vařenou rýži „Khao Sangyod Muang Phatthalung“. Tradičně se proto rýže „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ uchovává a podává se jako dar váženým starším osobám. Přípravuje se také pro významné osobnosti, například královské hosty, oficiální zahraniční návštěvy, při zvláštních příležitostech, náboženských obřadech a tradičních festivalech. Díky této tradici získala rýže „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ v provincii Phatthalung pověst rýže pro zvláštní osobnosti a příležitosti.

Navíc mají na pěstování rýže „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ významný vliv přírodní podmínky provincie Phatthalung. Tuto oblast činí pro pěstování rýže „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ vhodnou zejména nízkopoložená planina v provincii Phatthalung tvořená usazeninami z jezera, které ji zaplavuje v monzunovém období. Rýže „Khao Sangyod Muang Phatthalung“, která se zde vypěstuje, díky tomu získává své typické vlastnosti: štíhlá zrna a jemné aroma.

Tyto podmínky doplňuje důkladný výběr semen, dobrá péče, postupy pro sklizeň a standardní produkční proces. Uvedené postupy a kontrola přispívají k zachování jedinečné jakosti této rýže.

### **Odkaz na zveřejnění specifikace**

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>)

---

<sup>(1)</sup> Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

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

(2016/C 188/09)

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 <sup>(1)</sup>

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY MENŠÍHO ROZSAHU

**Žádost o schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) Evropského parlamentu a Rady č. 1151/2012 <sup>(2)</sup>**

„CRUDO DI CUNEO“

EU č.: PDO-IT-02118 – 4.2.2016

CHOP ( X ) CHZO ( ) ZTS ( )

**1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem**

Consorzio di Tutela della denominazione di origine protetta „Crudo di Cuneo“  
Corso Dante Alighieri n.51  
C/o Unione Industriali della Provincia di Cuneo  
12100 Cuneo  
ITÁLIE

Sdružení na ochranu CHZO „Crudo di Cuneo“ je oprávněno k podání žádosti o změnu ve smyslu čl. 13 odst. 1 vyhlášky ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví č. 12511 ze dne 14. října 2013.

**2. Členský stát nebo třetí země**

Itálie

**3. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká**

- Popis produktu
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Jiná [normativní aktualizace]

**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.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.



## 5. Změna (změny):

### Popis produktu

Změny následujících dvou bodů spolu navzájem souvisejí.

- Věta v čl. 2 bodě 2.2 posledním odstavci specifikace produkce

„Odchovaná prasata musí dosáhnout průměrné hmotnosti 156 kg s odchylkou 10 % (živá hmotnost) na jedno zvíře.“

se mění takto:

„Odchovaná prasata musí dosáhnout průměrné hmotnosti 165 kg s odchylkou 10 % (živá hmotnost) na jedno zvíře.“

- Požadavek uvedený v čl. 2 bodě 2.6 specifikace produkce

„Hmotnost (po zrání): 7–10 kg“

se mění takto:

„hmotnost (po zrání): 8,5–12 kg“.

Změnou se zvyšuje průměrná hmotnost prasat a vyzrálých šunek. Chovatelé v posledních letech zjistili, že prasata mají při porážce vyšší hmotnost než před 10 nebo 15 lety. Genetický výběr umožňuje, aby prasata dosahovala při porážce vyšší hmotnosti než před několika lety, aniž by to jakkoli ovlivnilo hlavní vlastnosti masa používaného k výrobě šunky. Nové genetické typy mají vyšší průměrný denní přírůstek živé hmotnosti a vyznačují se lepší konverzí krmiva. Dostávají vyváženější a účinnější dávky krmiva, což spolu se zlepšením dobrých životních podmínek zvířat umožňuje, aby ve stejném čase dosáhli vyšších hmotnostních přírůstků a kýty tak měly optimální jakost.

Vzhledem ke zvýšení průměrné hmotnosti prasat při porážce a s tím souvisejícím zvýšením hmotnosti vyzrálých šunek, na něž se vztahuje změna specifikace produkce, se proto sleduje dvojitý cíl: aktualizovat specifikaci tak, aby odpovídala skutečným výrobním podmínkám v chovatelských podnicích, a zajistit jakost šunky s CHOP „Crudo di Cuneo“ tak, že se budou používat pouze vepřové kýty, jež dosáhly optimální zralosti.

Tato změna se považuje za změnu menšího rozsahu, neboť je v souladu s ustanoveními čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce písm. a) až e) nařízení (EU) č. 1151/2012.

### Metoda produkce

- Věta v čl. 5 bodě 5.5 týkající se fáze solení

„Doba fáze solení není kratší než dva týdny.“

se mění takto:

„Doba fáze solení není kratší než 12 dní.“

Potřeba snížit minimální dobu solení ze 14 na 12 dní souvisí s výzkumem a se zlepšením technik konzervování a zpracování masa, jež ve fázi solení umožňují použít menší množství soli než v minulých letech. V důsledku toho lze zkrátit dobu fáze solení. Kromě toho v případě opracovaných kýt menší hmotnosti (12–13 kg) je nezbytné dobu solení zkrátit, aby se zabránilo přílišnému nasolení kýty a výrobě šunky, která by nesplňovala současné požadavky spotřebitelů na potraviny.

Tato změna se považuje za změnu menšího rozsahu, neboť je v souladu s ustanoveními čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce písm. a) až e) nařízení (EU) č. 1151/2012.

### Jiná – normativní aktualizace

- Článek 8

„Pro účely uplatňování ustanovení této specifikace podléhá šunka s chráněným označením původu ‚Crudo di Cuneo‘ kontrole ze strany schváleného subjektu v souladu s článkem 10 nařízení (ES) č. 510/2006.“

se mění takto:

„Ověřování dodržování specifikace se provádí podle článku 37 nařízení (EU) č. 1151/2012. Kontrolním subjektem odpovědným za ověřování specifikace produkce je ISTITUTO Nord Ovest qualità Soc. Coop.-P.zza Carlo Alberto Grosso, 82 -12033 Moretta (CN), ITÁLIE.“

V důsledku vstupu nařízení (EU) č. 1151/2012 v platnost je třeba aktualizovat právní odkazy v tomto článku a uvést podrobné údaje o kontrolním subjektu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„CRUDO DI CUNEO“

EU č.: PDO-IT-02118 – 4.2.2016

CHOP ( X ) CHZO ( )

1. **Název (názy)**

„Crudo di Cuneo“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.2. Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

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

K produkci šunky „Crudo di Cuneo“ se smí používat pouze čerstvé vepřové kýty ze zvířat, která se narodila, byla odchována a poražena ve vymezené oblasti produkce.

Při uvedení ke spotřebě musí mít produkt „Crudo di Cuneo“ tyto vlastnosti: zrání nejméně 10 měsíců (počítáno od počátku zpracování); hmotnost (po zrání): 8,5–12 kg; po zakrojení vykazuje šunka rovnoměrnou červenou barvu; vnější a vnitřní libové maso je kompaktní, nikoli měkké; viditelný (vnější) tuk je bílý až nažloutlý a pevný, nikoli mazlavý; vůně a chuť po zakrojení: voní, chuť je kořeněná, jemná; vnitřní tuk je bílý a vyskytuje se v malých množstvích mezi hlavní svalovinou i uvnitř ní; není přítomna žádná neobvyklá vůně. Při vpichu nesmí mít tuk výrazně žluklý pach, nesmí být cítit po mléce nebo rybách nebo vykazovat jinou neobvyklou vůni. Libové maso musí splňovat toto maximální a minimální chemické složení (v procentech stehenního bicepsu): sůl: 4,5 % až 6,9 %; vlhkost: 57 % až 63 %; proteolytické sloučeniny: 22 % až 31 %. Nepřítomnost vnějších anomálií: povrch i kost musejí být nepoškozené, bez viditelného povlaku, nesmějí být příliš měkké. Barva na řezu musí být rovnoměrná, bez skvrn nebo proužků.

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

Krmiva

Příjem krmiva je regulován tak, aby se dosáhlo analytického složení podle potřeb zvířat ve třech odlišných fázích: raný růst, dokončení růstu a výkrm:

1. RANÝ RŮST (do 30 kg živé hmotnosti)

Vlastnosti přiděleného krmiva:

- hrubý protein: 16 % až 22 %
- využitelná energie/den: 3 230 až 3 900
- lysin (g/kg): 10 % až 16 %
- hrubá vláknina: 3 % až 5 %

Denní dávka (v procentech zastoupení jednotlivých složek; dávka činí 4 % živé hmotnosti)

- kukuřice: 35 až 40
- sója (moučka): 16 až 20
- pšenice: 12 až 15
- ječmen: 13 až 17

- sójový olej: 1 až 3
- otruby z pšenice obecné: 8 až 12
- minerální a vitaminové doplňky: 3 až 5

Sušená prasečí plazma, produkty a vedlejší produkty z čerstvého mléka a koncentráty se v této fázi nesmějí používat.

## 2. DOKONČENÍ RŮSTU (30 až 80 kg živé hmotnosti)

Vlastnosti přiděleného krmiva:

- hrubý protein: 15,50 % až 18 %
- využitelná energie/den: 3 200 až 3 600
- lysin (g/kg): 7 % až 16 %
- hrubá vláknina: 3,5 % až 5 %

Denní dávka (v procentech zastoupení jednotlivých složek; dávka činí 3 % živé hmotnosti)

- kukuřice: 45 až 49
- sója (moučka): 14 až 18
- pšenice: 10 až 13
- ječmen: 9 až 12
- tuk: 1,5 až 2
- otruby z pšenice obecné: 10 až 14
- minerální a vitaminové doplňky: 3 až 5

## 3. VÝKRM (80 až 165 kg konečné živé hmotnosti)

Vlastnosti přiděleného krmiva:

- hrubý protein: 13,5 % až 17,5 %
- využitelná energie/den: 3 100 až 3 400
- lysin (g/kg): 6 % až 9 %
- hrubá vláknina: 3,5 % až 5,5 %

Denní dávka (v procentech zastoupení jednotlivých složek; dávka činí 2,3 % živé hmotnosti)

- kukuřice: 49 až 53
- sója (moučka): 12 až 16
- pšenice: 9 až 12
- ječmen: 8 až 11
- tuk: 1 až 1,5
- otruby z pšenice obecné: 10 až 14
- minerální a vitaminové doplňky: 3 až 5

V této fázi je zakázáno použití zbytků lidské stravy, rybího oleje (u zvířat nad 40 kg živé hmotnosti), krmných směsí s obsahem tuku převyšujícím 4 % (u zvířat nad 120 kg), sušenek, chleba, pamlsků (od 60 kg živé hmotnosti do porážky), jatečného odpadu, moučky živočišného původu a vedlejších produktů z rýže.

Požadavky v rámci každé fáze se mohou měnit podle míry přírůstků zvířete nebo podle neobvyklých klimatických podmínek způsobených výjimečně teplým letním obdobím.

Suroviny použité pro krmení pocházejí především z oblasti produkce šunky „Crudo di Cuneo“ a obiloviny jsou z velké části vypěstovány v zemědělských podnicích, kde se prasata chovají.

#### Suroviny

Zvířata určená k produkci šunky „Crudo di Cuneo“ musejí náležet k tradičním plemenům Large White italiana a Landrace italiana, geneticky vylepšeným v souladu s italskou plemennou knihou, nebo musejí být potomky kanců těchto plemen, potomky kanců plemene Duroc italiana, geneticky vylepšených v souladu s italskou plemennou knihou, nebo potomky kanců jiných plemen nebo hybridních kanců za předpokladu, že pocházejí ze systému výběru nebo křížení s cílem, který je slučitelný s cíli italské plemenné knihy pro produkci prasat těžké hmotnostní kategorie.

Při produkci šunky „Crudo di Cuneo“ není povoleno použití zmražených vepřových kýt. Nesmějí se používat chovní kanci a prasnice. Vepřové kýty použité v produkčním postupu musejí pocházet ze zvířat, která jsou 24–120 hodin po porážce.

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

K produkci šunky s CHOP „Crudo di Cuneo“ se smějí používat pouze čerstvé vepřové kýty ze zvířat narozených a odchovaných v souladu s přísnými normami pro dobré životní podmínky zvířat. Dodržování těchto norem je zaručeno tím, že zvířata nejsou ve fázi odstavu, dokončování růstu nebo výkrmu vystavena stresu z převozu nebo změny ustájení. Navíc musí zemědělský podnik zaručit, že fáze výkrmu nese výsledky, které jsou v souladu s charakteristikami konečného produktu. Pro produkt „Crudo di Cuneo“ je typické správné množství vnějšího tuku. Proto se musejí zvířata narodit a být odchována v oblasti produkce.

Rovněž porážka se musí uskutečnit v rámci oblasti produkce, jednak z toho důvodu, že mezi porážkou a zpracováním masa by měl uplynout pouze určitý čas, a také proto, že doprava na dlouhou vzdálenost by mohla způsobit pohmoždění, krevní výrony a žilkování, které by mohly ohrozit požadavky na zpracování.

Zpracování a zrání šunek úzce souvisí s lidskými a přírodními činiteli v oblasti produkce; je tudíž nezbytné, aby byla produkce šunky „Crudo di Cuneo“ omezena na tuto oblast.

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

Šunka „Crudo di Cuneo“ se může prodávat vcelku s kostí, bez kosti, vakuově balená, naporcovaná nebo nakrájená na plátky.

Při porcování šunky „Crudo di Cuneo“ je třeba dbát na to, aby byla na povrchu každého kusu značka, kterou tam preventivně umístí její producenti.

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

Při uvedení ke spotřebě musí produkt s CHOP „Crudo di Cuneo“ nést rozlišovací značku zaručující jeho původ a identifikaci. Tato značka je tvořena logem, jež producenti vypálí na dvě největší strany šunky.

Specifické nezaměnitelné logo, symbol Společenství podle článku 12 nařízení Komise (EU) č. 1151/2012 a identifikační číslo každého producenta v rámci kontrolního systému musejí být vyznačeny zřetelně a nesmazatelně a musejí být jasně rozlišitelné od ostatních informací na obalu CHOP „Crudo di Cuneo“ nebo na etiketách umístěných na produktu nebo na kartičkách, kroužcích či visačkách k němu připojených. Logo produktu s CHOP „Crudo di Cuneo“ se skládá ze dvou hlavních prvků, díky nimž lze produkt snadno rozpoznat: stylizované zobrazení šunky a trojúhelníku nebo klínu jako odkaz na Cuneo, hlavní město provincie, které mělo původně tvar klínu (v italštině *cuneo*).



#### 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce CHOP „Crudo di Cuneo“ se rozkládá na území Ligurských Alp mezi masivy Colle di Cadibona a Colle di Nava, Přimořských Alp až k masivu Colle di Tenda a Kottických Alp. Tyto horské oblasti lemuji náhorní plošinu ve tvaru U, již od severu k jihu protékají řeky Tanaro a Pád a jejich přítoky. Tato oblast zahrnuje provincie Cuneo a Asti a tyto obce provincie Turín: Airasca, Andezeno, Arignano, Baldissero Torinese, Bibiana, Bricherasio, Buriasco, Cambiano, Campiglione Fenile, Candiolo, Cantalupa, Carignano, Carmagnola, Castagnole Piemonte, Cavour, Cercenasco, Chieri, Cumiana, Frossasco, Garzigliana, Isolabella, Lombriasco, Luserna S. Giovanni, Lusernetta, Macello, Marentino, Mombello di Torino, Montaldo Torinese, Moriondo Torinese, None, Osasco, Osasio, Pancalieri, Pavarolo, Pecetto Torinese, Pinerolo, Pino Torinese, Piobesi Torinese, Piossasco, Piscina, Poirino, Pralormo, Prarostino, Riva, Roletto, Rora', S. Secondo di Pinerolo, Santena, Scalenghe, Trofarello, Vigone, Villafranca Piemonte, Villastellone a Vinovo. Díky větru se v této oblasti udržuje stálá hladina vlhkosti (mezi 50 % a 70 %), což spolu s průměrnými teplotami, které nejsou ani příliš nízké v zimě, ani příliš vysoké v létě, umožňuje rovnoměrný postup zrání, který dává produktu „Crudo di Cuneo“ jeho charakteristický podíl bílkovin a nízký obsah vlhkosti.

#### 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Souvislost mezi oblastí produkce CHOP, chovem prasat a výrobou a zráním šunky „Crudo di Cuneo“ existuje od dávných dob, a to díky zvláštním půdním a klimatickým podmínkám, které pomáhají odlišit tuto oblast od ostatních a dávají produktu typické jakostní charakteristiky, jež konečný spotřebitel snadno rozpozná.

Obsah vlhkosti v šunce „Crudo di Cuneo“, který úzce souvisí s obsahem soli, je ovlivněn horskými větry, které vanou ráno opačným směrem než v noci a snižují vlhkost vzduchu, čímž poskytují ideální podmínky pro zrání produktu s nízkým obsahem vlhkosti, dobou zrání a podílem bílkovin charakteristickými pro šunku „Crudo di Cuneo“. Také suroviny představují úzkou souvislost mezi produktem a prostředím; proteolýza šunky je rovněž způsobena vlastnostmi těchto surovin. Prasata v Cuneu jsou chována v průměrné výšce 350 metrů nad mořem, kde nepřítomnost zimních mlh a letních oparů vede k výbornému zdraví zvířat. Vedle zdravého ovzduší a čisté vody pomáhá urychlit zrání masa také tradiční zdravá a přírodní strava založená na obilovinách vyprodukovaných v téže oblasti. Proteolýza souvisí s rozvojem mikroorganismů na povrchu masa: jemné nasolení zpracovateli zajišťuje, že vlhkost, která se dosud v masě kýty nachází, vystoupí kapilárním účinkem na povrch. To způsobuje na libovém masě šunky mikroklimatické podmínky s mírně vyšší vlhkostí, což pak podporuje tvorbu plísní a kvasinek, které štěpením bílkovin v libovém masě uvolňují peptidy, jež mají významný vliv na chuť i vůni šunky „Crudo di Cuneo“.

Po staletí to byl člověk, kdo měl klíčový přínos pro jakost tohoto CHOP a jeho dobré jméno mezi spotřebiteli, a to díky vytvoření zvláštní výrobní techniky předávané z generace na generaci do dnešních dnů. V práci „*Clypeo del gentiluomo*“ z roku 1618 Guglielmino Prato podrobně popisuje práci *norcini* (výrobců šunky) v Piemontu.

Konzumace šunky „Crudo di Cuneo“ je dobře doložena četnými historickými záznamy o objednávkách šunek pro sídla šlechty, kláštery a opatství v oblasti. K vytvoření podniků povzbudila mnoho zpracovatelů právě rostoucí poptávka po této šunce.

CHOP „Crudo di Cuneo“ je výsledkem kombinace několika lidských a přírodních činitelů, které v průběhu času ovlivnily konečný produkt a přispěly k jeho jakostním charakteristikám.

#### Odkaz na zveřejnění specifikace

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

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námitce tím, že zveřejnil návrh změny CHOP „Crudo di Cuneo“ v *Úředním věstníku Italské republiky* č. 265 ze dne 13. listopadu 2015.

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](http://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).





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



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

CS