



České vydání

Informace a oznámení

Svazek 59

10. září 2016

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2016/C 334/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.8154 – Alpiq/GETEC Energie/JV) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2016/C 334/02	Směnné kurzy vůči euru	2
2016/C 334/03	Vysvětlivky ke kombinované nomenklatuře Evropské unie	3
2016/C 334/04	Stanovisko Poradního výboru pro restriktivní praktiky a dominantní postavení přijaté na jeho zasedání dne 30. listopadu 2015 v souvislosti s návrhem rozhodnutí ve věci AT.39767 – BEH Electricity – Zpravodaj: Belgie	4
2016/C 334/05	Závěrečná zpráva úředníka pro slyšení – BEH Electricity (AT.39767)	5

2016/C 334/06	Souhrnná zpráva o rozhodnutí Komise ze dne 10. prosince 2015 týkající se řízení podle článku 102 Smlouvy o fungování Evropské unie (Věc AT.39767 – BEH Electricity) (oznámeno pod číslem C(2015) 8860)	6
---------------	--	---

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2016/C 334/07	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.8183 – Avnet/Premier Farnell) ⁽¹⁾	8
---------------	--	---

JINÉ AKTY

Evropská komise

2016/C 334/08	Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	9
2016/C 334/09	Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	17

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.8154 – Alpiq/GETEC Energie/JV)****(Text s významem pro EHP)**

(2016/C 334/01)

Dne 25. srpna 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⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v němčině 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 32016M8154. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ 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 ⁽¹⁾

9. září 2016

(2016/C 334/02)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1268	CAD	kanadský dolar	1,4600
JPY	japonský jen	115,85	HKD	hongkongský dolar	8,7393
DKK	dánská koruna	7,4428	NZD	novozélandský dolar	1,5299
GBP	britská libra	0,84558	SGD	singapurský dolar	1,5280
SEK	švédská koruna	9,5020	KRW	jihokorejský won	1 244,18
CHF	švýcarský frank	1,0969	ZAR	jihoafrický rand	16,1404
ISK	islandská koruna		CNY	čínský juan	7,5276
NOK	norská koruna	9,2470	HRK	chorvatská kuna	7,4838
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	14 796,65
CZK	česká koruna	27,022	MYR	malajsijský ringgit	4,6100
HUF	maďarský forint	308,61	PHP	filipínské peso	53,337
PLN	polský zlotý	4,3345	RUB	ruský rubl	72,5475
RON	rumunský lei	4,4495	THB	thajský baht	39,201
TRY	turecká lira	3,3440	BRL	brazilský real	3,6552
AUD	australský dolar	1,4836	MXN	mexické peso	21,1869
			INR	indická rupie	75,2030

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

Vysvětlivky ke kombinované nomenklatuře Evropské unie

(2016/C 334/03)

Podle čl. 9 odst. 1 písm. a) nařízení Rady (EHS) č. 2658/87 ⁽¹⁾ se vysvětlivky ke kombinované nomenklatuře Evropské unie ⁽²⁾ mění takto:

na straně 16, ve vysvětlivkách ke kapitole 2, pod nadpisem „**Všeobecné vysvětlivky**“ se doplňuje nový bod 6, který zní:

„6. Maso a droby obsahující konzervanty, stabilizátory nebo antioxidanty přidané pro zastavení rozkladu těchto produktů zůstávají zařazeny v této kapitole.“

⁽¹⁾ Nařízení Rady (EHS) č. 2658/87 ze dne 23. července 1987 o celní a statistické nomenklatuře a o společném celním sazebníku (Úř. věst. L 256, 7.9.1987, s. 1).

⁽²⁾ Úř. věst. C 76, 4.3.2015, s. 1.

Stanovisko Poradního výboru pro restriktivní praktiky a dominantní postavení přijaté na jeho zasedání dne 30. listopadu 2015 v souvislosti s návrhem rozhodnutí ve věci AT.39767 – BEH Electricity

Zpravodaj: Belgie

(2016/C 334/04)

1. Poradní výbor sdílí výhrady Komise vyjádřené v návrhu rozhodnutí, který byl předložen poradnímu výboru dne 15. listopadu 2015 podle článku 102 Smlouvy o fungování Evropské unie („SFEU“).
 2. Poradní výbor souhlasí s Komisí, že řízení proti podniku Bulgarian Energy Holding EAD („holding BEH“) lze uzavřít vydáním rozhodnutí podle čl. 9 odst. 1 nařízení (ES) č. 1/2003. Menšina členských států se zdržela hlasování. Většina členských států souhlasí.
 3. Poradní výbor souhlasí s Komisí, že závazky, které holding BEH nabídl, jsou vhodné a přiměřené a měly by být vůči uvedenému holdingu prohlášeny za právně závazné.
 4. Poradní výbor souhlasí s Komisí, že vzhledem k závazkům, jež holding BEH nabídl, pominuly důvody pro zásah Komise. Tím není dotčeno ustanovení čl. 9 odst. 2 nařízení (ES) č. 1/2003.
 5. Poradní výbor doporučuje, aby bylo jeho stanovisko zveřejněno v *Úředním věstníku Evropské unie*.
-

Závěrečná zpráva úředníka pro slyšení ⁽¹⁾**BEH Electricity****(AT.39767)**

(2016/C 334/05)

- (1) Evropská komise („Komise“) zahájila dne 27. listopadu 2012 řízení podle čl. 11 odst. 6 nařízení Rady (ES) č. 1/2003 ⁽²⁾ a čl. 2 odst. 1 nařízení Komise (ES) č. 773/2004 ⁽³⁾ proti podniku Bulgarian Energy Holding EAD („holding BEH“) z důvodu údajného porušení článku 102 Smlouvy o fungování EU na trhu velkoobchodních dodávek elektrické energie za smluvní ceny v Bulharsku.
- (2) Dne 12. srpna 2014 přijala Komise prohlášení o námitkách. Podle tohoto prohlášení zaujímá holding BEH na relevantním trhu dominantní postavení s tím, že zneužitím tohoto dominantního postavení jsou územní omezení dalšího prodeje elektrické energie používána ve smlouvách o prodeji elektrické energie, které uzavírají dceřiné společnosti holdingu BEH, tedy podniky NEK EAD, tepelná elektrárna Marica východ 2 EAD a jaderná elektrárna Kozloduj EAD.
- (3) Dne 25. srpna 2014 získal holding BEH přístup ke spisu Komise a následně dne 25. listopadu 2014 poté, co Komise prodloužila původní 9 týdenní lhůtu o čtyři týdny, předložil své vyjádření k prohlášení o námitkách. V tomto písemném vyjádření požádal holding BEH o možnost rozvést svá stanoviska ústně při slyšení.
- (4) Toto ústní slyšení se konalo dne 16. ledna 2015.
- (5) Dne 15. května 2015 nabídl holding BEH závazky podle článku 9 nařízení (ES) č. 1/2003, jimiž reagoval na výhrady vyjádřené v prohlášení o námitkách. Dne 19. června 2015 zveřejnila Komise sdělení podle čl. 27 odst. 4 nařízení (ES) č. 1/2003, v němž shrnula své výhrady a závazky holdingu BEH ze dne 15. května 2015 a vyzvala zúčastněné třetí strany, aby ve lhůtě jednoho měsíce od tohoto zveřejnění předložily svá vyjádření ⁽⁴⁾. Celkem bylo doručeno sedm věcných odpovědí.
- (6) Dne 8. září 2015 Komise vyrozuměla holding BEH o výsledcích tržního testu. Dne 16. října 2015 předložil uvedený holding závazky v revidovaném znění.
- (7) Tyto revidované závazky jsou v návrhu rozhodnutí prohlášeny vůči holdingu BEH i vůči jím kontrolovaným právnickým osobám za závazné. Návrh rozhodnutí dospívá k závěru, že s ohledem na tyto závazky pominuly důvody k zásahu Komise, a řízení ve věci by tudíž mělo být zastaveno.
- (8) V souvislosti s předloženými závazky jsem neobdržel žádnou žádost ani stížnost ⁽⁵⁾.
- (9) V souladu s článkem 16 rozhodnutí 2011/695/EU jsem přezkoumal, zda se návrh rozhodnutí zabývá pouze těmi námitkami, u nichž byla stranám poskytnuta příležitost vyjádřit své názory, a dospěl jsem ke kladnému závěru.
- (10) Z uvedených důvodů se domnívám, že právo na účinný výkon procesních práv bylo v této věci dodrženo.

V Bruselu dne 2. prosince 2015.

Wouter WILS

⁽¹⁾ Podle článků 16 a 17 rozhodnutí předsedy Evropské komise 2011/695/EU ze dne 13. října 2011 o mandátu úředníka pro slyšení v určitých řízeních ve věcech hospodářské soutěže, Úř. věst. L 275, 20.10.2011, s. 29.

⁽²⁾ Nařízení Rady (ES) č. 1/2003 ze dne 16. prosince 2002 o provádění pravidel hospodářské soutěže stanovených v článcích 81 a 82 Smlouvy, Úř. věst. L 1, 4.1.2003, s. 1.

⁽³⁾ Nařízení Komise (ES) č. 773/2004 ze dne 7. dubna 2004 o vedení řízení Komise podle článků 81 a 82 Smlouvy o ES, Úř. věst. L 123, 27.4.2004, s. 18.

⁽⁴⁾ Úř. věst. C 202, 19.6.2015, s. 2.

⁽⁵⁾ Podle čl. 15 odst. 1 rozhodnutí 2011/695/EU se mohou strany řízení, jež nabídnou závazky podle článku 9 nařízení (ES) č. 1/2003, obrátit v zájmu zajištění účinného výkonu svých procesních práv na úředníka pro slyšení v kterékoli fázi řízení.

Souhrnná zpráva o rozhodnutí Komise
ze dne 10. prosince 2015
týkajícím se řízení podle článku 102 Smlouvy o fungování Evropské unie
(Věc AT.39767 – BEH Electricity)
(oznámeno pod číslem C(2015) 8860)
(Pouze anglické znění je závazné)
(2016/C 334/06)

Komise přijala dne 10. prosince 2015 rozhodnutí týkající se řízení podle článku 102 Smlouvy o fungování Evropské unie. V souladu s článkem 30 nařízení Rady (ES) č. 1/2003⁽¹⁾ Komise tímto zveřejňuje jména stran a hlavní obsah rozhodnutí, včetně všech uložených sankcí, přičemž bere v úvahu oprávněný zájem podniků na ochraně jejich obchodního tajemství.

1. Úvod

- (1) Případ se týká územních omezení dalšího prodeje elektrické energie, která jsou obsažena ve smlouvách o prodeji elektrické energie na trhu velkoobchodních dodávek této komodity za smluvní ceny v Bulharsku. Tyto smlouvy uzavírají 100 % dceřiné společnosti podniku Bulgarian Energy Holding EAD („holding BEH“), jmenovitě společnost Nacionalna Električka Kompanija EAD („NEK“), tepelná elektrárna Marica východ 2 EAD („Marica východ 2“) a jaderná elektrárna Kozloduj EAD („Kozloduj“) (společně „dceřiné společnosti holdingu BEH“).

2. Postup

- (2) Dne 27. listopadu 2012 Komise zahájila řízení s cílem přijmout rozhodnutí podle kapitoly III nařízení (ES) č. 1/2003. Dne 12. srpna 2014 přijala prohlášení o námitkách, v němž vyjádřila své předběžné výhrady vůči narušení hospodářské soutěže. Tyto výhrady se týkaly územních omezení dalšího prodeje elektrické energie, která jsou obsažena ve smlouvách, jež dceřiné společnosti holdingu BEH uzavírají s třetími osobami. Prohlášení o námitkách je předběžným posouzením pro účely čl. 9 odst. 1 nařízení (ES) č. 1/2003. Toto posouzení bylo holdingu BEH oznámeno dopisem ze dne 14. srpna 2014.
- (3) Holding BEH předložil své vyjádření dne 25. listopadu 2014. Dne 16. ledna 2015 proběhlo ústní slyšení.
- (4) Dne 15. května 2015 nabídl holding BEH závazky, kterými na výhrady Komise reagoval („původní závazky“).
- (5) Dne 19. června 2015 bylo v Úředním věstníku Evropské unie⁽²⁾ zveřejněno sdělení podle čl. 27 odst. 4 nařízení (ES) č. 1/2003, v němž byly vylíčeny případ a původní závazky a v němž byly zúčastněné třetí strany vyzvány, aby do jednoho měsíce od zveřejnění předložily k uvedeným závazkům svá vyjádření.
- (6) Dne 8. září 2015 vyrozuměla Komise holding BEH o vyjádřeních, která po zveřejnění tohoto sdělení od zúčastněných třetích stran obdržela. Dne 16. října 2015 nabídl holding BEH závazky v revidovaném znění („konečné závazky“).
- (7) Dne 30. listopadu 2015 byl konzultován Poradní výbor pro restriktivní praktiky a dominantní postavení. Dne 2. prosince 2015 vydal svou závěrečnou zprávu úředník pro slyšení.

3. Výhrady vyjádřené v předběžném posouzení

- (8) V předběžném posouzení byl jako relevantní výrobní trh uvažován trh velkoobchodních dodávek elektrické energie za smluvní ceny. Komise dospěla k předběžnému názoru, že uvedený trh je svým rozsahem trhem vnitrostátním. Podle předběžného posouzení Komise má holding BEH na velkoobchodním trhu dodávek elektrické energie za smluvní ceny v Bulharsku dominantní postavení, a to na základě podílu, jež na trhu zaujímají dodávky elektřiny za smluvní ceny měřené obratem dceřiných společností holdingu BEH, a na základě absence významnějšího konkurenčního tlaku ze strany jiných výrobců nebo dovozu.
- (9) Podle předběžného posouzení holding BEH svého dominantního postavení na volném velkoobchodním trhu dodávek elektrické energie v Bulharsku v rozporu s článkem 102 Smlouvy zneužívá, a to prostřednictvím doložek o místě určení ve smlouvách, jež uzavírají jeho dceřiné společnosti a jejichž předmětem jsou velkoobchodní dodávky elektrické energie za smluvní ceny subjektům, u nichž se nejedná o koncové uživatele.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 1, 4.1.2003, s. 1.

⁽²⁾ Sdělení Komise zveřejněné v souladu s čl. 27 odst. 4 nařízení Rady (ES) č. 1/2003 ve věci AT.39767 – BEH Electricity (Úř. věst. C 202, 19.6.2015, s. 2.)

- (10) Komise se domnívá, že holding BEH neposkytl dostatečné důkazy o tom, že by jeho jednání mohlo být objektivně odůvodněno anebo že by bylo nezbytné ke zvýšení efektivity, jež by mohlo vyrovnávat pravděpodobné negativní účinky na hospodářskou soutěž, aniž by eliminovalo její účinnou formu.
- (11) Komise v předběžném posouzení dospívá k závěru, že v důsledku postupu, jež holding BEH uplatňuje, mohou vznikat překážky obchodu mezi Bulharskem a dalšími členskými státy, čímž může být narušena alokace elektřiny na jednotném trhu a negativně ovlivněna likvidita a efektivita trhů s touto komoditou.

4. Závazky a tržní test

- (12) Holding BEH s předběžným posouzením Komise nesouhlasil, nicméně nabídl závazky s touto hlavní obsahovou náplní:
- a) Holding BEH zřídí v Bulharsku energetickou burzu. Učiní tak za pomoci nezávislé třetí osoby, která v oblasti provozování energetických burz disponuje odbornými zkušenostmi.
 - b) Holding BEH bude nabízet na denním trhu burzy alespoň určené objemy elektrické energie (které se budou každým rokem zvyšovat v souladu s objemy, které zobchodovaly energetické burzy v regionu v prvních letech svého provozu), a to na základě smluv o poskytování likvidity, které holding BEH a jeho dceřiné společnosti uzavřou s energetickou burzou; konkrétní výše objemů nabízených v měsíčních, denních a hodinových úsecích se bude různit v závislosti na vývoji zátěžového profilu v Bulharsku.
 - c) Holding BEH a jeho dceřiné společnosti budou na denním trhu burzy nabízet objemy za maximální nabídkovou cenu kalkulovanou z nákladů dceřiných společností holdingu BEH.
 - d) U objemů elektřiny, jež budou holding BEH a jeho dceřiné společnosti nabízet, se bude nejprve jednat pouze o hodinové produkty; počínaje druhým rokem provozu lze určitou část produktů nabízet jako produkty v blocích (3 až 24 hodin).
 - e) Vlastnictví k energetické burze převede holding BEH do šesti měsíců poté, co bude formálně oznámeno rozhodnutí Komise, a kapitál burzy převede na bulharský stát, jehož práva bude vykonávat ministerstvo financí.
- (13) Závazky budou účinné ode dne, kdy bude oznámeno rozhodnutí o závazcích, do dne, kdy uplyne pět let od zahájení provozu energetické burzy. Holding BEH rovněž jmenuje správce, který bude na dodržování těchto závazků dohlížet.
- (14) Holding BEH a jeho dceřiné společnosti dále přestanou ve svých dvoustranných smlouvách o dodávkách elektřiny používat doložky o místě určení a opatření s rovnocenným účinkem a upustí od jejich uplatňování.
- (15) Vyjádření obdržená v reakci na sdělení o tržním testu podle čl. 27 odst. 4 nařízení (ES) č. 1/2003 vyvolaly určité pochybnosti o zárukách dostatečné likvidity denního trhu. Tyto výsledky tržního testu zohlednil holding BEH nabídkou závazku, že na denním trhu energetické burzy bude nabízet pouze hodinové produkty a že zajistí, aby on sám i jeho dceřiné společnosti nabízely na denním trhu objemy dostatečné k nákupu třetími osobami.
- (16) Holding BEH následně změnil své původní závazky a dne 16. října 2015 předložil jejich revidovaný návrh.

5. Závěr

- (17) Komise se domnívá, že konečné závazky, jež holding BEH nabídl, jsou přiměřené a nezbytné k tomu, aby řešily výhrady, jež Komise vyjádřila ve svém předběžném posouzení. Méně zatěžující závazky, které by odpovídajícím způsobem výhrady Komise řešily, holding BEH v reakci na předběžné posouzení nenabídl.
- (18) Konečné závazky, jejichž nabídkou holding BEH reagoval na výhrady Komise vyjádřené v jejím předběžném posouzení, prohlašuje Komise za závazné.
-

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.8183 – Avnet/Premier Farnell)****(Text s významem pro EHP)**

(2016/C 334/07)

1. Komise dne 1. září 2016 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾, kterým podnik Avnet, Inc. („Avnet“, USA) získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování na základě veřejné nabídky na koupi podílů/převzetí zveřejněné dne 28. července 2016 kontrolu nad celým podnikem Premier Farnell plc („Premier Farnell“, Spojené království).
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
 - podniku Avnet: podnik je celosvětově působícím distributorem elektronických komponent, produktů a softwaru pro podniková a datová centra. Avnet rovněž nabízí montážní a další služby s přidanou hodnotou, včetně konstrukční a projektové podpory, nakládání s materiály a logistických služeb, systémové integrace a uspořádání a služeb dodavatelského řetězce přizpůsobených specifickým požadavkům zákazníků a dodavatelů,
 - podniku Premier Farnell: podnik je celosvětově působícím distributorem technologických produktů a řešení pro projektování, výrobu, údržbu a opravy elektronických systémů, který zaručuje vysokou kvalitu služeb. Premier Farnell distribuuje elektronické komponenty a související produkty a hotové elektrické a elektronické výrobky.
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.
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.8183 – Avnet/Premier Farnell 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

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

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2016/C 334/08)

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

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

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

„SPECK ALTO ADIGE“/„SÜDTIROLER MARKENSPECK“/„SÜDTIROLER SPECK“

č. EU: PGI-IT-02125 – 14.3.2015

CHOP () CHZO (X)

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Consorzio Tutela Speck Alto Adige
Via Portici n. 71
39100 Bolzano
ITALIA

Tel. +39 0471 300381
Fax +39 0471 302091
info@speck.it

Sdružení na ochranu produktu „Speck Alto Adige“ 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

- ☐ Název produktu
- ☐ Popis produktu
- ☐ Zeměpisná oblast
- ☐ Důkaz původu
- ☒ Metoda produkce
- ☐ Souvislost
- ☒ Označování
- ☐ Jiná [uveďte]

4. Druh změny (změn)

- ☒ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.

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

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

5. Změna (změny):

Metoda produkce

Článek 4 specifikace produktu

- Čl. 4 bod 8, který zní:

„8. V době dodání musí mít teplotu mezi 0 °C a 4 °C (měřeno ,v jádře‘).“

se mění takto:

„8. V době dodání musí mít teplotu mezi 0 °C a 7 °C (měřeno ,v jádře‘).“

Došlo k rozšíření rozpětí teplot, aby odpovídalo obvyklým podmínkám pro dodávky čerstvých kýt, jež se pro produkci slaniny „Speck Alto Adige“ využívají.

Předpokládá se, že rozšířením rozpětí teplot se zamezí tomu, aby dodržování užšího rozpětí teplot, jako např. stávajícího rozpětí 0 °C až 4 °C, ukládalo před dodáním přepravní podmínky za teplot výrazně nižších než 0 °C.

- Věta:

„dozrálá při teplotě prostředí 10 až 15 °C a při vlhkosti mezi 60 a 90 %.“

se mění takto:

„dozrálá při teplotě prostředí 10 až 16 °C a při vlhkosti mezi 55 a 90 %.“

Rozšiřují se podmínky týkající se teploty a vlhkosti prostředí, ve kterém maso zraje. Těmito opatřeními se zavádějí minimální změny menšího rozsahu, které na jedné straně připouštějí širší rozpětí teplot okolí a přispívají k aktivování osmotických procesů, jež jsou zásadní pro zpracování, a na druhé snižují vlhkost v prostorách, což je někdy nezbytné v zájmu účinnější interakce s procesy zrání masa.

- Odstavec:

„Solení a kořenění se provádí za sucha, a to maximálně do čtyř dnů od zahájení zpracování, jehož datum musí být nesmazatelnou značkou přímo uvedeno na každé jednotlivé kýtě, aby byla zajištěna sledovatelnost až do konce procesu produkce.“

se mění takto:

„Solení a kořenění se provádí za sucha, a to maximálně do čtyř dnů od zahájení zpracování. Producent je povinen zavést registrační systém, jenž umožní až do konce procesu produkce u každé kýty jednoznačně zjistit datum zahájení zpracování, přičemž je rovněž třeba uvádět příslušnou jednotnou šarži.“

Změnou se producentům umožňuje používat v souladu s vnitropodnikovými postupy sledovatelnosti aktualizované systémy identifikace kýt místo nejednotného a náročného označování data na kůži produktu, díky čemuž mohou využívat celou škálu řešení, jež jsou v současnosti dostupná prostřednictvím technologického pokroku, čímž se celý proces produkce vylepšuje.

Článek 5 specifikace produktu

- Odstavec:

„Slanina ‚Speck Alto Adige IGP‘, ‚Südtiroler Markenspeck g.g.A.‘ či ‚Südtiroler Speck g.g.A.‘ musí zrát podle místních zvyklostí a tradic v prostorách s dostatečnou výměnou vzduchu a při teplotě 10 až 15 °C a vlhkosti 60 až 90 %.“

se mění takto:

„Slanina ‚Speck Alto Adige IGP‘, ‚Südtiroler Markenspeck g.g.A.‘ či ‚Südtiroler Speck g.g.A.‘ musí zrát podle místních zvyklostí a tradic v prostorách s dostatečnou výměnou vzduchu a při teplotě 10 až 16 °C a vlhkosti 55 až 90 %.“

Změnou se zohledňují a uznávají změny podmínek uvedených v článku 4, které se týkají teplot a vlhkosti prostředí, v němž se produkt zpracovává.

— Odstavec:

„Musí být rovněž dosaženo úbytku minimální hmotnosti o 35 %, a to v závislosti na hmotnostní třídě, jak je uvedeno níže:

Hmotnost kýty v kg	Minimální doba pro dosažení úbytku hmotnosti o 35 %	Minimální doba zrání v týdnech
3,4 až < 4,3	nejméně 15 týdnů	nejméně 20 týdnů
4,3 až < 4,9	nejméně 17 týdnů	nejméně 22 týdnů
4,9 až < 5,5	nejméně 18 týdnů	nejméně 24 týdnů
5,5 až < 6,0	nejméně 20 týdnů	nejméně 26 týdnů
6,0 až < 6,5	nejméně 21 týdnů	nejméně 28 týdnů
6,5 až < 7,0	nejméně 23 týdnů	nejméně 30 týdnů
7,0 až < 7,5	nejméně 24 týdnů	nejméně 32 týdnů“

se mění takto:

„Musí být rovněž dosaženo úbytku minimální hmotnosti o 35 %, a to v závislosti na hmotnostní třídě kýty a v příslušné minimální době zrání (údaje jsou upřesněny v níže uvedené tabulce):

Hmotnost kýty v kg	Doba zahájení dozrávání od začátku zrání	Minimální doba zrání v týdnech
3,4 až < 4,3	nejméně 15 týdnů	nejméně 20 týdnů
4,3 až < 4,9	nejméně 17 týdnů	nejméně 22 týdnů
4,9 až < 5,5	nejméně 18 týdnů	nejméně 24 týdnů
5,5 až < 6,0	nejméně 20 týdnů	nejméně 26 týdnů
6,0 až < 6,5	nejméně 21 týdnů	nejméně 28 týdnů
6,5 až < 7,0	nejméně 23 týdnů	nejméně 30 týdnů
7,0 až < 7,5	nejméně 24 týdnů	nejméně 32 týdnů

Po dosažení úbytku hmotnosti kýty o 35 % je v závislosti na hmotnostní třídě kýty povoleno dozrávání, jehož zahájení je v týdnech upřesněno ve výše uvedené tabulce.“

Producenti považovali za vhodné uvést, že úbytku hmotnosti nejméně o 35 % je třeba dosáhnout během minimální doby zrání stanovené ve třetím sloupci tabulky stávající specifikace a že je třeba nahradit nadpis „Minimální doba pro dosažení úbytku hmotnosti o 35 %“ v prostředním sloupci tabulky názvem „Doba zahájení dozrávání od začátku zrání“, přičemž v následujícím odstavci jsou vysvětleny podmínky zahájení dozrávání. Díky této změně lze na jedné straně zrušit povinnost dosáhnout úbytku minimální hmotnosti během určité doby a na straně druhé v celém procesu zrání, jehož trvání zůstává beze změny, určit fázi dozrávání, jež začíná po určitém počtu týdnů od začátku zrání. Jeho trvání závisí na hmotnosti kýty a je uvedeno v druhém sloupci tabulky.

Na základě určení doby dozrávání mohou producenti provádět celou řadu osvědčených postupů, jež jsou popsány níže a jejichž prostřednictvím produkt získá specifické vlastnosti.

— V návaznosti na předchozí změnu byl do specifikace produktu zařazen popis fáze dozrávání.

„Dozrávání probíhá po dosažení úbytku stanovené minimální hmotnosti a kdykoli před dovršením minimální doby zrání. Jeho účelem je po ověření stanoveného úbytku hmotnosti dosáhnout vlastností produktu, jež jsou popsány v článku 6 této specifikace produktu.

Pro dozrávání se využívá zvláštních balicích a ochranných potravinářských fólií.“

Odstavec objasňuje a upravuje podmínky fáze dozrávání produktu. Během dozrávání se produkt zabalí do ochranných fólií, díky nimž změkne a maso získá vhodnou konzistenci, přičemž se zamezí tvorbě suchých okrajů či rýh a deformací způsobených úbytkem hmotnosti.

— Věta:

„Hmotnosti se vztahují jak na hmotnost jednotlivých kýt, tak na průměrnou hmotnost příslušné šarže ke zpracování.“

se mění takto:

„Hmotnosti se vztahují na průměrnou hmotnost zpracovávané šarže.“

Změnou se zavádí jednotný parametr pro hodnocení kritérií hmotnosti vztahujících se k produkční šarži, a nikoli již k jednotlivé kýtě, čímž se tato fáze zpracování usnadňuje a uvádí v soulad s jinými fázemi produkce, jež odkazují na šarži ke zpracování.

— Věta:

„Po celou dobu zrání slaniny ‚Speck Alto Adige IGP‘, ‚Südtiroler Markenspeck g.g.A.‘ či ‚Südtiroler Speck g.g.A.‘ musí teplota produktu měřená ‚v jádře‘ kolísat mezi 10 a 15 °C.“

se mění takto:

„Po celou dobu zrání slaniny ‚Speck Alto Adige IGP‘, ‚Südtiroler Markenspeck g.g.A.‘ či ‚Südtiroler Speck g.g.A.‘ musí teplota produktu měřená ‚v jádře‘ kolísat mezi 10 a 16 °C.“

Změnou se zohledňují a uznávají změny podmínek uvedených v článku 4, které se týkají teplot a vlhkosti prostředí, v němž se produkt zpracovává.

Článek 8 specifikace produktu

— Věta:

„Celá slanina splňující požadavky stanovené v této specifikaci se na konci stanoveného zrání a po dosažení úbytku minimální hmotnosti o 35 % opatřuje alespoň čtyřmi nesmazatelnými značkami na kůži.“

se mění takto:

„Celá slanina splňující požadavky stanovené v této specifikaci se na konci stanoveného zrání a po dosažení úbytku minimální hmotnosti o 35 % opatřuje alespoň jednou nesmazatelnou značkou na kůži.“

Příslušná nesmazatelná značka se na kůži aplikuje alespoň jednou, a nikoli čtyřikrát. Tímto ustanovením se vychází vstříc požadavkům producentů, jejichž slanina „Speck Alto Adige IGP“, „Südtiroler Markenspeck g.g.A.“ či „Südtiroler Speck g.g.A.“ se balí a porcuje. Většina produkce se skutečně ke spotřebě uvádí balená a porcovaná, a tak jsou všechny údaje o produktu včetně loga uvedeny na etiketě, přičemž logo je vytištěno čtyřbarvně, a je proto lépe viditelné než tmavohnědá značka na kůži, která je tmavá. Kromě toho se značka stala nadbytečnou vzhledem k tomu, že celá kýta může být nakrájena až na třicet porcí nebo dokonce na plátky. Umístěním jen jedné značky na kůži se rovněž zjednodušuje zpracování a poskytuje dostatečná záruka původu produktu v interních i zprostředkovaných fázích zpracování až do jeho konečného balení a porcování.

— Odstavec:

„Výše zmiňovaná značka sestává z lineárního rámu, jenž ve své spodní části obsahuje obrázek znázorňující hory a v části horní nápis ‚SÜDTIROL‘. Značka vypadá takto:



se mění takto:

„Výše zmiňovaná značka sestává ze zobrazeného ‚živůtku‘, jenž ve středu obsahuje obrázek znázorňující hory a v horní části nápis ‚SÜDTIROL‘. Značka vypadá takto:



Změna spočívá v grafickém přepracování značky, díky němuž je logo produktu viditelnější.

— Věta:

„Na etiketě musí být uvedeno zřetelnými nesmazatelnými písmeny, jednoznačně odlišitelnými od jiných nápisů. Spolu s ním se uvede výraz ‚chráněné zeměpisné označení‘ a zkratka ‚CHZO‘, jež se přeloží do jazyka země, v níž se produkt uvádí na trh.“

se mění takto:

„Na etiketě musí být uvedeno zřetelnými nesmazatelnými písmeny, jednoznačně odlišitelnými od jiných nápisů. Spolu s ním se uvede výraz ‚chráněné zeměpisné označení‘ a/nebo zkratka ‚CHZO‘, jež se přeloží do jazyka země, v níž se produkt uvádí na trh.“

Změna v souladu s ustanoveními nařízení (EU) č. 1151/2012 umožňuje k výrazu „Indicazione Geografica Protetta“ (chráněné zeměpisné označení) alternativně používat zkratku „IGP“ (CHZO).

— Odstavec:

„Zobrazení ‚živůtku‘, v jehož středu je obdélníkové pole se zaoblenými stranami obsahující nápis ‚Südtirol‘ stylizovanými tiskacími písmeny nad znázorněným hřebenem hor skládajícím se z několika vedle sebe umístěných vybarvených ploch. Po obou stranách obdélníkového pole jsou vyobrazeny dva žaludy umístěné podél horizontální osy ‚živůtku‘; podél horního zvlněného okraje ‚živůtku‘ je stylizovanými písmeny ztvárněn nápis ‚Speck Alto Adige I.G.P. Südtiroler Speck G.G.A.‘ a podél dolního zvlněného okraje rovněž stylizovanými písmeny nápis ‚Indicazione Geografica Protetta Geschützte Geographische Angabe‘; okraje ‚živůtku‘ lemuje dekorace tvořená linií souběžnou k okraji a sledem tří seskupených okvětních lístků; celé zobrazení obklopuje bílý okraj, který je souběžný s obrysy ‚živůtku‘.

Pomocí příslušných matric je logo je ztvárněno barevně prostřednictvím čtyřbarevného tisku (CMYK) pro barevné složky ve středu a prostřednictvím kódů Pantone 575C nebo Pantone 3435C v případě tmavě zelené barvy.“



se mění takto:

„Logo tvoří zobrazení ‚živůtku‘, v jehož středu je obdélníkové pole s vypouklou horní i dolní stranou a obvodová linie po okraji. Obdélník na bílém pozadí ve více barvách stylizovaně znázorňuje horský hřeben, nad nímž je umístěn rovněž stylizovaný nápis ‚SÜDTIROL‘. Souběžně s horním zvlněným okrajem je ztvárněn nápis ‚Südtiroler Speck g.g.A.‘. S dolním zvlněným okrajem je souběžný nápis ‚Alto Adige Speck IGP‘. Oba nápisy jsou opět stylizovanými písmeny. Okrasný lem ‚živůtku‘ je tvořen sledem teček, jenž je souběžný s bílou linií orámování.

Logo je ztvárněno barevně prostřednictvím čtyřbarevného tisku (CMYK) pro barevné složky ve středu a prostřednictvím kódů Pantone 575C nebo Pantone 3435C v případě zelené barvy.“



Logo produktu prošlo změnou, aby byly zdůrazněny prvky související s názvem. Došlo tedy k aktualizaci jeho popisu a grafických vlastností.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„SPECK ALTO ADIGE“/„SÜDTIROLER MARKENSPECK“/„SÜDTIROLER SPECK“

č. EU: PGI-IT-02125 – 14.3.2015

CHOP () CHZO (X)

1. Název

„Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck“/„Südtiroler Speck“

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

Slanina „Speck Alto Adige“ (italsky), „Südtiroler Markenspeck“ a „Südtiroler Speck“ (německy) se získává z vepřové kýty zbavené kosti, lehce osolené a okořeněné, uzené za studena na k tomu určených místech s maximální teplotou 20 °C a v souladu s místními zvyky a tradicemi dobře dozrálé. Slanině rovněž nechybějí zvláštní organoleptické vlastnosti.

Slanina „Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“ a „Südtiroler Speck“ vykazuje při uvedení na trh hnědou barvu na povrchu, zatímco uvnitř (na řezu) je barva červená s bílými narůžovělými částmi. Má „uzenou“, aromatickou a příjemnou vůni s charakteristickou, intenzivní a lahodnou chutí. Má následující chemické, chemicko-fyzikální a mikrobiologické vlastnosti:

bílkoviny celkem nejméně 20 %,

poměr vody a bílkovin nejvýše 2,0,

poměr tuku a bílkovin nejvýše 1,5,

chlorid sodný nejvýše 5 %,

dusičnan draselný méně než 150 mg/kg,

dusitan sodný méně než 50 mg/kg,

mezofilní mikrobiální kontaminace podle normy UNI ISO 4833 (2003),

mléčné bakterie v mezní hodnotě 1×10^8 jednotek tvořících kolonie na gram.

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

Hmotnost celé kýty používané k produkci slaniny „Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“ nebo „Südtiroler Speck“ musí být před vykostěním alespoň 10,5 kg. Vykostěné a rozřezané kýty (kterým se rovněž říká „baffe“) musí mít hmotnost alespoň 5,2 kg. V době dodání musí mít teplotu mezi 0 °C a 7 °C (měřeno „v jádře“).

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

Slanina „Speck Alto Adige IGP“, „Südtiroler Markenspeck g.g.A.“ nebo „Südtiroler Speck g.g.A.“ musí být: nakrájena tradičním způsobem s ořechem anebo bez něj, nasolena a okořeněna za sucha, vyuzená a usušená při teplotě nepřesahující 20 °C, dozrálá při teplotě prostředí 10 až 16 °C a při vlhkosti mezi 55 a 90 %.

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

Slanina „Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“ nebo „Südtiroler Speck“ může být uváděna na trh volně, ve vakuovém balení nebo v ochranné atmosféře, vcelku nebo nakrájená na plátky.

Porcování, krájení a balení slaniny „Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“ nebo „Südtiroler Speck“ musí probíhat výhradně v oblasti produkce uvedené v bodě 4 s cílem konečnému spotřebiteli zaručit zachování charakteristického aromatického profilu slaniny a jejích nejjemnějších vůní.

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

Chráněné zeměpisné označení „Speck Alto Adige“ nebo „Südtiroler Markenspeck“ nebo „Südtiroler Speck“ se nepřekládá do dalších jazyků.

Na etiketě musí být uvedeno zřetelnými nesmazatelnými písmeny, jednoznačně odlišitelnými od jiných nápisů. Spolu s ním se uvede výraz „chráněné zeměpisné označení“ a/nebo zkratka „CHZO“, jež se přeloží do jazyka země, v níž se produkt uvádí na trh.

Každá etiketa musí být opatřena logem CHZO slaniny „Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“ nebo „Südtiroler Speck“.



Připouští se rovněž doplňující výraz „prodotto di montagna“ (horský produkt), neboť slanina se produkuje na území ležícím v nadmořské výšce nejméně 600 m n. m., tudíž zeměpisně chápaném jakožto horská oblast.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Produkce a zpracování vepřových kýť probíhá výhradně v podnicích, jež se nacházejí na území samosprávné oblasti Bolzano-Alto Adige.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Celé území, ve kterém se produkuje slanina „Speck Alto Adige CHZO“, „Südtiroler Markenspeck“ nebo „Südtiroler Speck“, se nachází v horách. Na území jsou díky vánku (bríze) a proměnlivým větrům, které vanou mezi mnoha alpskými údolími, klimatické podmínky s průměrnými srážkami a s více než 300 slunečnými dny za rok.

Kromě toho bylo toto příhraniční území odjakživa místem střetávání středomořské a středoevropské kultury a mohly se tu tedy vytvořit předpoklady pro rozvoj velmi specifického způsobu uchovávání vepřového masa, v němž se snoubí středoevropský způsob uzení a středomořská metoda sušení.

Pro produkci slaniny „Speck Alto Adige“ nebo „Südtiroler Markenspeck“ nebo „Südtiroler Speck“ se na rozdíl od šunek z oblasti při řece Pádu využívá vykostěná vepřová kýta, která se rozřízne do plátu a poté vyudí a nechá dozrát. Vzhledově se vyznačuje hnědou barvou na povrchu, jež je výsledkem uzení. Libová část má v řezu červenou barvu, zatímco tučná část má jemnou narůžověle bílou barvu. Vůně slaniny „Speck Alto Adige“ nebo „Südtiroler Markenspeck“ nebo „Südtiroler Speck“ je typická pro dosušené maso a vyznačuje se příjemným nádechem kouře. Maso má intenzivní, avšak nikoli slanou, chuť.

Příčinná souvislost s územím, kde se produkuje slanina „Speck Alto Adige“ nebo „Südtiroler Markenspeck“ nebo „Südtiroler Speck“, je dána zvláštními mikroklimatickými podmínkami v Horní Adiži, z nichž ve svých jedinečných zkušenostech těží historicko-kulturní enkláva jižního Tyrolska. Na příhraničním území se odjakživa setkávala historie, etnika, hospodářství a kultura částí Evropy ležících na sever a na jih od Alp, což umožňovalo získávat zkušenosti z obou oblastí rozvoje. Díky vánkům (brízám) a větrům z jižních a severních svahů horského masivu, které vanou a střetávají se v údolích Horní Adiže, je podnebí zvláště vhodné pro dozrávání slaniny „Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“ a „Südtiroler Speck“. Přispívají k neochvějnosti této metody zpracování masa, jež má kořeny v alpské tradici selských usedlostí (masi). Technika uchovávání spolu s důrazným využíváním kouře, jež pocházejí ze severu, a použití soli s postupnou a pomalou dehydratací za přirozených podmínek, což je vlastní oblasti řeky Pádu, daly vzniknout produktu s velmi vyváženou chutí, oproti syrovým silně uzeleným šunkám ze severní Evropy jemnější a výraznější ve srovnání se sladkými šunkami středomořské oblasti. Slanina je dokonale dozralá, obohacená o místní vůně a esence, jež produktu dodává jak vzduch, který během sušení kolem ní proudí, tak marináda používaná v prvních fázích zpracování. I z těchto důvodů se slanina „Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“ a „Südtiroler Speck“, jež je symbolem území, na kterém vznikla, těší takovému věhlasu.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní postup námitky tím, že zveřejnil návrh uznání CHZO „Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“ a „Südtiroler Speck“ v Úředním věstníku Italské republiky č. 13 ze dne 18. ledna 2016.

Úplné znění specifikace je k dispozici na internetové adrese:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo

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

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 334/09)

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

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

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

„OSSAU-IRATY“

č. EU: FR-PDO-0517-01391 – 21.10.2015

CHOP (X) CHZO ()

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Syndicat de défense du fromage d'appellation d'origine contrôlée OSSAU - IRATY
Maisobn Apezetxea
64-120 Ostabat – Asme
FRANCE

Tel. +33 559378661

Fax +33 55937804

E-mail: mailto: contact@ossau-iraty.fr

Složení: Seskupení tvoří producenti mléka, zpracovatelé a provozovny, kde sýr dozrává. Je proto oprávněné předložit žádost o změnu.

2. Členský stát nebo třetí země

Francie

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

- ☐ Název produktu
- ☒ Popis produktu
- ☒ Zeměpisná oblast
- ☒ Důkaz původu
- ☒ Metoda produkce
- ☐ Souvislost
- ☒ Označování
- ☒ Jiné: kontaktní údaje seskupení, kontrola

4. Druh změny (změn)

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

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s.1.

5. Změna (změny)

1. Popis produktu

- Rozměry forem se odstraňují a nahrazují se rozměry sýrů, a tak příslušný odstavec zní: „Rozměry a hmotnost sýrů:

- průměr 22,5 až 27 cm a výška 8 až 14 cm pro zralé sýry o hmotnosti 3,8 až 6 kg,

- průměr 17 až 21 cm a výška 7 až 13 cm pro zralé sýry o hmotnosti 1,8 až 3,3 kg.“

Změna souvisí s uplatňováním ustanovení schválených na základě prováděcího nařízení Komise (EU) 2015/194 ze dne 5. února 2015, která objasnila různé formáty, avšak přinesla jisté problémy. Zejména v současné době stanovené rozměry forem (pro informaci se jedná o formy s průměrem 25,5 až 26 cm a výškou 9 až 12 cm pro zralé sýry o hmotnosti 4 až 5 kg či formy s průměrem 18 až 20 cm a výškou 7 až 10 cm pro zralé sýry o hmotnosti 2 až 3 kg) způsobují problémy v produkci zralých sýrů s minimální hmotností 2 kg. Je tedy třeba formy co nejvíce naplnit, což zase ztěžuje lisování. Z tohoto důvodu se jevílo jako vhodnější stanovit rozměry a hmotnosti sýrů tak, aby se těmto problémům předešlo.

Kromě toho byly díky soupisu postupů odhaleny rozdíly v rozpětí hmotnosti stanovené pro sýry na konci zrání. Tato rozpětí byla proto poněkud rozšířena, avšak zůstala v rámci stávajících formátů. Jelikož se zvláštní velký formát formy určený pro farmářskou produkci umožňující vyprodukovat sýr o hmotnosti do 7 kg již nepoužívá, tento formát se ruší.

- Za účelem lepšího popisu vlastností produktu se doplňuje definice kůrky: „Kůrka je přirozená, tvořená živou mikroflórou. Je pevně spojená s hmotou sýra, není určena k jídlu, nedrolí se a neodlupuje se. Na dotyk je suchá až mírně vlhká, aniž by byla lepkavá. Má oranžově žlutou až šedou barvu.“
- Doplňuje se ustanovení týkající se uvádění naporcovaného produktu na trh: „Je povoleno produkt krájet na porce nebo kostky, tyčinky, kousky, „hobliny“ či plátky. Lze jej rovněž strouhat. S výjimkou těchto způsobů úpravy a porcí, jejichž hmotnost je nižší než 50 gramů, je třeba část kůrky, jež je pro produkt s chráněným označením charakteristická, ponechat.“

Doplnění nových úprav (kostky, tyčinky, kousky, „hobliny“, plátky, nastrohaný sýr) producentům umožní diverzifikovat způsoby uvádění na trh tak, aby vyšli vstříc potřebám spotřebitelů. Kromě toho zařazení prodeje naporcovaného produktu v rámci předchozí změny specifikace vyžaduje, aby se podle hmotnosti rozlišovaly jednotlivé porce (pod či nad 50 g).

Navíc se ukázalo, že není potřeba zachovat pojem hotové balení, jelikož není přesně definován.

2. Vymezení zeměpisné oblasti

Oblast se rozkládá na území několika obcí ležících u severozápadního okraje města Pau:

- obce Billère a Lons se přidávají na seznam obcí, které se zcela nacházejí ve vymezené zeměpisné oblasti,

- obce Poey-de-Lescar, Sauvagnon, Serres-Castet a Uzein se přidávají na seznam obcí, které se částečně nacházejí ve vymezené zeměpisné oblasti.

Tyto obce, které na počátku byly součástí zeměpisné oblasti chráněného označení, byly ze zeměpisné oblasti odstraněny v důsledku změny specifikace podle nařízení Komise (ES) č. 828/2003 ze dne 14. května 2003.

V důsledku toho, že po schválení změny specifikace produktu podle prováděcího nařízení Komise (EU) 2015/194 ze dne 5. února 2015 začali producenti postupně provádět ustanovení týkající se zákazu podávat fermentované píce v období dojení, se ukázalo jako nezbytné toto zvláštní území znovu včlenit do zeměpisné oblasti, zejména z důvodu zajištění dostupnosti krmiva pro stáda ze zeměpisné oblasti.

Toto území představuje geomorfologickou jednotku tvořenou usazeninami v Gave de Pau a je srovnatelné s jinými územími v údolích, jež jsou v současnosti zahrnuta do zeměpisné oblasti CHOP „Ossau-Iraty“. Panuje v něm podobně mírné a vlhké podnebí jako na severu dosavadní oblasti, jež je ovlivňováno stejnými větry a díky kterému na něm téměř po celý rok hojně roste tráva. Je tradičně silně spjata s údolím Ossau a chovatelé z tohoto údolí je využívají k produkci píce a obilovin. Se zeměpisnou oblastí ho spojují obce Billère, Lons a Pau kolem silnice tradičně využívané pro přesuny zvířat v zimě.

Tato změna zeměpisné oblasti nemá na souvislost mezi zeměpisnou oblastí a produktem vliv.

3. **Důkazy o tom, že výrobek pochází ze zeměpisné oblasti**

- Pro lepší identifikaci výrobku se producentům umožňuje, aby přizpůsobili způsob identifikace sýrů vzhledu jejich kůrky a postupům zrání a zároveň zachovali jednotný vzhled. Bod 4.3 „Identifikace produktu“ se tedy mění takto:

Odstavec: „Identifikace každého sýra je povinná. Zajišťuje se vyražením značky během vkládání do forem. U nevyhovujících sýrů se tato značka seškrábáním odstraní.“ se nahrazuje tímto: „Identifikace každého sýra je povinná. Zajišťuje se značkou, jež se aplikuje mezi vložení do formy a vyjmutím z formy, a to vyražením značky nebo prostřednictvím kaseinového štítku. Obrazové ztvárnění značky představující hlavu ovce, jež je odlišné pro mléčné sýry a sýry farmářské, potvrzuje seskupení. U nevyhovujících sýrů se tato značka seškrábáním odstraní.

Sýry vyrobené v období letní pastvy podléhají zvláštní identifikaci, kterou schvaluje seskupení.“

Povoluje se tedy druhý typ značky – pomocí kaseinového štítku. Rovněž se upřesňuje, že značka se aplikuje mezi vložení do formy a vyjmutím z formy. Doplnuje se rovněž specifická identifikace, pomocí níž se odlišují sýry vyrobené v období letní pastvy. Používaným obrazovým ztvárněním je hlava ovce (odlišné pro mléčné sýry a sýry farmářské) a upřesňuje se, že je schvaluje seskupení.

- V zájmu souladu mezi položkami „Metoda produkce“ a „Oznamovací povinnosti“ se posledně jmenovaná položka doplňuje. Přidává se „Prohlášení o přesunu zvířat“ týkající se producentů, kteří chtějí dojít a produkovat v období letní pastvy.

4. **Metoda produkce**

Doplňují se ustanovení týkající se krmiva a zařazují se do odstavce „Krmiva“:

- Nový odstavec „Základní dávka“ se mění po formální stránce a jeho doplnění se týká směsi krmiva připravené producentem v zemědělském podniku. Upřesňuje se, že „– směsi jedné krmné suroviny ve více podobách (například dlouhá stěbla a vichy) se nepovažují za směsi složek základní dávky a složek uvedených v bodě 5.3.2.“

K tomuto upřesnění dochází z důvodu provádění ustanovení týkajících se krmných směsí v rámci předchozí změny specifikace. Cílem tohoto doplnění je vyjasnit, co je v oblasti krmných směsí zakázáno a co je povoleno.

- Za účelem usnadnění kontrol se zjednodušuje taxativní seznam surovin povolených pro doplňkové krmivo a zakládá se na klasifikaci potravin stanovené nařízením Komise (EU) č. 68/2013 ze dne 16. ledna 2013 o katalogu pro krmné suroviny:
 - vedle obilných zrn se povolují „odvozené produkty“ obilných zrn. Rovněž se upřesňuje, že lze používat celé kukuřičné klasy bez slupek,
 - upřesňuje se, že semena vlničky bobu, bobu a vikve náleží do kategorie luštěnin,
 - výraz „nevyčištěné formalinem“ týkající se řepkových pokrutin, lnu setého, sóji a slunečnice se nahrazuje výrazem „které mohou být chráněny v batoru postupem, při němž se nepoužívají aldehydy“,
 - na seznam krmiv se přidává glycerin získávaný z esterifikovaného rostlinného oleje. Glycerin či glycerol se pro svou sladkou chuť používá k zadržování vlhkosti a jako rozpouštědlo a emulgátor. Má podobné vlastnosti jako melasa, jejíž používání je již povoleno.

Navíc se na základě nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1831/2003 o doplňkových látkách používaných ve výživě zvířat upřesňují kategorie povolených doplňkových látek. Přidává se kategorie „technologické doplňkové látky“ a dále pak aminokyseliny a látky zvyšující stravitelnost a stabilizátory střevní flóry z kategorie zootechnických doplňkových látek.

Tyto doplňkové látky se běžně používají v krmných směsích.

- Aby se upevnila tradiční povaha způsobu produkce, v němž bylo doplňkové krmivo založeno na obilovinách, a v zájmu dodržování zákazu fermentovaných pícnin v období dojení se po schválení změny specifikace produktu podle prováděcího nařízení Komise (EU) 2015/194 ze dne 5. února 2015 krmivo doplňující píce ve větší míře skládá ze suchých produktů. Z toho důvodu je obsah sušiny pro většinu krmných surovin a doplňkových látek stanoven na nejméně 84 %. Na základě tohoto obsahu sušiny nelze používat některé kvašené suroviny (např.: tekutý ječný či pšeničný škrob, zahuštěné výpalky, výpalky z destilace, kukuřičný lepek, kukuřičné gluténové krmivo, kukuřičné klíčky, lepek (gluten) krmný, obilný výluh...).
- Seznam povolených složek krmiva pro jehňata před odstavením se doplňuje o jednu zootechnickou doplňkovou látku (chlorid amonný), jež se používá jako prevence vzniku močových kamenů.

V odstavci „Výroba a zrání sýra“:

- v souladu se změnou položky „Popis produktu“ se vkládají výrazy „válcového tvaru s plochou spodní částí a zakulaceným okrajem či bez něj“ místo „jehož rozměry jsou uvedeny v kapitole 2“,
- v souladu s pozmeněnou hmotností jednotlivých sýrů v kolonce „Popis produktu“ se upravují minimální a maximální hmotnosti, podle nichž se odvíjejí příslušné lhůty pro minimální dobu zrání: minimální doba zrání trvá 120 dnů v případě sýrů o hmotnosti 3,8 až 6 kg a 80 dnů v případě sýrů o hmotnosti 1,8 až 3,3 kg,
- do bodu týkajícího se postupů zrání se přidává toto znění „z důvodu péče o kůrku se může používat rostlinný olej (řepkový, olivový nebo slunečnicový) nebo bílý ocet“. Přehled postupů odhalil, že tyto postupy považované za zastaralé se stále používají a seskupení si vyžádalo jejich výslovné povolení. Olej a ocet se používají v boji proti některým roztočům, kteří rozežírají kůrku sýrů, zejména pokud sýr zraje dlouho (3 až 4 měsíce zrání). Potřením kůrky sýrů olejem se totiž zamezí přístupu kyslíku, zatímco ocet zpomaluje množení roztočů, části bakterií, kvasinek a plísní, jež jsou citlivé na kyseliny.

Seskupení vzhledem k oživení postupů spjatých s letní pastvou považovalo za nezbytné odlišit sýry vyrobené za těchto zvláštních podmínek výrazem „Estive“ (letní pastva). Upřesňují se postupy, které musí pastevci dodržovat, a to v oblasti krmiva, ale i výroby sýrů:

„letní pastviny tvoří plochy:

- pastvin jako zdroje krmiva stád v letním období nacházejících se v horských oblastech, v soukromém či družstevním vlastnictví, skládajících se z jednotlivých pastvin oddělených přírodními hranicemi,
- udržované pasoucím se dobyt看em, vyřezáváním křovin a/nebo pálením strnišť,
- s dobou využívání v letním období stanovenou správci letních pastvin.

Na letních pastvinách se krmení ovcí zakládá na pastvě. Zvířatům lze podávat pouze zrna obilovin povolených v bodě 5.3.2 a minerály.

Produkce mléka, dojení a výroba probíhají na témže místě, tj. na salaši (jíž se v místní mluvě říká ‚cayolar‘, ‚etxola‘ nebo ‚cuyala‘), přičemž toto místo musí být odlišné od místa přezimování zvířat, a pouze ode dne uvedeného v prohlášení o přesunu zvířat uvedeném v bodě 4.4.

Mléko se zpracovává denně v syrovém stavu a syření se provádí nejpozději 24 hodin po prvním dojení.“

5. Zvláštní prvky v označování

Přidává se odstavec týkající se možnosti připojit výraz „estive“ (letní pastva): „Použití výrazu ‚estive‘, jenž může být případně doplněn názvem letní pastviny, je možné jen u sýrů z mléka, jehož produkce, dojení, zpracování a identifikace probíhají na letní pastvině za podmínek uvedených v bodech 4.3 a 5.4 této specifikace.“

Používání výrazu „estive“ musí umožňovat, aby se výroba těchto zvláštních sýrů vyplácela, přičemž bude podléhat specifickým podmínkám stanoveným ve specifikaci.

6. Jiné (kontaktní údaje seskupení, kontrola)

Kontaktní údaje seskupení byly aktualizovány.

Byly rovněž aktualizovány kontaktní údaje kontrolních subjektů.

Byla aktualizována tabulka s hlavními body, jež je třeba kontrolovat, a to na základě změn položek týkajících se

- popisu produktu a metody produkce, tj. zrušení rozměrů forem, upřesnění hmotností a rozměrů jednotlivých druhů sýru,
- v položce týkající se důkazu, že produkt pochází z dané oblasti identifikace a označování.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„OSSAU-IRATY“

č. EU: FR-PDO-0517-01391 – 21.10.2015

CHOP (X) CHZO ()

1. Název

„Ossau-Iraty“

2. Členský stát nebo třetí země

Francie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

Třída 1.3 Sýry

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

Produkt „Ossau-Iraty“ je sýr, jenž se vyrábí výhradně ze syrového ovčího mléka, které se nehomogenizuje a sýří se. Solí se a zraje, má válcový tvar, jeho hmota se mírně lisuje, nevaří se, podstava je plochá či lehce vypouklá. Musí obsahovat nejméně 50 % tuku v celkové sušině a obsah sušiny nesmí být menší než 58 gramů na 100 gramů sýra.

Farmářský sýr „Ossau-Iraty“ se vyrábí výhradně ze syrového mléka.

Rozměry a hmotnost sýrů:

- průměr 22,5 až 27 cm a výška 8 až 14 cm pro zralé sýry o hmotnosti 3,8 až 6 kg,
- průměr 17 až 21 cm a výška 7 až 13 cm pro zralé sýry o hmotnosti 1,8 až 3,3 kg.

Barva hmoty je v závislosti na zrání slonovinově bílá až jantarově krémová. Hmota je hladká, pevná až mazlavá. Mohou v ní být malá oka.

Kůrka je přirozená, tvořená živou mikroflórou. Je pevně spojená s hmotou sýra, není určená k jídlu, nedrolí se a neodlupuje se. Na dotyk je suchá až mírně vlhká, aniž by byla lepkavá. Má oranžově žlutou až šedou barvu.

Zrání trvá nejméně 80 dnů v případě sýrů o hmotnosti 1,8 až 3,3 kg a 120 dnů v případě sýrů o hmotnosti 3,8 až 6 kilogramů.

Identifikace každého sýra je povinná. Zajišťuje se značkou aplikovanou mezi vložením do formy a vyjmutím z formy, a to vyražením nebo prostřednictvím kaseinového štítku. Používaným obrazovým ztvárněním je hlava ovce (odlišné pro mléčné sýry a sýry farmářské). U nevyhovujících sýrů se tato značka seškrábáním odstraní. Sýry vyrobené v období letní pastvy podléhají zvláštní identifikaci.

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

Krmivo pro stádo pochází především z vymezené zeměpisné oblasti. Některá krmiva nemusejí pocházet z dané zeměpisné oblasti v důsledku reliéfu a nadmořské výšky některých území v rámci zeměpisné oblasti. Množství krmiva (kromě krmiva z pastvy) nepocházejícího z dané oblasti je pro hospodářský rok v průměru omezeno na 280 kg sušiny na ovci. V rámci roční spotřeby sušiny odhadované na celkové množství 840 kg na bahnici produkuje mléko se odhaduje zastoupení krmiv pocházejících z dané zeměpisné oblasti na nejméně 67 %.

Základní dávku tvoří krmivo z pastvy, čerstvé, suché a dehydratované píce, sláma a fermentované píce. Krmivo pro stádo musí být složeno ze surovin uvedených v taxativním seznamu, a to jak pro základní dávku, tak pro doplňková krmiva. Krmivo pro stádo pochází z netransgenních produktů.

Ovce se pasou minimálně 240 dní za hospodářský rok. V období dojení ve dnech, kdy se ovce nepasou, jim je podávána denní dávka obsahující nejméně 600 gramů sušiny pocházející ze zeměpisné oblasti.

Pokud jde o krmivo pro stádo v období dojení,

- nesmí do 31. ledna 2018 v průměru na den a ovci množství podávaných fermentovaných píce překračovat 1,5 kg hrubé hmotnosti silážované kukuřice a 1 kg hrubé hmotnosti balíkové nebo silážované trávy,
- od 1. února 2018 nelze podávat silážovaná krmiva, balíková tráva je povolena v průměru do 1 kg hrubé hmotnosti na den a ovci.

Tato dvě ustanovení se použijí za podmínky, že balíková tráva obsahuje nejméně 70 % sušiny.

V denní dávce nemůže množství koncentrátů překračovat průměrně 800 gramů sušiny na ovci. Během hospodářského roku je použití koncentrátů omezeno v průměru na 150 kg sušiny na ovci.

Suroviny a doplňkové látky povolené jakožto doplněk základní dávky jsou uvedeny v taxativním seznamu. Obsah sušiny pro většinu krmných surovin a doplňkových látek je stanoven na nejméně 84 %. Před krmením nesmí dojít k rehydrataci.

Výsadba transgenních rostlin je zakázána na všech pozemcích zemědělského podniku, který produkuje mléko určené na výrobu sýra s CHOP. Tento zákaz výsadby platí pro každý rostlinný druh, který by mohl být zvířatům v zemědělském podniku podán v krmivu, a pro každý druh plodin, který by je mohl kontaminovat.

Sýr „Ossau-Iraty“ se vyrábí výhradně z mléka ovčí plemene Basco-béarnaise nebo Manech s černou hlavou či Manech se zrzavou hlavou.

Během hospodářského roku produkce mléka (od 1. listopadu do 31. října následujícího roku) nepřekračuje průměrně nadojené množství mléka ve stádu 300 litrů na ovci. Produkce mléka je sezónní záležitostí: počet dní, kdy se ovce ve stádu dojí, nemůže překročit 265; dojení je zakázáno v září a říjnu.

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

Produkce ovčího mléka, výroba i zrání sýru probíhají v zeměpisné oblasti.

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

Je povoleno produkt krájet na porce nebo kostky, tyčinky, kousky, „hobliny“ či plátky. Lze jej rovněž strouhat. S výjimkou těchto způsobů úpravy a porcí, jejichž hmotnost je nižší než 50 gramů, je třeba část kůrky, jež je pro produkt s chráněným označením charakteristická, ponechat.

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

Nezávisle na údajích předepsaných pro všechny sýry musí být na etiketě každého sýra uveden název označení původu ztvárněný písmeny o velikosti nejméně dvou třetin největších písmen uvedených na etiketě.

Použití výrazu „estive“, jenž může být případně doplněn názvem letní pastviny, je možné jen u sýrů z mléka, jehož produkce, dojení, zpracování a identifikace probíhají na letní pastvině za těchto podmínek:

- krmení ovcí se zakládá na pastvě, zvířatům lze podávat pouze zrna obilovin povolených v taxativním seznamu a minerály,
- produkce mléka, dojení a výroba probíhají na témže místě, tj. na salaši (jíz se v místní mluvě říká „cayolar“, „etxola“ nebo „cuyala“), přičemž toto místo musí být odlišné od místa přezimování zvířat, a pouze ode dne uvedeného v prohlášení o přesunu zvířat,
- mléko se zpracovává denně v syrovém stavu a sýření se provádí nejpozději 24 hodin po prvním dojení.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisnou oblast tvoří obce nebo části obcí

— departementu Pyrénées-Atlantiques:

- všechny obce v kantonech: Baïgura et Mondarrain, Biarritz, Hendaye – Côte Basque-Sud, Montagne Basque, Oloron-Sainte-Marie 1 a 2, Ouzom, Gave et Rives du Nééz, Pays de Bidache, Amikuze et Ostibarre, Saint-Jean-de-Luz, Ustaritz – Vallées de Nive et Nivelle,
- všechny obce: Abitain, Andrein, Angaïs, Anglet, Angous, Arau-juzon, Araux, Athos-Aspis, Aubertin, Audaux, Auterrive, Autevielle-Saint-Martin-Bideren, Bardos, Barraute-Camu, Bastanès, Baudreix, Bellocq, Bénéjacq, Bérenx, Beuste, Billère, Boeil-Bezing, Bordères, Bordes, Briscous, Bugnein, Burgaronne, Cardesse, Carresse-Cassaber, Castagnède, Castetnau-Camblong, Castetbon, Castetner, Charre, Coarraze, Cuqueron, Dognen, Escos, Espiute, Gelos, Gestas, Guiche, Guinarthe-Parenties, Gurs, Hours, Igon, Jasses, Jurançon, Laà-Mondrans, Laàs, La-bastide-Villefranche, Labatmale, Lacommande, Lagos, Lahonce, Lahourcade, Lanne-plaà, Lay-Lamidou, Léréen, Lestelle-Bétharram, L'Hôpital-d'Orion, Lons, Loubieng, Lucgarier, Lucq-de-Béarn, Mazères-Lezons, Méritein, Mirepeix, Monein, Montaut, Montfort, Mouguerre, Mourenx, Nabas, Narp, Navarrenx, Noguères, Ogenne-Camptort, Oraàs, Orion, Orriule, Ossenx, Ozenx-Montestrucq, Parbayse, Préchacq-Navarrenx, Rivehaute, Saint-Dos, Saint-Faust, Saint-Gladie-Arrive-Munein, Saint-Pé-de-Léréen, Saint-Pierre-d'Irube, Saint-Vincent, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sames, Sarpourenx, Sauvelade, Sauveterre-de-Béarn, Sus, Sus-miou, Tabaille-Usquain, Viellenave-de-Navarrenx, Vielleségure, Villefranche.
- části těchto obcí: Abos, Abidos, Arbus, Argagnon, Artigueloutan, Artiguelouve, Barzun, Bayonne, Bézingrand, Biron, Bizanos, Castétis, Denguin, Es-poeiey, Gomer, Idron, Lacq, Labastide-Cézeracq, Lagor, Lahontan, Laroïn, Lée, Lescar, Livron, Maslacq, Mont, Nousty, Orthez, Os-Marsillon, Ousse, Pardies, Pau, Poey-de-Lescar, Pontacq, Sauvagnon, Serres-Castet, Siros, Soumoulou, Tarsacq, Urcuit, Urt a Uzein.

V případě těchto obcí jsou plány uloženy na radnici.

- v departementu Hautes-Pyrénées obce hraničící s departementem Pyrénées-Atlantiques: Arbéost, Arrens-Marsous, Ferrières.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Specifičnost zeměpisné oblasti

Oblast, na niž se označení vztahuje, zahrnuje baskické a bearské hory a podhůří.

Přírodní podmínky v zeměpisné oblasti, její oceánské podnebí s pravidelnými a značnými srážkami (od 1 200 do 1 800 mm za rok) a poměrně malé teplotní výkyvy jsou příznivé pro travní porosty, a tím i pro chov ovcí na mléko. Rovněž reliéf, přítomnost kopců, nízké a středně vysoké hory zapříčinily, že zemědělství se věnovalo především extenzivnímu chovu.

Pro produkci mléka se využívají tradiční plemena ovcí. Jedná se o místní plemena Manech s černou hlavou, Manech se zrzavou hlavou a Basco-béarnaise, jež jsou obzvláště přizpůsobena podmínkám v dané zeměpisné oblasti. Základem jejich krmiva je tráva a seno. V oblasti je velmi deštivé podnebí, s kterým se tato plemena vypořádávají díky husté „nepropustné“ vlně. Na pastvě jsou každý den, dokonce i v zimě, kromě případů, kdy je sníh, nebo panují extrémní podmínky. Přizpůsobila se sezónnímu přesunu na jiné pastviny, jenž je realizován u tří čtvrtin stáda. Tato místní plemena produkují mléko pouze v zimě, na jaře a začátkem léta.

Metoda produkce se přizpůsobila této sezónní produkci. Při jejím uplatňování je zakázáno dojení a výroba v září a říjnu.

Ověčské mléko z dané zeměpisné oblasti je mimořádně kvalitní, jelikož metoda produkce zaručuje, že průměrný obsah užitečné sušiny (tuk + bílkoviny) je vyšší než 110 g na litr mléka.

Způsoby a parametry výroby jsou uzpůsobeny zmíněné kvalitě mléka. Hmota sýra je při ukládání do sklepa připravená ke zpracování, lipolýze a proteolýze, jež během zrání po sobě následují.

Způsoby uplatňované producenty při zrání (otáčení, kartáčování, zákaz veškerých přípravků proti plísním) přispívají k tomu, že se na povrchu tvoří rozličná užitečná flóra, jež zajišťuje rozvoj aromatu.

Specifičnost produktu

Produkt „Ossau-Iraty“ je sýr z ovčího mléka s mírně lisovanou hmotou, ve tvaru tzv. „tomme“ s plochou či lehce vypouklou podstavou. Jeho kůrka je tvrdá, několik milimetrů silná a má oranžově žlutou až šedou barvu. Hmotnost sýru „Ossau-Iraty“ je nejméně 1,8 kg, což umožňuje dlouhou dobu zrání (nejméně 80 až 120 dní podle formátu sýru).

Barva hmoty je v závislosti na zrání slonovinově bílá až jantarově krémová. Její struktura je hladká, pevná, rozplývající se a krémová až tvrdá. Může vykazovat malá oka (díry).

Má jemnou vůni, která někdy připomíná vůni květin či ovoce. Chuť je vyvážená a lze v ní vnímat kyselé tóny až chuť tuku. Je intenzivní, přiměřeně slaná, často v ní ucítíme vůni lískového ořechu a ovoce.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu

Zeměpisnou oblast tvoří baskické a bearské hory a podhůří, které jsou z většiny pokryty přírodními nebo dočasnými loukami, ať už se jedná o letní pastviny, na něž se většina stád každé léto přesouvá, nebo plochu zemědělských podniků, na níž chovatelé dávají přednost produkci píce pro pastvu a sušení sena.

Takový porost umožňuje produkci krmných píce pocházejících z dané zeměpisné oblasti a většinově sestávajících ze sena, otavy a různých druhů travin.

Tyto zdroje píce získávají na významu díky chovu ovcí výhradně místních plemen (Manech s černou hlavou, Manech se zrzavou hlavou a Basco-béarnaise).

Díky využívání místních plemen, krmení založeném na pastvě a spotřebě sena i podmínkám chovu omezujícím intenzifikaci lze zaručit, že mléko se pro výrobu sýra dobře hodí.

Ovčí sýry se v západní části Pyrenejí produkují již od středověku. Smlouvy o podílnickém hospodaření ze 14. století a ověřené dokumenty ze začátku 15. století jsou svědectvím o výrobě ovčího sýra v dané oblasti.

Obtížné podmínky pro přepravu mezi vysoko položenými pastvinami a pastvinami využívanými v létě ve vysokých horách a údolích přiměli pastevce velmi rychle k tomu, aby mléko na místě zpracovávali na sýr, jenž mohl být za účelem prodeje dopravován do údolí.

Produkt „Ossau-Iraty“ patří do kategorie sýrů „s lisovanou, tepelně neupravenou hmotou“. Vyšší hmotnost, lisovaná hmota, tvar a dlouhé zrání dodávají sýru poměrně tvrdou kůrku, což z něj činí produkt odpovídající záměru, aby se dal snadno přepravovat. Skutečnost, že se sýr dobře uchovává, zajišťovala pastevci a jeho rodině výživu bohatou na bílkoviny po celý rok.

I když je dnes přeprava snazší, tradice týkající se dlouhého zrání se zachovala. Díky souhře adaptovaných výrobních způsobů, zejména dlouhému zrání sýrů, se vlastnosti tohoto sýra s různými vůněmi mohou naplno projevit.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f4d1060d-6774-4b84-9770-8bf826b9e892/telechargement

