



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 62

23. prosince 2019

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2019/C 431/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9589 — Fedrigoni/Ritrama Group) ⁽¹⁾	1
2019/C 431/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9631 – Kennedy-Wilson Holdings/AXA Group/JV) ⁽¹⁾	2
2019/C 431/03	Stažení oznámení o spojení podniků (Věc M.9630 — CDC/Total/JMB Solar Nogara/Quadran Nogara) ⁽¹⁾	3
2019/C 431/04	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9652 – Marquard & Bahls/Starwood Capital/GCA) ⁽¹⁾	4
2019/C 431/05	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9505 – Daimler AG/Swiss Re Ltd/JV) ⁽¹⁾	5
2019/C 431/06	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9634 – PSP/Aviva/Galleri K) ⁽¹⁾	6
2019/C 431/07	Stažení oznámení o spojení podniků (Věc: M.9643 – ENGIE/Versicherungskammer/Portfolio Companies) ⁽¹⁾	7
2019/C 431/08	Stažení oznámení o spojení podniků (Věc M.9608 – ENGIE/CDC/CNR Solaire 10) ⁽¹⁾	8

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropský parlament

2019/C 431/09	Rozhodnutí Předsednictva Evropského Parlamentu ze dne 16. prosince 2019, kterým se mění prováděcí opatření ke statutu poslanců Evropského parlamentu	9
---------------	--	---

Evropská komise

2019/C 431/10	Směnné kurzy vůči euru — 20. prosince 2019	11
2019/C 431/11	Zveřejnění protihodnot v národní měně finančních limitů vyjádřených v eurech v příloze I nařízení Rady (ES) č. 116/2009	12
2019/C 431/12	Prováděcí rozhodnutí Komise ze dne 16. prosince 2019 o zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu, která není menšího rozsahu, podle článku 53 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 v Úředním věstníku Evropské unie pro název „Rheinisches Apfelkraut“ (CHZO) ...	13

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2019/C 431/13	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.9455 – Compass/Fazer Food Services) ⁽¹⁾	18
---------------	--	----

JINÉ AKTY

Evropská komise

2019/C 431/14	Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, která není menšího rozsahu	20
2019/C 431/15	Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 17 odst. 6 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/89	31
2019/C 431/16	Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	37

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

2019/C 431/17	Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, která není menšího rozsahu	41
2019/C 431/18	Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, která není menšího rozsahu	47

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.9589 — Fedrigoni/Ritrama Group)****(Text s významem pro EHP)**

(2019/C 431/01)

Dne 16. prosince 2019 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 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 32019M9589. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.9631 – Kennedy-Wilson Holdings/AXA Group/JV)****(Text s významem pro EHP)**

(2019/C 431/02)

Dne 16. prosince 2019 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 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 32019M9631. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Stažení oznámení o spojení podniků
(Věc M.9630 — CDC/Total/JMB Solar Nogara/Quadran Nogara)

(Text s významem pro EHP)

(2019/C 431/03)

Nařízení Rady (ES) č. 139/2004

Evropská komise dne 25. listopadu 2019 obdržela oznámení ⁽¹⁾ o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 („nařízení o spojování“).

Oznamující strany dne 17. prosince 2019 Komisi sdělily, že své oznámení stahují.

⁽¹⁾ Úř. věst. C 407, 3.12.2019, s. 9.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.9652 – Marquard & Bahls/Starwood Capital/GCA)

(Text s významem pro EHP)

(2019/C 431/04)

Dne 6. prosince 2019 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 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 32019M9652. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.9505 – Daimler AG/Swiss Re Ltd/JV)

(Text s významem pro EHP)

(2019/C 431/05)

Dne 11. prosince 2019 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 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 32019M9505. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.9634 – PSP/Aviva/Galleri K)****(Text s významem pro EHP)**

(2019/C 431/06)

Dne 17. prosince 2019 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 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 32019M9634. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Stažení oznámení o spojení podniků
(Věc: M.9643 – ENGIE/Versicherungskammer/Portfolio Companies)

(Text s významem pro EHP)

(2019/C 431/07)

Nařízení Rady (ES) č. 139/2004

Evropská komise dne 20. listopadu 2019 obdržela oznámení ⁽¹⁾ o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 („nařízení o spojování“).

Oznamující strany dne 18. prosince 2019 Komisi sdělily, že své oznámení stahují.

⁽¹⁾ Zveřejněno v Úředním věstníku Evropské unie C 405, 2.12.2019, s. 15.

Stažení oznámení o spojení podniků
(Věc M.9608 – ENGIE/CDC/CNR Solaire 10)

(Text s významem pro EHP)

(2019/C 431/08)

Nařízení Rady (ES) č. 139/2004

Evropská komise dne 25. listopadu 2019 obdržela oznámení ⁽¹⁾ o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 („nařízení o spojování“).

Oznamující strany dne 17. prosince 2019 Komisi sdělily, že své oznámení stahují.

⁽¹⁾ Zveřejněno v Úředním věstníku Evropské unie C 408, 4.12.2019, s. 6.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÝ PARLAMENT

ROZHODNUTÍ PŘEDSEDNICTVA EVROPSKÉHO PARLAMENTU

ze dne 16. prosince 2019,

kterým se mění prováděcí opatření ke statutu poslanců Evropského parlamentu

(2019/C 431/09)

PŘEDSEDNICTVO EVROPSKÉHO PARLAMENTU,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie, a zejména na čl. 223 odst. 2 této smlouvy,

s ohledem na statut poslanců Evropského parlamentu ⁽¹⁾,

s ohledem na článek 25 jednacího řádu Evropského parlamentu,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V souladu s čl. 69 odst. 1 prováděcích opatření ke statutu poslanců Evropského parlamentu ⁽²⁾ (dále jen „prováděcí opatření“) může předsednictvo každoročně valorizovat výši úhrady cestovních výdajů, příspěvku na pobyt a příspěvku na všeobecné výdaje až do výše rovnající se roční míře inflace v Evropské unii zveřejněné Eurostatem, která odpovídá měsíci říjnu předcházejícího roku.
- (2) Míra inflace v Evropské unii v období mezi říjnem 2018 a říjnem 2019, kterou zveřejnil Eurostat dne 15. listopadu 2019, činila 1,1 %. Nové částky vycházející z úpravy, která je nezbytná s ohledem na tuto míru inflace, by se měly uplatňovat ode dne 1. ledna 2020 a prováděcí opatření by měla být odpovídajícím způsobem změněna.
- (3) Podle čl. 69 odst. 2 prováděcích opatření se maximální výše měsíční úhrady výdajů na parlamentní asistenci vynaložených na osobní asistenty podle čl. 33 odst. 4 prováděcích opatření případně každoročně valorizuje na základě společného indexu vypracovaného s ohledem na údaje získané podle článku 65 služebního řádu úředníků Evropské unie stanoveného nařízením Rady (EHS, Euratom, ESUO) č. 259/68 ⁽³⁾.
- (4) Komise v této souvislosti stanovila koeficient platových úprav pro rok 2019 ve výši 2 %. Vzhledem k uvedeným skutečnostem by měla být maximální výše úhrady výdajů na parlamentní asistenci zvýšena na částku 25 442 EUR s účinností od 1. července 2019,

⁽¹⁾ Rozhodnutí Evropského parlamentu 2005/684/ES, Euratom ze dne 28. září 2005 o přijetí statutu poslanců Evropského parlamentu (Úř. věst. L 262, 7.10.2005, s. 1).

⁽²⁾ Rozhodnutí předsednictva Evropského parlamentu ze dne 19. května a 9. července 2008, kterým se stanoví prováděcí opatření ke statutu poslanců Evropského parlamentu (Úř. věst. C 159, 13.7.2009, s. 1).

⁽³⁾ Úř. věst. L 56, 4.3.1968, s. 1.

PŘIJALO TOTO ROZHODNUTÍ:

Článek 1

Prováděcí opatření se mění takto:

1) Čl. 20 odst. 1 se mění takto:

a) písmeno a) se nahrazuje tímto:

„a) pro úsek od 0 do 50 km: 23,89 EUR;“;

b) písmeno c) se nahrazuje tímto:

„c) pro úsek od 251 do 1 000 km: 0,07 EUR/km;“;

2) Článek 22 se mění takto:

a) odstavec 1 se nahrazuje tímto:

„1. Maximální výše roční úhrady nákladů na cesty uskutečněné podle čl. 10 odst. 1 písm. b) činí 4 503 EUR.“;

b) v odstavci 3 se první pododstavec nahrazuje tímto:

„3. Maximální roční výše úhrady skutečně vynaložených cestovních výdajů souvisejících s cestami předsedů výborů nebo podvýborů za účelem účasti na konferencích nebo akcích, které se zabývají tématem evropského rázu spadajícím do působnosti výboru nebo podvýboru a které mají parlamentní rozměr, činí 4 503 EUR. Tuto účast musí předem schválit předseda Parlamentu po ověření stavu finančních prostředků, které jsou k dispozici v rámci výše uvedené maximální částky.“;

3) V článku 24 se odstavec 2 nahrazuje tímto:

„2. Pokud se oficiální činnost uskuteční na území Unie, obdrží poslanci paušální příspěvek 323 EUR.“;

4) V článku 26 se odstavec 2 nahrazuje tímto:

„2. Měsíční výše příspěvku podle článku 25 činí 4 563 EUR.“;

5) V článku 33 se odstavec 4 nahrazuje tímto:

„4. Maximální výše měsíční úhrady výdajů vynaložených na všechny osobní asistenty podle článku 34 činí 25 442 EUR s účinností od 1. července 2019.“

Článek 2

Toto rozhodnutí vstupuje v platnost prvním dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto rozhodnutí se použije ode dne 1. ledna 2020 s výjimkou čl. 1 odst. 5, který se použije ode dne 1. července 2019.

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

20. prosince 2019

(2019/C 431/10)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1097	CAD	kanadský dolar	1,4579
JPY	japonský jen	121,31	HKD	hongkongský dolar	8,6511
DKK	dánská koruna	7,4720	NZD	novozélandský dolar	1,6811
GBP	britská libra	0,85133	SGD	singapurský dolar	1,5036
SEK	švédská koruna	10,4340	KRW	jihokorejský won	1 286,58
CHF	švýcarský frank	1,0883	ZAR	jihoafrický rand	15,7936
ISK	islandská koruna	136,40	CNY	čínský juan	7,7764
NOK	norská koruna	9,9463	HRK	chorvatská kuna	7,4390
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	15 510,83
CZK	česká koruna	25,445	MYR	malajsijský ringgit	4,5942
HUF	maďarský forint	330,50	PHP	filipínské peso	56,284
PLN	polský zlotý	4,2593	RUB	ruský rubl	68,9657
RON	rumunský lei	4,7705	THB	thajský baht	33,496
TRY	turecká lira	6,5774	BRL	brazilský real	4,5175
AUD	australský dolar	1,6088	MXN	mexické peso	21,0259
			INR	indická rupie	79,0035

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

**Zveřejnění protihodnot v národní měně finančních limitů vyjádřených v eurech v příloze I nařízení
Rady (ES) č. 116/2009**

(2019/C 431/11)

Podle požadavku stanoveného v oddílu B přílohy I nařízení Rady (ES) č. 116/2009 ⁽¹⁾ je třeba finanční limity použitelné pro určité kategorie kulturních statků přepočítat na národní měny těch členských států, jejichž měnou není euro, a zveřejnit je v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Níže uvedené protihodnoty byly vypočteny na základě průměrných denních hodnot každé z dotčených měn vyjádřených v eurech během období 24 měsíců, které končí posledním dnem měsíce srpna roku 2019. Nové hodnoty nabývají účinku dne 31. prosince 2019.

EUR	1	15 000	30 000	50 000	150 000
BGN bulharský lev	1,9558	29 337	58 674	97 790	293 370
CZK česká koruna	25,6765	385 147	770 294	1 283 823	3 851 468
DKK dánská ko- runa	7,4551	111 827	223 654	372 756	1 118 269
GBP britská libra	0,8847	13 271	26 542	44 236	132 708
HRK chorvatská kuna	7,4322	111 483	222 965	371 609	1 114 827
HUF maďarský fo- rint	318,5635	4 778 452	9 556 904	15 928 173	47 784 519
PLN polský zlotý	4,2693	64 039	128 079	213 464	640 393
RON rumunský leu	4,6755	70 133	140 266	233 777	701 331
SEK švédská ko- runa	10,2689	154 033	308 066	513 443	1 540 329

⁽¹⁾ Úř. věst. L 39, 10.2.2009, s. 1.

PROVÁDĚCÍ ROZHODNUTÍ KOMISE**ze dne 16. prosince 2019****o zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu, která není menšího rozsahu, podle článku 53 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 v Úředním věstníku Evropské unie pro název „Rheinisches Apfelkraut“ (CHZO)**

(2019/C 431/12)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin⁽¹⁾, a zejména na čl. 50 odst. 2 písm. a) ve spojení s čl. 53 odst. 2 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Německo podalo v souladu s čl. 49 odst. 4 nařízení (EU) č. 1151/2012 žádost o schválení změny specifikace produktu „Rheinisches Apfelkraut“ (CHZO), která není menšího rozsahu.
- (2) Komise tuto žádost v souladu s článkem 50 nařízení (EU) č. 1151/2012 přezkoumala a dospěla k závěru, že splňuje podmínky stanovené v uvedeném nařízení.
- (3) Aby bylo možné podat podle článku 51 nařízení (EU) č. 1151/2012 námitky, měla by být žádost o schválení změny specifikace produktu, která není menšího rozsahu, podle čl. 10 odst. 1 prvního pododstavce prováděcího nařízení Komise (EU) č. 668/2014⁽²⁾, včetně pozměněného jednotného dokumentu a odkazu na zveřejnění příslušné specifikace produktu, pro zapsaný název „Rheinisches Apfelkraut“ (CHZO) zveřejněna v Úředním věstníku Evropské unie,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článek

Žádost o schválení změny specifikace produktu, která není menšího rozsahu, podle čl. 10 odst. 1 prvního pododstavce prováděcího nařízení (EU) č. 668/2014, včetně pozměněného jednotného dokumentu a odkazu na zveřejnění příslušné specifikace produktu, pro zapsaný název „Rheinisches Apfelkraut“ (CHZO) je uvedena v příloze tohoto rozhodnutí.

V souladu s článkem 51 nařízení (EU) č. 1151/2012 zveřejnění tohoto rozhodnutí zakládá právo podat proti změně zmíněné v prvním pododstavci tohoto článku námitku ve lhůtě tří měsíců ode dne zveřejnění tohoto rozhodnutí v Úředním věstníku Evropské unie.

V Bruselu dne 16. prosince 2019.

Za Komisi

Janusz WOJCIECHOWSKI

člen Komise

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

⁽²⁾ Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 668/2014 ze dne 13. června 2014, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 36).

PŘÍLOHA

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

„RHEINISCHES APFELKRAUT“

EU č.: PGI-DE-0716-AM01 – 15.2.2018

CHOP () CHZO (X)

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Seskupení žadatelů

Název sdružení	Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut
Typ sdružení	více než jedna osoba
Účastníci	producenti
Adresa	Wormersdorfer Straße 22-26, 53340 Meckenheim
Země	Německo
Telefon	0049222591900
E-mailová adresa (adresy)	info@sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de

Oprávněný zájem

Žadatel je tentýž jako původní žadatel o zápis.

2. Členský stát nebo třetí země

Německo

3. Změny se týkají těchto položek specifikace produktu

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

4. Druh 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 nařízení (EU) č. 1151/2012

5. Změny

Popis produktu

- 1) V současné době specifikace produktu uvádí konečný cukr podle různých druhů (sacharóza 9 %, glukóza 21 %, fruktóza 28 %). Tyto údaje by měly být odstraněny.

Ukázalo se, že tyto údaje, které byly poprvé uvedeny ve specifikaci/v jednotném dokumentu v řízení před Evropskou komisí, nejsou užitečné. Je známo, že Komise ve svých návrzích na zlepšení často uvádí, že specifikace by měla obsahovat co nejpřesněji vyčíslitelné parametry. V některých případech to bohužel vedlo k tomu, že ochranná sdružení tyto parametry změřila a výsledky zaznamenala do specifikace. Jelikož však měření bylo nutné provést *ad hoc*, nemohla být reprezentativní. V případě přírodních produktů, jako jsou jablka a hrušky, se obsah cukru značně liší v závislosti na povětrnostních podmínkách. To je jeden z důvodů, proč není možné rozumně stanovit podíl sacharózy, glukózy a fruktózy. Cukr samozřejmě tvoří podstatnou součást produktu. Podíl druhů cukru však nelze účinně definovat. Proto je nutné tyto údaje odstranit.

- 2) V současné době se hodnota Brix uvádí ve výši „65–68“. Mělo by však být stanoveno, že má být „nejméně 65 stupňů Brix“.

Ukázalo se, že v letech, kdy je počasí obzvláště příznivé pro tvorbu cukru v ovoci, může být hodnota 68 stupňů Brix překročena, což ve skutečnosti vede k lepší kvalitě produktu. Stanovení horní hranice proto není rozumné.

- 3) Stávající údaj týkající se obsahu vody ($35 \% \pm 3 \%$) by měl být odstraněn.

Tato změna je podmíněna změnou hodnoty Brix. Hodnota Brix má významný vliv na řadu vlastností, včetně obsahu vody v produktu. Čím vyšší je hodnota Brix (obsah cukru), tím nižší je obsah vody.

Proto je údaj o obsahu vody pro produkt ve skutečnosti bezpředmětný. Důležitým faktorem je hodnota Brix. Z tohoto důvodu je lepší údaj o obsahu vody úplně odstranit. Obsah vody v současné době uvedený ve specifikaci není správný, protože v důsledku změny hodnoty Brix (z „x–y“ na „nejméně x“) by bylo nutné uvádět obsah vody jako „nejvýše x %“. Jelikož však obsah vody závisí na hodnotě Brix, a nemá sám o sobě žádný vliv na kvalitu, měl by být tento údaj odstraněn.

Metoda produkce

- 1) Ve druhém odstavci se slova „Pokud ke zpracování dochází na jaře...“, nahrazují slovy „Pokud ke zpracování dochází mimo toto období...“.

Důvodem je, že ovoce z chladíren může být nyní zpracováno na „Apfelkraut“ i jindy než na jaře. Specifikace musí být opravena tak, aby zohledňovala tento technologický pokrok.

- 2) V předposledním odstavci se za slova „...cukr a pektiny“ doplňují slova „a případně kyseliny“.

Nyní je přípustné přidání kyseliny. Důvodem je, že v závislosti na sklizni může být vlastní obsah kyselin v ovoci tak nízký, že bez přidání kyseliny nelze dosáhnout požadovaného želírování.

Při přidání pektinu k dosažení roztíratelného produktu je potřebná určitá hodnota pH. Podle zkušeností výrobce je k dosažení optimální konzistence potřebná hodnota pH při zpracování $3,5 \pm 0,05$. Hodnota pH je výsledkem smísení polotovarů jablek (jablek), polotovarů hrušek (hrušek) a roztoku pektinu. Jelikož pro dosažení optimálních výsledků je tolerance pro hodnoty pH velmi malá, je třeba rozsah těchto hodnot v nutných případech regulovat použitím kyseliny. Pokud se kyselina použije, pak pouze v nepatrném množství, takže nemůže ovlivnit chuť; ve skutečnosti je v zájmu výrobce zajistit, aby k ovlivnění chuti nedošlo.

Souvislost

V posledním odstavci se v bodě 2 (Specifické vlastnosti produktu) slova „Pokud ke zpracování dochází na jaře“, nahrazují slovy „Pokud ke zpracování dochází mimo toto období...“.

Tato úprava odpovídá změnám v popisu produktu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„RHEINISCHES APFELKRAUT“

EU č.: PGI-DE-0716-AM01 – 15.2.2018

CHOP () CHZO (X)

1. **Název**

„Rheinisches Apfelkraut“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Německo

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

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

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

„Rheinisches Apfelkraut“ je sirup z čerstvě sklizených koncentrovaných jablek a hrušek. K výrobě se používají pouze celá jablka a hrušky. Ke zpracování se používají pouze zdravá a plně zralá jablka a hrušky. Pokud zpracování probíhá v době sklizně, tj. od pozdního léta do poloviny listopadu, používá se čerstvé ovoce. Pokud zpracování probíhá mimo toto období, používají se výhradně celé kusy, nikoliv polotovary. V takovém případě pochází ovoce výhradně z chladíren. Na jeden kilogram konečného produktu se použijí alespoň 2,7 kg suroviny (ovoce), z toho minimálně 2,1 kg jablek. Na rozdíl od zavařeniny se produkt vyrábí výlučně z ovocné šťávy, tzn. bez jiných přísad rostlinného původu. Při přebírání ovoce se provádí vizuální hygienická kontrola, při níž se ověřuje případný výskyt hniloby a škůdců.

Před zpracováním se ovoce očistí ve vodě. Poté se celá jablka a celé hrušky za normálního tlaku mírně povaří, hmota se slisuje a šťáva se precedí.

Z čiré šťávy se pak ve spařovači ve vakuu jemným způsobem oddělí voda. Obsah sušiny polotovaru činí přinejmenším 58–62 °Brix. Po této fázi výroby a případně po uskladnění tohoto meziproduktu ve velkých nádržích o teplotě maximálně 10 °C je možné přidat podle výrobcova vlastního tradičního receptu cukr, pektiny a případně kyselinu.

V rámci konečné kontroly se měří obsah sušiny. Produkt lze přímo v horkém stavu plnit do nádob a poté ho dát do prodeje.

Cukr lze přidat v maximálním množství 400 g různých druhů cukru na 1 000 g hotového produktu. Produkt lze vyrábět i pouze z jablek a bez přidání cukru.

Vzhled: tmavohnědá huspeninová hmota

Chut': sladko-kyselá jablečná chuť

Vůně: nasládlá

Hodnota Brix (hotový produkt): nejméně 65 stupňů Brix

pH: od 3,1 do 3,7

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

—

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

Celý výrobní postup se provádí ve vymezené zeměpisné oblasti, přičemž se používají pouze celá, zdravá, dozralá jablka a hrušky, čerstvé nebo z chladírny.

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

—

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

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Porýní. V Severním Porýní-Vestfálsku je to kraj Kolín nad Rýnem a tyto okresy v kraji Düsseldorf: okres Mettmann, město Düsseldorf, okres Neuss, město Mönchengladbach, okres Viersen, město Krefeld, okres Kleve a okres Wesel. V Porýní-Falci se jedná o okresy Ahrweiler a Mayen-Koblenz.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

„Rheinisches Apfelkraut“ je tradičním produktem Porýní. Předpoklady pro pěstování ovocných stromů jsou v Porýní ideální a v průběhu století se zde vytvořila oblast intenzivního ovocnářství. I dnes se zde stále vyskytují četné luční sady a pěstuje se velký počet jablečných odrůd. Klimatické podmínky jsou příznivé pro pěstování odrůd, které se vyznačují správným poměrem kyseliny a přírodních pektinů nezbytným pro výrobu optimálně roztíratelného produktu.

Produkt se zde již odedávna vyráběl z důvodu konzervace spadeného ovoce. V minulých stoletích vyráběl prakticky každý statek svůj vlastní sladce aromatický produkt Apfelkraut ke slazení potravin v zimním období. Tradiční způsob výroby – šetrné vaření za normálního tlaku – a zejména znalost, jakou směs jablečných odrůd je třeba použít, aby bylo dosaženo správného poměru mezi pektiny a kyselinou, se předávaly z generace na generaci. Výroba produktu je tudíž příznivě ovlivněna zvláštními klimatickými, meteorologickými a jinými přírodními předpoklady Porýní. Díky těmto příznivým podmínkám a tradici tak místní obyvatelé získali zvláštní zkušenosti s výrobou produktu. Produkt se používá v první řadě jako sladká pomazánka na chleba, přísada při pečení a vaření (například při přípravě rovněž typické porýnské svíčkové) a jako příloha k „Rievkooche“ (tradiční rýnský bramborák).

Produkt „Rheinisches Apfelkraut“ se stále vyrábí tradičním způsobem předávaným z generace na generaci, konkrétně pečlivým určením poměru četných jablečných odrůd a šetrným vařením za normálního tlaku. Výroba probíhá přesně podle receptů vyzkoušených předchozími generacemi. Tím je zajištěna vynikající kvalita, konkrétně vyvážená chuť a optimální roztíratelnost produktu.

Oblast pěstování ovoce s pradávou tradicí a po generace používaný výrobní postup produktu vyráběného v Porýní jsou důvodem jeho zvláštní pověsti. Produkt je dobře známý především v Porýní, avšak těší se dobré pověsti i za jeho hranicemi. To potvrzují i stanoviska odborných orgánů, uvádění produktu na jídelních lístcích, v receptech a nabídce zboží v online obchodech. Produkt má v porýnské kuchyni pevné místo jako pomazánka na chleba i jako přísada při pečení a vaření. Používání produktu „Rheinisches Apfelkraut“ má dlouhou tradici a produkt je i dnes silně zakotven v povědomí gastronomů i spotřebitelů. V receptech na přípravu porýnské svíčkové („Rheinischer Sauerbraten“) je produkt uveden jako přísada.

K výrobě se používají pouze celá jablka a hrušky. Ke zpracování se používají pouze zdravá a plně zralá jablka a hrušky. Pokud zpracování probíhá v době sklizně, tj. od pozdního léta do poloviny listopadu, používá se čerstvé ovoce. Pokud zpracování probíhá mimo toto období, používají se výhradně celé kusy, nikoliv polotovary. V takovém případě pochází ovoce výhradně z chlazení.

Příčinná souvislost mezi produktem a oblastí produkce spočívá v pověsti, které se produkt „Rheinisches Apfelkraut“ těší. Oblast pěstování ovoce s pradávou tradicí a po generace používaný výrobní postup produktu vyráběného v Porýní jsou důvodem jeho zvláštní pověsti. Produkt je dobře známý především v Porýní, avšak těší se dobré pověsti i za jeho hranicemi.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

<https://register.dpma.de/DPMAreger/blattdownload/marken/2018/3/Teil-7/20180119>

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

**Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.9455 – Compass/Fazer Food Services)**

(Text s významem pro EHP)

(2019/C 431/13)

1. Komise dne 12. prosince 2019 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Compass Group PLC (Spojené království),
- Fazer Food Services AB (Švédsko) patřícího do skupiny Oy Karl Fazer Ab (Finsko),
- Fazer Food Services OY (Finsko) patřícího do skupiny Oy Karl Fazer Ab (Finsko),
- Fazer Food Services AS (Norsko) patřícího do skupiny Oy Karl Fazer Ab (Finsko),
- Fazer Food Services A/S (Dánsko) patřícího do skupiny Oy Karl Fazer Ab (Finsko),
- Fazer Food OÜ (Estonsko) patřícího do skupiny Oy Karl Fazer Ab (Finsko).

Podnik Compass Group PLC získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování kontrolu nad celými podniky Fazer Food Services AB, Fazer Food Services OY, Fazer Food Services AS, Fazer Food Services A/S a Fazer Food OÜ.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Compass Group PLC: poskytovatel externě zajišťovaných stravovacích služeb zákazníkům v podnikatelském sektoru a v oblasti průmyslu, zdravotnictví a sociálního zabezpečení, vzdělávání a obrany, v odvětví činností na moři a v odlehlých lokalitách. Poskytuje rovněž podpůrné služby, jako je správa budov a úklidové služby, jakož i stravovací služby včetně licencovaných stravovacích služeb v odvětvích sportu a volnočasových aktivit,
- podniků Fazer Food Services AB, Fazer Food Services OY, Fazer Food Services AS, Fazer Food Services A/S a Fazer Food OÜ: poskytují cateringové, restaurační a stravovací služby ve Finsku, Švédsku, Dánsku a Norsku a omezeně působí v Estonsku.

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. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.9455 – Compass/Fazer Food Services

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

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 229 64301

Poštovní adresa:

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

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, která není menšího rozsahu

(2019/C 431/14)

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

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

„TOMATE LA CAÑADA“

EU č.: PGI-ES-0664-AM01 – 12.3.2018

CHOP () CHZO (X)

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Regulační rada chráněného zeměpisného označení „Tomate La Cañada“

Adresa: Autovía del Mediterráneo, Salida 456 Paraje Los Mayores, s/n 04130 El Alquíán (Almería), Španělsko.

Tel. +34 637310801.

E-mail: miguelangel@elprimertomate.com

Regulační rada chráněného zeměpisného označení „Tomate La Cañada“ je neziskový subjekt, který je uznán příslušným orgánem v členském státě jako orgán spravující označení jakosti. Zastupuje hospodářské subjekty, které plní svůj úkol při produkci chráněného produktu. Je řízen v souladu s demokratickými zásadami a reprezentuje ekonomické a oborové zájmy týkající se chráněného zeměpisného označení s tím, že věnuje zvláštní pozornost minoritním zájmům, přičemž všechny tyto zájmy jsou zde paritně zastoupeny.

Kromě toho má regulační rada právní subjektivitu, jež jí umožňuje podat tuto žádost o změnu podle vnitrostátních právních předpisů, konkrétně podle článku 13.2 bodu a) zákona andaluské vlády č. 2/2011 ze dne 25. března 2011 o kvalitě potravinářských produktů a produktů rybolovu.

2. Členský stát nebo Třetí Země

Španělsko

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

☐ Název produktu

☒ Popis produktu

☐ Zeměpisná oblast

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

- ☐ Důkaz původu
- ☒ Metoda produkce
- ☒ Souvislost
- ☐ Označování
- ☒ Ostatní: Právní požadavky, grafy a tabulky

4. Druh změny (změn)

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

5. Změna (změny)

- 5.1 Zprv se mění struktura oddílu B „Popis produktu“ ve specifikaci produktu, oddíl B.2 se v celém rozsahu zrušuje a obsah pododdílu B.3 se nemění. Ten se stane novým pododdílem B.2 s názvem „Chemicko-fyzikální a organoleptické vlastnosti a tržní druhy“. Tento nový pododdíl B.2 specifikuje chemicko-fyzikální a organoleptické vlastnosti jednotlivých druhů rajčat na rozdíl od původního pododdílu B.2, který uváděné vlastnosti nestanovil konkrétně pro jednotlivé druhy rajčat.

— Zrušuje se následující text z pododdílu B.2 specifikace produktu a bod 3.2 jednotného dokumentu:

Chemicko-fyzikální a organoleptické vlastnosti všech čtyř tržních druhů rajčat „Tomate La Cañada“ jsou dány následujícími hodnotami:

- obsah lykopenu od 10,8 do 44 miligramů na 100 gramů;
- obsah vitamínu C od 62 do 195 miligramů na 100 gramů hmotnosti v čerstvém stavu;
- světlost barevného odstínu (L) od 38 do 49;
- zbarvení na škále stupnice barev od 2 do 11
- Název pododdílu „B.3 Tržní druhy“ se nahrazuje slovy „B.2 Chemicko-fyzikální a organoleptické vlastnosti a tržní druhy“. V souvislosti s touto změnou se bod 3.2 jednotného dokumentu doplňuje o informace o chemicko-fyzikálních a organoleptických vlastnostech jednotlivých tržních druhů rajčat.

Odůvodnění: Obecný popis produktu byl zrušen, neboť se považuje za vhodnější zdůraznit specifické vlastnosti jednotlivých tržních druhů uvedené v oddíle B specifikace produktu.

- 5.2 Nový pododdíl B.2 zavádí určité požadavky na sklizeň a analýzu produktu s cílem umožnit jeho klasifikaci a analytické metody, které lze pro jednotlivé parametry použít. Doplňuje se nová část, která zní:

Chemicko-fyzikální a organoleptické vlastnosti jsou uvedeny v tomto dokumentu za předpokladu, že:

- 1) v době sklizně ovoce splňuje barevné parametry stanovené pro jednotlivé druhy rajčat;
- 2) vzorek obsahuje dostatečný počet plodů, aby z něho bylo možno získat statisticky významné údaje;
- 3) testování lykopenu se provádí bezprostředně, tj. do 24 hodin po sklizni, přičemž rajčata se z pole do příslušné laboratoře přepraví v chladicím systému.

Analytické metody:

Lykopen a tokoferoly: použití vybavení na vysokoúčinnou kapalinovou chromatografii (HPLC) a vhodných templátů.

Světlost barevného odstínu: použití spektrofotometru s vysokým rozlišením.

Odůvodnění:

Do postupu odběru vzorků byly začleněny některé dodatečné podmínky, aby se předešlo potenciálnímu kolísání výsledků u různých hodnot v závislosti na době, kdy byly vlastnosti plodů analyzovány, a používané analytické metody byly stanoveny tak, aby byly v souladu se zákonem andaluské vlády č. 2/2011 ze dne 25. března 2011 o kvalitě potravinářských produktů a produktů rybolovu.

- 5.3 V nových pododdílech B.2 (bod 3.2 jednotného dokumentu) a F.2 („Informace o zvláštních vlastnostech produktu“) (bod 5 jednotného dokumentu) se upravuje obsah parametrů „lykopen“ a „světlost barevného odstínu“ a parametr „vitamin C“ se nahrazuje pojmem „vitamin E (α-tokoferol)“.

— Pro tržní druh „Redondo Liso“ [kulatá]:

Vlastnost „světlost barevného odstínu (L) od 42 do 46,5“ se nahrazuje slovy „světlost barevného odstínu (L) ≥ 35 “.

Text „Obsah vitaminu C v tomto druhu rajčat se pohybuje od 153 do 195 mg na 100 g hmotnosti v čerstvém stavu“ se nahrazuje slovy „Obsah vitaminu E (α-tokoferolu) v tomto druhu rajčat je $\geq 0,40$ mg na 100 g hmotnosti v čerstvém stavu“.

Údaj „celkový obsah lykopenu, který se pohybuje od 21 do 25,8 mg na 100 g sušiny“ se nahrazuje údajem „celkový obsah lykopenu je ≥ 26 mg na 100 g sušiny“.

— Pro tržní druh „Tomate Cereza (incluido cóctel)“ [třešňovitá rajčata včetně rajčat „koktejlových“]:

Vlastnost „světlost barevného odstínu (L) od 38 do 40“ se nahrazuje slovy „světlost barevného odstínu (L) ≥ 35 “.

Text „Obsah vitaminu C v tomto druhu rajčat se pohybuje od 62 do 102 mg na 100 g hmotnosti v čerstvém stavu“ se nahrazuje slovy „Obsah vitaminu E (α-tokoferolu) v tomto druhu rajčat je $\geq 0,30$ mg na 100 g hmotnosti v čerstvém stavu“.

Údaj „Celkový obsah lykopenu, který se pohybuje od 31,6 do 38,4,8 mg na 100 g sušiny“ se nahrazuje údajem „celkový obsah lykopenu je ≥ 26 mg na 100 g sušiny“.

— Pro tržní druh „Asurcado“ [žebernatá]:

Vlastnost „světlost barevného odstínu (L) od 38 do 40“ se nahrazuje slovy „světlost barevného odstínu (L) ≥ 35 “.

Text „Obsah vitaminu C v tomto druhu rajčat se pohybuje od 130 do 155 mg na 100 g hmotnosti v čerstvém stavu“ se nahrazuje slovy „Obsah vitaminu E (α-tokoferolu) v tomto druhu rajčat je $\geq 0,31$ mg na 100 g hmotnosti v čerstvém stavu“.

Údaj „Celkový obsah lykopenu, který se pohybuje od 35,4 do 44 mg na 100 g sušiny“ se nahrazuje údajem „celkový obsah lykopenu je ≥ 26 mg na 100 g sušiny“.

— Pro tržní druh „Oblongo o Alargado“ [podlouhlá či protáhlá]:

Vlastnost „světlost barevného odstínu (L) od 38 do 40“ se nahrazuje slovy „světlost barevného odstínu (L) ≥ 35 “.

Text „Obsah vitaminu C v tomto druhu rajčat se pohybuje od 142 do 186 mg na 100 g hmotnosti v čerstvém stavu“ se nahrazuje slovy „Obsah vitaminu E (α-tokoferolu) v tomto druhu rajčat je $\geq 0,31$ mg na 100 g hmotnosti v čerstvém stavu“.

Údaj „Celkový obsah lykopenu, který se pohybuje od 10,8 do 13,2 mg na 100 g sušiny“ se nahrazuje údajem „celkový obsah lykopenu je ≥ 26 mg na 100 g sušiny“.

Odůvodnění:

Vyšly najevo závažné problémy v souvislosti s tím, zda CHZO splňuje požadavky specifikace produktu, které vycházejí ze studie provedené univerzitou v Almerii *Nutrient composition and antioxidant activity of eight tomato (*Lycopersicon esculentum*) varieties (Nutriční složení a antioxidační účinky osmi odrůd rajčat (*Lycopersicon esculentum*))*, jež byla zveřejněna v roce 2009. Tyto požadavky jsou mimořádně přísné, neboť vycházejí z odběru vzorků a analýzy provedených za optimálních podmínek, které je v rámci obvyklých pěstitelských postupů a postupů uvádění na trh velmi obtížné reprodukovat. Předně je prakticky nemožné dosáhnout požadovaného obsahu vitaminu C při takové zralosti, kterou rajče musí mít podle specifikace produktu v době sklizně, vzhledem k tomu, že obsah vitaminu C v rajčeti se v průběhu jeho zrání snižuje. Specifikace rovněž stanoví obsah lykopenu a světlost odstínu, které výrazně převyšují hodnoty těchto parametrů obvykle dosahované v dané zeměpisné oblasti.

V každém případě však bude obsah lykopenu a světlost i po úpravě v souladu s požadovanou změnou stále vyšší než u rajčat stejných odrůd mimo danou zeměpisnou oblast, jak je uvedeno níže.

Maximální hodnoty světlosti a lykopenu uvedené ve specifikaci byly zrušeny z toho důvodu, že pro takové horní hranice neexistuje žádné odůvodnění. Vyšší hodnoty totiž zvýrazňují ty vlastnosti rajčat, které u spotřebitelů vzbuzují kladné hodnocení ohledně jejich kvality a čerstvosti. Zároveň jsou požadavky na oba uvedené parametry z výše vysvětlených důvodů zmírněny. Navrhované snížení hodnot obou uvedených parametrů nemá za následek žádné významné změny typických kvalitativních vlastností a nevyžaduje ani žádné úpravy organoleptických vlastností. Hodnoty světlosti pro rajčata z oblasti, na kterou se nevztahuje dotčené CHZO, se nejčastěji pohybují mezi 25 a 28; tržní druhy, na něž se toto CHZO vztahuje, uvedené hodnoty ve všech případech překračují. Minimální hodnota světlosti u rajčat, na která se vztahuje označení CHZO, je stanovena na 35.

Údaje o vitaminu C byl nahrazeny údaji o obsahu vitaminu E (α -tokoferolu) vzhledem k tomu, že obsah vitamínu C v rajčatech velmi výrazně kolísá v závislosti na stupni jejich zralosti. U méně zralých rajčat je vykazován velmi vysoký výchozí obsah vitaminu C, který v posledních fázích trvanlivosti rajčat klesá na 28 mg na 100 g hmotnosti v čerstvém stavu (Valle a Rodríguez, 2011). S ohledem na tyto značné rozdíly není vitamin C považován za dobrý ukazatel jakosti rajčat z určité zeměpisné oblasti.

Sloučeniny tokoferolu vykazují v průběhu dozrávání rajčat větší stabilitu. V průběhu zrání byly zaznamenány jen drobné změny koncentrace těchto sloučenin (od 7,7 do 11,6 μ g na g hmotnosti v čerstvém stavu) (Quadrana a kol., 2013).

Kromě toho jsou vitamin C a tokoferoly z hlediska antioxidačních vlastností vzájemně zaměnitelné; již dlouho je známo, že oba tyto typy sloučenin vykazují synergismus a spolupráci antioxidantů (Niki a kol., 1987). Tokoferoly se proto považují za vhodný ukazatel vlastností rajčat příznivých pro zdraví, lze je v tomto smyslu použít místo vitaminu C a jsou v uvedeném ohledu dokonce účinnější.

Obsah tokoferolu v odrůdách rajčat ovlivňuje celá řada faktorů, jako je například obsah soli ve vodě používané k zavlažování, množství draslíku v živném roztoku, daná genetická odrůda a zvláštní podmínky prostředí (sluneční svit, teplota a vlhkost) specifické pro danou oblast.

Obsah tokoferolu v rajčatech „Tomate La Cañada“ je vyšší než obvyklý průměr u podobných typů rajčat mimo danou zeměpisnou oblast. To platí zejména pro α -tokoferol, který se vyznačuje aktivitou vitaminu E, a je proto z nutričního hlediska nejvýznamnější sloučeninou tokoferolu. Syntézu tokoferolu a vysoký obsah tokoferolu podporuje také solný osmotický tlak, který je způsoben vysokou elektrickou vodivostí.

Obvyklé průměrné hodnoty α -tokoferolu v rajčatech „Tomate La Cañada“ se pohybují od 0,56 do 0,72 mg na 100 g hmotnosti v čerstvém stavu v závislosti na zvoleném tržním druhu, zatímco nejčastější hodnoty u rajčat, na které se uvedené CHZO nevztahuje, jsou $\geq 0,14$ mg na 100 g hmotnosti v čerstvém stavu. Minimální hodnota α -tokoferolu u rajčat, na něž se vztahuje uvedené CHZO, je proto stanovena na 0,30 mg na 100 g hmotnosti v čerstvém stavu.

Vysoká světlost barevného odstínu je výsledkem značné pevnosti plodu. Je rovněž třeba vzít v úvahu, že hodnota tohoto parametru je závislá na zralosti; rajčata s nižším stupněm zralosti vykazují vyšší hodnoty světlosti. Výjimku představují rajčata, která již začala červenat, avšak obsahují velké množství lykopenu, vykazují vysoké hodnoty světlosti a mají vysoký obsah α -tokoferolu.

- 5.4 Pododdíl F.3 specifikace produktu „Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a vlastnostmi produktu“ se upravuje tak, aby odrážel nahrazení parametru „vitamin C“.

Znění:

„Mezi faktory, které ovlivňují jakost a zvláštní vlastnosti rajčat „Tomate La Cañada“ (světlost barevného odstínu (L), lykopenu a vitamin C) patří voda používaná k zavlažování a půda, která je zdrojem živných látek.“

se nahrazuje zněním:

„Mezi faktory, které ovlivňují jakost a zvláštní vlastnosti rajčat „Tomate La Cañada“ (světlost barevného odstínu (L), lykopenu a tokoferoly) patří voda používaná k zavlažování a půda, která je zdrojem živných látek.“

Znění:

„a) Vitamin C

Zavlažování slanou vodou, které je v dané vymezené zeměpisné oblasti zavedenou praxí, přičemž voda je získávána výlučně z hydrogeologických jednotek [což je administrativní pojem zahrnující celou řadu vodních zdrojů] 06.11 a 06.12 (z nichž oba se vyznačují obzvlášť vysokým obsahem solí), zvyšuje koncentraci vitaminu C.

V důsledku zvýšené elektrické vodivosti vody používané k zavlažování, která přímo souvisí s obsahem solí ve vodě, se zvyšuje i obsah vitaminu C v rajčatech.

Obsah kyseliny askorbové (vitaminu C) ve zralých rajčatech souvisí také s intenzitou slunečního záření ve vymezené zeměpisné oblasti a se světelnými podmínkami, které mají rostliny rajčete v době před sklizní.“

se nahrazuje zněním:

„a) Vitamin E (α -tokoferol)

Obsah tokoferolu v odrůdách rajčat ovlivňuje celá řada faktorů, jako je například obsah soli ve vodě používané k zavlažování, množství draslíku v živném roztoku, daná genetická odrůda a zvláštní podmínky prostředí (sluneční svit, teplota a vlhkost) specifické pro danou oblast.

Syntézu tokoferolu a vysoký obsah tokoferolu podporuje také solný osmotický tlak, který je způsoben vysokou elektrickou vodivostí.“

5.5 Z pododdílu B2 specifikace produktu se vypouští konkrétní odkaz na datum výsadby jednotlivých odrůd.

— Pro tržní druh „Redondo Liso“ [kulatá]:

Výsadba probíhá od posledního týdne v srpnu do prvního týdne v září pro dlouhé a krátké pěstební cykly a na jaře pro krátké pěstební cykly.

— Pro tržní druh „Tomate Cereza (incluido cóctel)“ [třešňovitá rajčata včetně rajčat „koktejlových“]:

Výsadba probíhá od září.

— Pro tržní druh „Asurcado“ [žebernatá]:

Výsadba probíhá od září.

— Pro tržní druh „Oblongo o Alargado“ [podlouhlá či protáhlá]:

Výsadba se provádí v polovině sezóny nebo na jejím konci.

Odůvodnění:

Datum výsadby bude záviset na počasí v daném roce a na nových konstrukcích s novými a účinnějšími větracími systémy, které by mohly přinést urychlení počátku celého cyklu a současně zachovat beze změny vlastnosti rajčat.

5.6 V oddíle E specifikace produktu „Získávání produktu“ a v pododdíle E.1 bylo nyní již neplatné nařízení „Pěstební postupy“ ze dne 10. října 2007 vypuštěno ze seznamu norem upravujících pěstování rajčat „Tomate La Cañada“ a bylo nahrazeno nařízením ze dne 15. prosince 2015 (které je v současné době platné). Do tohoto seznamu byla zahrnuta i norma UNEGAP.

Odůvodnění:

Nařízení ze dne 10. října 2007, kterým se schvaluje zvláštní nařízení pro integrovanou produkci chráněných zemědělských plodin, bylo nařízením ze dne 15. prosince 2015 zrušeno, a proto byl nahrazen i příslušný odkaz ve specifikaci produktu.

Do seznamu byla rovněž zařazena další pěstební norma (UNEGAP). Jedná se o systém certifikace osvědčených zemědělských postupů, vytvořený na základě požadavků normy UNE 155000, jež zavedla skupina GLOBALG.A.P jako rovnocenný srovnávací systém a který španělský akreditační orgán ENAC uznal jako certifikační normu v březnu 2014, tj. až po registraci CHZO „Tomate La Cañada“, která byla provedena dne 9. června 2012.

5.7 Pododdíl E.2 „Fáze výrobního procesu“ byl pozměněn tak, aby zahrnoval proměnné v procesu manipulace s plody v závislosti na vlastnostech plodů a na politice optimalizace využívání zdrojů. Vypouští se rovněž odkaz na nařízení Komise (ES) č. 790/2000 ze dne 14. dubna 2000.

Znění:

„Rajčata v hroznech sklizená na poli jsou znečištěna částicemi nečistot (prach, kousky listů atd.), a proto musí projít pracím a sušicím tunelem. Sklizeň se provádí automaticky s využitím strojního zařízení určeného výhradně pro tento účel a následně rajčata projdou pracím a sušicím tunelem.“

se nahrazuje zněním:

„Pokud jsou rajčata v hroznech sklizená na poli znečištěna částicemi nečistot (prach, kousky listů atd.), je zapotřebí, aby prošla pracím a sušicím tunelem.“

Sklizeň se provádí automaticky s využitím strojního zařízení určeného výhradně pro tento účel, a pokud je to nutné, rajčata následně projdou pracím a sušicím tunelem.“

Znění:

„Menší rajčata jsou pro účely prodeje klasifikována jako „nedokonalé zemědělské produkty“.“

se nahrazuje zněním:

„Menší rajčata jsou uváděna na trh bez chráněného zeměpisného označení „Tomate La Cañada“.“

Znění:

„Po zabalení rajčat do lepenkových nebo plastových krabic se zkompletují palety.“

se nahrazuje zněním:

„Po zabalení rajčat se zkompletují palety.“

Odůvodnění:

Důvodem tohoto pozměňovacího návrhu je zohlednit prvek podmíněnosti: praní rajčat proběhne pouze tehdy, pokud to bude nutné, čímž se zabrání veškerým negativním dopadům na jejich trvanlivost a zabrání se plýtvání vodou.

Cílem prodeje rajčat bez CHZO je zabránit vzniku velkého objemu množství odpadu v zařízeních na zpracování rajčat. Je rovněž vhodné vyhnout se uvádění typu obalu, neboť ten bude záviset na požadavcích klienta a nemá vliv na kvalitu ani vlastnosti rajčat.

Odkaz na nařízení Komise (ES) č. 790/2000 ze dne 14. dubna 2000 se vypouští, neboť uvedené nařízení bylo zrušeno.

- 5.8 Byly upraveny hodnoty vodivosti půdy a vody v pododdíle F.1.2 „Specifičnost zeměpisné oblasti: přírodní faktory“ a v bodě 5 jednotného dokumentu „Souvislost se zeměpisnou oblastí“.

Znění:

„Rajčata s chráněným zeměpisným označením musí být pěstována na půdách, jejichž vodivost je nejméně 4,5 dS/m.

Voda používaná k zavlažování v zemědělských podnicích, kde se pěstují rajčata „Tomate La Cañada“, pochází výlučně z hydrogeologických jednotek [administrativní pojem zahrnující řadu vodních zdrojů] 06.11 a 06.12.

Elektrická vodivost vody používané k zavlažování ve vymezené zeměpisné oblasti CHZO „Tomate La Cañada“ musí být nejméně 2,5 dS/m.“

se nahrazuje zněním:

„Rajčata s chráněným zeměpisným označením musí být pěstována na půdách, jejichž vodivost je nejméně 4 dS/m.

Voda používaná k zavlažování v zemědělských podnicích, kde se pěstují rajčata „Tomate La Cañada“, pochází z hydrogeologických jednotek [administrativní pojem zahrnující řadu vodních zdrojů] 06.11 a 06.12 a z dešťové vody.

Elektrická vodivost vody používané k zavlažování ve vymezené zeměpisné oblasti CHZO „Tomate La Cañada“ musí být nejméně 2,0 dS/m.“

Odůvodnění:

Rajčata s chráněným zeměpisným označením musí být pěstována na půdách, jejichž vodivost je nejméně 4,5 dS/m a pH nižší než 8,5. V důsledku všeobecného používání dešťové vody je v současné době vodivost půdy v daném regionu v průběhu celého vegetačního cyklu nejméně 4 dS/m. Toto všeobecné používání dešťové vody (jehož cílem je ochrana vodních zdrojů v dané oblasti před nadměrným využíváním) vede k mírnému poklesu vodivosti vody používané k zavlažování, což následně vede ke snížení vodivosti půdy. V důsledku této změny nedochází ke snížení jakosti rajčat – hodnoty lykopenu a světlosti barevného odstínu (L^*) zůstávají i nadále vysoké.

Tohoto využívání dešťové vody bylo dosaženo modernizací systémů používaných při pěstování rajčat, tj. zlepšením konstrukce skleníků, které spočívalo v nahrazení původní vodorovné (ploché) střechy (kvůli čemuž musel být plast perforovaný, aby při dešti nedošlo ke kolapsu konstrukce) štítovou nebo vícetunelovou konstrukcí. Hlavní výhodou těchto nových konstrukcí je to, že dešťovou vodu lze zachycovat a odvádět do zavlažovací nádrže v zemědělském podniku, a tím dosahovat úspor vody.

5.9 Oddíl I „Legislativní požadavky“ se zrušuje.

Odůvodnění:

Uvedená část se zrušuje, neboť se nejedná o požadavek na specifikaci produktu ve smyslu nařízení (EU) č. 1151/2012.

5.10 Z pododdílu specifikace produktu se vypouštějí následující číselné údaje a tabulky:

— Obrázek 1: Hodnoty světlosti barevného odstínu (L) pro čtyři tržní druhy rajčat „Tomate La Cañada“.

Obrázek 2: Obsah vitamínu C v rajčatech „Tomate La Cañada“.

Obrázek 3: Obsah lykopenu v rajčatech „Tomate La Cañada“.

Tabulka 1: Analýza půdního roztoku u jednotlivých půd, na nichž se rajčata pěstují.

Tabulka 2: Průměrné složení vody používané k zavlažování v jednotlivých oblastech.

Odůvodnění:

Tyto údaje a tabulky se vypouštějí s cílem zjednodušit specifikaci produktu, neboť pouze převáděly informace uvedené v textu do grafické nebo tabulkové podoby. Pozměněná specifikace navíc již neobsahuje parametr obsahu vitamínu C a parametry obsahu lykopenu a světlosti barevného odstínu jsou v ní sice uvedeny i nadále, ale s odlišnými hodnotami. Tabulky byly vypuštěny z toho důvodu, že obsahují srovnávací analytické informace o půdě a o vodě používané k zavlažování z různých zeměpisných oblastí, přičemž takovéto informace jsou vhodné spíše pro podpůrnou studii než pro specifikaci produktu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„TOMATE LA CAÑADA“

EU č.: PGI-ES-0664-AM01 – 12.3.2018

CHOP () CHZO (X)

1. Název (názy)

„Tomate La Cañada“

2. Členský stát nebo Třetí Země

Španělsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

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

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

Plody rajčat (*Lycopersicon esculentum* Mill.) následujících tržních druhů: „Redondo Liso“ [kulatá], „Tomate cereza“ [třešnovitá], „Asurcado“ [žebernatá] a „Oblongo o alargado“ [podlouhlá či protáhlá].

— „Redondo Liso“ [kulatá]: plody tohoto druhu mají výraznou, velmi tmavou barvu, jasně zelený krček a vynikající vybarvení celého plodu.

Škála stupnice barev pro určení stavu plodů se pohybuje od 1 do 13. Červená odrůda „Redondo Liso“ se sklízí v době, kdy se její barva na uvedené škále pohybuje v rozmezí od 7 do 10, zatímco zelená odrůda „Redondo Liso“ se sklízí v době, kdy se její barva pohybuje v rozmezí od 2 do 3. Tento druh rajčat má světlost barevného odstínu (L) ≥ 35 . Musí vykazovat vysoký stupeň uniformity v průběhu celého cyklu a jejich kvalita zůstává velmi dobrá i za ztížených zimních podmínek. Tato rajčata mají vynikající chuť i trvanlivost. Mohou spadat do kategorií velikosti „GG“, „G“, „M“ nebo „MM“ (od 47 do 102 mm).

Obsah vitamínu E (α -tokoferolu) v tomto druhu rajčat je $\geq 0,40$ mg na 100 g hmotnosti v čerstvém stavu.

Tento druh rajčat má celkový obsah lykopenu ≥ 26 mg na 100 g hmotnosti v čerstvém stavu.

— „Tomate Cereza (incluido cóctel)“ [třešňovitá rajčata včetně rajčat „koktejlových“]: plody tohoto druhu vynikají svou chutí, obsahem cukru a odolností proti prasklinám. Tvoří široké, členité hrozny.

Tato rajčata jsou zakulacená, podlouhlá a mají sytě červenou barvu. Tato rajčata se sklízají a následně uvádějí na trh, když se jejich barevný odstín na diagramu barev pohybuje od 10 do 11. Tento druh rajčat má světlost barevného odstínu (L) ≥ 35 . Na trh se uvádějí rajčata o průměru od 20 do 35 mm.

Obsah vitamínu E u tohoto druhu rajčat je $\geq 0,30$ mg na 100 g hmotnosti v čerstvém stavu.

Tento druh rajčat má celkový obsah lykopenu ≥ 26 mg na 100 g hmotnosti v čerstvém stavu.

— „Asurcado“ [žebernatá]: plody tohoto druhu jsou žebernaté, homogenní, tmavé barvy, s krčkem ostře zelené barvy a s vynikající chutí.

Rajčata uváděná na trh spadají do velikostních kategorií „G“, „M“ nebo „MM“ a jejich průměr se pohybuje od 47 do 82 mm. Datum výsadby bude záviset na počasí v daném roce a při sklizni se zvolený odstín barvy pohybuje na diagramu barev mezi 2 a 3. Tento druh rajčat má světlost barevného odstínu (L) ≥ 35 .

Obsah vitamínu E u tohoto druhu rajčat je $\geq 0,31$ mg na 100 g hmotnosti v čerstvém stavu.

Tento druh rajčat má celkový obsah lykopenu ≥ 26 mg na 100 g hmotnosti v čerstvém stavu.

— „Oblongo o Alargado“ [podlouhlá či protáhlá]: plody tohoto druhu jsou velmi homogenní, oválného tvaru, pevné struktury a vynikající chuti. Od ostatních druhů se liší méně kyselou chutí a růstem v členitých vijanech ve tvaru vějíře.

Tato rajčata mají při dozrávání velmi atraktivní barvu: jsou velmi sytě červená. Je třeba je sklízet, když jejich barevný odstín zesvětluje na hodnotu od 8 do 9 na diagramu barev. Tento druh rajčat má světlost barevného odstínu (L) ≥ 35 . Pro uvádění na trh se vybírají rajčata z velikostních kategorií „M“ a „MM“ (od 47 do 67 mm).

Obsah vitamínu E u tohoto druhu rajčat je $\geq 0,31$ mg na 100 g hmotnosti v čerstvém stavu.

Tento druh rajčat má celkový obsah lykopenu ≥ 26 mg na 100 g hmotnosti v čerstvém stavu.

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

—

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

Specifickým krokem, který se uskutečňuje, je pěstování těchto rajčat.

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

—

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

Veškeré druhy obalů, v nichž jsou rajčata s chráněným zeměpisným označením přepravována, musí být opatřeny očíslovanými nálepkami, které vydává regulační rada a na nichž se povinně uvádí výraz „Indicación Geográfica Protegida Tomate La Cañada“ a logo CHZO se slovy „Tomate La Cañada“.



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast, v níž se pěstují rajčata s chráněným zeměpisným označením „Tomate La Cañada“, je tvořena pozemky spadajícími do hydrogeologických jednotek [administrativní pojem zahrnující řadu vodních zdrojů] 06.11 (Campo de Níjar) a 06.12 (Andarax-Almería). Vodní zdroje v obou uvedených jednotkách vykazují problémy z důvodu zasolování a v jejich složení je významnou měrou zastoupen chlorid sodný. Problémy způsobené zvýšeným obsahem soli se projevují i u pozemků, které jsou zavlažovány vodou pocházející z těchto vodních zdrojů, a v důsledku toho se typické vlastnosti vymezené zeměpisné oblasti odrážejí i v typických vlastnostech produktu.

Vymezená oblast se nachází na jihovýchodě Španělska v provincii Almería (Španělsko) a na severu je lemována výrazným horským masivem (Sierra Nevada a Sierra de Los Filabres), o něco jižněji pohořími Sierra Alhamilla a Sierra Cabrera a na západě pohořím Sierra de Gador. Na jihu a východě sousedí se Středozemním mořem.

Oblast produkce zahrnuje 22 obcí, do některých z nich však zasahuje jen zčásti: Almería, Huercal de Almería, Pechina, Viator, Gador, Benahadux, Rioja, Santa Fe de Mondújar, Santa Cruz de Marchena, Alsodux, Alhabia, Huécija, Instinción, Illar, Alboloduy, Bentarique, Terque, Alhama de Almería, Níjar, Carboneras, Lucainena de la Torres a Sorbas.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

— Specifičnost zeměpisné oblasti

Půda: Rovinatý terén aluviálního původu zaujímá prostor rozkládající se od nížiny podél řeky Andarax (Almería) až k polím kolem obce Níjar. Z druhé strany v něm převažují půdy tvořené dunami a písčnými materiály s 95 % podílem písku.

Jedná se o hluboké půdy pocházející většinou z vápencového podloží, zpravidla nepříliš úrodné a vystavené intenzivní erozi.

Ve vymezené oblasti převažují dvě skupiny půd, a sice vápenatosodné fluvisoly (jedná se o půdy se zvláště vysokým obsahem solí) a antroposoly s kumulací solí, které se rovněž vyznačují značnou mírou zasolení. Půdy, na nichž se pěstují rajčata „Tomate La Cañada“, tedy odpovídají definici půd s převahou solí a sodíku.

Půdy nacházející se ve vymezené zeměpisné oblasti vykazují vysokou elektrickou vodivost, což svědčí o vysokém zasolení většiny půd této oblasti, které jsou charakteristické značným procentním podílem chlóru a vyměnitelného sodíku. Rajčata s chráněným zeměpisným označením musí být pěstována na půdách, jejichž vodivost je nejméně 4,0 dS/m a pH nižší než 8,5.

Pokud jde o procentní podíl vyměnitelného sodíku, bylo zjištěno, že půdy, v nichž se pěstují rajčata „Tomate La Cañada“, mají tento procentní podíl vyšší než půdy používané pro pěstování v jiných oblastech (jedná se o půdy s vysokým podílem sodíku a solí). Procentní podíl vyměnitelného sodíku v půdách, v nichž se pěstují rajčata „Tomate La Cañada“, je vyšší než 15 %. V ostatních zemědělských oblastech je procentní podíl vyměnitelného sodíku nižší; v případě západní části provincie Almería je nižší o 50 %.

Voda: Na farmách se k zavlažování používá voda obsahující chlorid sodný s vysokým obsahem iontů a vysokou elektrickou vodivostí. Ve vodě používané k zavlažování převažují ionty sodíku, chloridů, síranů a vápníku, přičemž v poměru k vodě používané k zavlažování v ostatních zemědělských oblastech je obsah Cl⁻ vyšší o 40 % a obsah Na⁺ o 35 %.

Voda používaná k zavlažování při pěstování rajčat „Tomate La Cañada“ má vysokou elektrickou vodivost, která je o více než 70 % vyšší než v ostatních zemědělských oblastech. Rovněž míra absorpce sodíku dosahuje u vody používané k zavlažování při pěstování rajčat „Tomate La Cañada“ přibližně čtyřikrát vyšších hodnot než u vody používané v ostatních oblastech. Tím lze vysvětlit i vyšší obsah vyměnitelného sodíku v půdách, v nichž se rajčata „Tomate La Cañada“ pěstují.

Elektrická vodivost vody používané k zavlažování v zeměpisné oblasti, která je vymezena pro chráněné zeměpisné označení „Tomate La Cañada“, musí dosahovat hodnoty minimálně 2,0 dS/m (voda, která je již považována za dostatečně slanou a může být příčinou výrazného poklesu produkce).

Podnebí a horopis: z obecného hlediska lze vymezenou zeměpisnou oblast zařadit do oblasti, která je podle klimatologických měřítek klasifikována jako suchá (xerická křivka od 3 do 6) a polopouštní. Jedná se o nejsušší oblast Evropy, v níž se nevyskytuje mráz, a srážky jsou natolik nedostatečné, že již lze hovořit o poušti.

Pro toto suché podnebí jsou typické nízké srážky, jejichž průměrné roční hodnoty dosahují od 200 do 400 mm, průměrná roční teplota se pohybuje v rozmezí 16,8 až 18,3 °C a pro atmosféru je charakteristický vysoký potenciál odpařování.

Srážky bývají přívalového charakteru a v průběhu jednotlivých měsíců i celého roku jsou nepravidelně rozděleny. Tyto přírodní podmínky spolu s hydrogeologickými vlastnostmi dané oblasti představují faktor, jímž lze vysvětlit nedostatečné množství povrchových vod, kvůli němuž se využívání podzemních vodních zdrojů stává naprostou nutností.

Vysoká průměrná roční teplota je spolu s nízkými průměrnými ročními srážkami příčinou intenzivního procesu evapotranspirace a nedostatečného odvodňování, díky nimž mohou rozpustné soli zůstat v půdě a zvyšovat její elektrickou vodivost.

Význam mají rovněž místní podmínky, neboť daná oblast je na severu ohraničena vysokými horskými masivy, k nimž patří Sierra Nevada a Sierra de Los Filabres, o něco jižněji pohoří Sierra Alhamilla a Sierra Cabrera a na západě pohoří Sierra de Gador. Tyto horské útvary chrání oblast před vlivy ze severu a před západními a severními větry. Vliv má také blízkost Středozemního moře v jižní a východní části dané oblasti.

Díky společnému působení polohy chráněné před severními vzdušnými proudy, zeměpisné šířky a vlivu Středozemního moře má vymezená oblast výjimečné teplotní podmínky. Průměrná roční relativní vlhkost dosahuje hodnoty 73 %, a to především díky tomu, že je v průběhu roku velmi pravidelně rozložena, přičemž u této relativní vlhkosti nemusí vždy vznikat kondenzace. Daná oblast je proto typická malým počtem dnů s výskytem mlhy.

Čisté hodnoty slunečního svitu: průměrný roční počet hodin slunečního svitu ve vymezené zeměpisné oblasti dosahuje značných hodnot, a sice průměrně 3 040 hodin slunečního svitu, a rovněž oblačnost dosahuje nejnižších hodnot ve Španělsku, a sice průměrně 35 oblačných dnů v roce. Pokud jde o skleníky, průměrná roční délka slunečního svitu dosahuje hodnot 1 37,58 W/m².

— *Specifičnost produktu:*

Světlost barevného odstínu (L) u plodů rajčat:

Vycházíme-li z měření barevného prostředí podle Hunterova systému zvaného „Lab“, který znázorňuje barevné prostředí formou pravoúhlého zobrazení tří os a využívá přitom teorie tří opozitních hodnot barev, pak plody rajčat „Tomate La Cañada“ překračují hodnoty L (světlosti) 35. Rozpětí na diagramu barev, v němž se jednotlivé tržní druhy rajčat sklízají, je následující:

„Redondo Liso“ [kulatá]: sklizeň při hodnotách pohybujících se od 7 do 10 na diagramu barev.

„Cereza“ [třešnovitá]: sklizeň při hodnotách pohybujících se od 10 do 11 na diagramu barev.

„Asurcado“ [žebernatá]: sklizeň při hodnotách pohybujících se od 2 do 3 na diagramu barev.

„Oblongo“ [podlouhlá]: sklizeň při hodnotách pohybujících se od 8 do 9 na diagramu barev.

Obsah lykopenu:

Obsah lykopenu ve čtyřech druzích rajčat, které jsou pěstovány ve vymezené zeměpisné oblasti, je ≥ 26 mg na 100 g sušiny, což výrazně překračuje hodnoty zaznamenané u stejných tržních druhů rajčat pěstovaných v jiných oblastech produkce.

Obsah vitamínu E (α -tokoferolu):

Obsah vitamínu E v druzích rajčat pěstovaných ve vymezené zeměpisné oblasti výrazně překračuje hodnoty zaznamenané u stejných tržních druhů rajčat pěstovaných v jiných oblastech produkce.

„Redondo Liso“ [kulatá]: $\geq 0,40$ mg na 100 g hmotnosti v čerstvém stavu.

„Cereza“ [třešnovitá]: $\geq 0,30$ mg nebo více na 100 g hmotnosti v čerstvém stavu.

„Asurcado“ [žebernatá]: $\geq 0,31$ mg nebo více na 100 g hmotnosti v čerstvém stavu.

„Oblongo“ [podlouhlá]: $\geq 0,31$ mg na 100 g hmotnosti v čerstvém stavu.

— *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a vlastnostmi produktu*

Mezi faktory, které ovlivňují jakost a zvláštní vlastnosti rajčat „Tomate La Cañada“ (světlost odstínu, obsah vitamínu C, obsah lykopenu) patří jednak voda používaná k zavlažování a půda, která je zdrojem živných látek (půda s vysokým obsahem solí a sodíku, zavlažovaná uvedenou slanou vodou), jednak zvláštní a charakteristické podmínky životního prostředí dané oblasti (sluneční záření, teplota a vlhkost).

a) *Vitamin E (α -tokoferol)*

Obsah tokoferolu v odrůdách rajčat ovlivňuje celá řada faktorů: obsah soli ve vodě používané k zavlažování, obsah draslíku v živném roztoku, daná genetická odrůda a zvláštní podmínky prostředí (sluneční svit, teplota a vlhkost) specifické pro danou oblast.

Syntézu tokoferolu a vysoký obsah tokoferolu podporuje také solný osmotický tlak, který je způsoben vysokou elektrickou vodivostí.

b) *Lykopen*

Zavlažování slanou vodou zvyšuje také obsah lykopenu. V důsledku zvýšené elektrické vodivosti vody používané k zavlažování, která přímo souvisí s obsahem solí ve vodě, se zvyšuje i obsah lykopenu u všech čtyř tržních druhů rajčat. Teploty dosahující hodnot od 18 do 26 °C podporují syntézu lykopenu (a karotenoidů obecně), přičemž průměrná teplota ve vymezené zeměpisné oblasti, která dosahuje 18 °C, je optimální pro syntézu lykopenu, a tím i pro dosažení vysokého obsahu lykopenu v rajčatech „Tomate La Cañada“.

Syntézu lykopenu a vysoký obsah lykopenu v rajčatech „Tomate La Cañada“ podporuje také solný osmotický tlak, který je způsoben vysokou elektrickou vodivostí půdy, v níž se tato rajčata pěstují.

c) *Světlost odstínu (L) u plodů rajčete*

Hodnoty L, vycházející z měření barevného prostředí podle Hunterova systému, závisí jednak na slunečním záření a na teplotě, jednak na využití slané vody a na pěstování ve slaných půdách.

Hodnoty parametru L v plodech jsou zvyšovány zavlažováním slanou vodou a pěstováním ve slaných půdách.

Elektrickou vodivost zvyšuje zejména koncentrace iontů Cl^- a dále iontů Ca^{2+} a Na^+ . Tím lze vysvětlit i vysokou elektrickou vodivost půd, v nichž se pěstují rajčata „Tomate La Cañada“, neboť obsah iontů Cl^- a Na^+ v půdách jiných oblastí dosahuje výrazně nižších hodnot.

Má-li být při pěstování rajčat dosaženo správného vývoje rostlin a jednotného zbarvení plodů, důležitými faktory jsou intenzita slunečního záření a délka slunečního svitu, která by měla dosahovat 8–16 hodin denně. Intenzivní sluneční záření má dopad na procesy nasazování květů, zrání plodů a vegetativního vývoje rostlin, zlepšuje vstřebávání vody a živin a tím zvyšuje i výnosnost.

Skutečnost, že jsou rajčata „Tomate La Cañada“ pěstována v oblasti Evropy s největší délkou slunečního svitu, znamená, že tato rajčata mohou ve vymezené zeměpisné oblasti dosáhnout optimálního zbarvení i v zimních měsících.

Ochranu před nadbytkem slunečního svitu na jaře a v létě zajišťují skleníky. Chloroplasty, které přímo reagují na sluneční energii a využívají ji v rámci fotosyntézy, zaujímají polohu kolmo ke slunečním paprskům.

Pokud je světlo příliš intenzivní (na jaře a v létě), lze ve sklenících zamezit takovému umístění chloroplastů, při němž by sluneční záření dopadalo zešikma, čímž by rostlina přijímala méně světla na úkor vybarvení a zrání plodů.

Známý je i vliv teploty na zbarvení, přičemž průměrná teplota ve vymezené zeměpisné oblasti dosahuje hodnot od 16,8 do 18,3 °C, což je pro zbarvení rajčat optimální.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

Úplné znění specifikace tohoto označení je k dispozici na následující internetové stránce:

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Tomate_modificado.pdf

nebo přímo na úvodní internetové stránce regionálního ministerstva pro zemědělství, chov hospodářských zvířat, rybolov a udržitelný rozvoj venkova (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), a to prostřednictvím následujících řady odkazů: „Áreas de actividad“/„Industrias y Cadena Agroalimentaria“/„Calidad“/„Denominaciones de calidad“/„Frutas y Hortalizas“; specifikace je k dispozici pod označením kvality.

Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 17 odst. 6 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/89

(2019/C 431/15)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 27 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/787 ⁽¹⁾.

ŽÁDOST O ZMĚNU TECHNICKÉ DOKUMENTACE ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ

„RATAFIA DE CHAMPAGNE“

EU č.: PGI-FR-02062-AM01 – 5.7.2018

Jazyk změny: francouzština

Zprostředkovatel

Členský stát či státy: Francie

Název zprostředkovatele: Ministerstvo zemědělství a potravin

Adresa: Direction Générale de la Performance Économique et Environnementale des Entreprises
Service du développement des filières et de l'emploi
Sous-direction des filières agroalimentaires
Bureau du vin et des autres boissons
3 Rue Barbet de Jouy
75 349 Paris Cedex 07 SP
FRANCIE

Tel. +33 149554955

E-mail: liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

Název zeměpisného označení

Ratafia de Champagne

Kapitoly specifikace, kterých se změna týká

- Chráněný název
- Ostatní: Metoda produkce a Zvláštní pravidla pro označování

Změna

Změna specifikace produktu, která znamená změnu hlavních specifikací

Objasnění změny

- 1) Změna názvu z „Ratafia de Champagne“ na „Ratafia champenois“

Při předávání technické dokumentace zeměpisného označení Evropské komisi v souladu s článkem 20 nařízení č. 110/2008 vyjádřili výrobci přání, aby se název zeměpisného označení změnil na „Ratafia champenois“. Cílem je jasně informovat spotřebitele o souvislosti mezi touto lihovinou a šampaňskou vinařskou oblastí a zároveň ponechat výraz „Champagne“ výhradně pro CHOP „Champagne“. Výraz „Champagne“ se totiž postupně ustálil pouze pro perlivá vína. Tichá vína vyrobená ve vymezené zeměpisné oblasti, která se v minulosti nazývala „vins natures de Champagne“, tak byla v roce 1974 uznána jako označení původu a nedávno zapsána jako CHOP pod názvem „Coteaux champenois“.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 130, 17.5.2019, s. 1.

Název „Ratafia de Champagne“ byl ve všech výskytech v technické dokumentaci nahrazen názvem „Ratafia champenois“. Název byl uznán vnitrostátním rozhodnutím ze dne 22. ledna 2015 ve znění ze dne 12. února 2015, které je podmíněno schválením na úrovni Evropské unie.

2) Metoda produkce

V části „Suroviny“ v bodě 2 o použitých alkoholických nápojích se vkládají slova: „... pochází z hroznů, z nichž je možné vyrábět vína označovaná CHOP „Champagne““.

Cílem tohoto upřesnění je sladit tuto část s bodem 2 Lidské faktory v kapitole „Podrobnosti o zeměpisné oblasti významné pro spojitost s výrobkem“, kde se uvádí, že alkohol, který je základem výroby „Ratafia champenois“ je alkohol vinného původu, který podle místních zvyklostí pochází z hroznů určených k výrobě vín s označením „Champagne“.

3) Zvláštní pravidla pro označování

Díky změně názvu již není třeba v bodě technické dokumentace týkající se pravidel označování zmiňovat užívání dodatečného výrazu „Ratafia Champenois“, a příslušné ustanovení se proto ruší.

HLAVNÍ SPECIFIKACE TECHNICKÉ DOKUMENTACE

„RATAFIA CHAMPENOIS“

EU č.: PGI-FR-02062-AM01 – 5.7.2018

1. Název

„Ratafia champenois“

2. Kategorie lihoviny

Kategorie 32: Likér

3. Popis lihoviny

Fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti

„Ratafia champenois“ má slámově až jantarově žlutou barvu. Aroma se vyznačuje tóny ovoce a minerálů. Má vyváženou sladkokyselou chuť.

Díky dlouhé době zrání v dřevěných sudech se alkohol s moštem lépe mísí. Rozvíjí se přitom komplexní aromata a objevují se tóny sušeného ovoce, sušených skořápkových plodů (oříšky, pražené mandle), lékořice a skořice.

V době, kdy je likér prodáván spotřebitelům, vykazuje následující vlastnosti:

- obsah alkoholu 16 až 22 % objemových
- minimální obsah cukru 110 gramů na liter (vyjádřeno jako invertní cukr);
- celkový obsah kyselin menší než 10 gramů na liter (vyjádřeno jako H₂SO₄);
- obsah oxidu siřičitého nižší než 80 miligramů na liter.

Specifické charakteristiky (ve srovnání s jinými lihovinami dané kategorie)

Při výrobě likéru „Ratafia champenois“ se alkohol vinného původu aromatizuje moštem pocházejícím z hroznů, z nichž je možné vyrábět vína označovaná CHOP „Champagne“. Prodává se poté, co uplyne minimální doba zrání v kádích či sudech, která činí deset měsíců, nebo po uplynutí minimální doby stárnutí v dřevěných sudech, která u výrobků, na nichž se uvádí stáří, činí tři roky.

Hrozny vybraných odrůd se po sklizni uchovávají celé a okamžitě se jemně a postupně lisují. Výnos šťávy v důsledku toho není vysoký, ale získává se tak zcela čerstvý mošt s ovocnými a minerálními aromaty.

Přidáním alkoholu se tyto vlastnosti zvýrazní a během zrání v kádích se postupně promísí. Ještě bohatší aromata se rozvinou, nechá-li se likér stárnout v dřevěných sudech.

4. Příslušná zeměpisná oblast

Produkce hroznů určených na výrobu moštu a alkoholu, výroba moštu a alkoholu, výroba, zrání a případně stárnutí likéru „Ratafia champenois“ musí probíhat na území vymezeném článkem V zákona ze dne 22. července 1927 o kontrolovaném označení původu „Champagne“, kterým se zrušuje a nahrazuje článek 17 zákona ze dne 6. května 1919, s výhradou následujících ustanovení:

- V okrese Vitry-le-François (departement Marne) byla vymezená pozemková oblast schválena příslušným vnitrostátním výborem Státního ústavu pro původ a jakost (*Institut national de l'origine et de la qualité*) na zasedání ve dnech 7. a 8. listopadu 1990 a její plány jsou uloženy na příslušných radnicích;
- V obcích Arsonval, Cunfin, Dolancourt, Jaucourt (departement Aube) byla vymezená pozemková oblast schválena příslušným vnitrostátním výborem Státního ústavu pro původ a jakost na zasedání ve dnech 23. června 1994, 8. září 1994 a 19. května 1995 a její plány jsou uloženy na radnicích příslušných obcí;
- V obcích Marcilly-le-Hayer a La Villeneuve-au-Châtelot (departement Aube) nebyl podle rozhodnutí příslušného vnitrostátního výboru Státního ústavu pro původ a jakost na zasedání ze dne 10. září 1997 uznán žádný pozemek;
- V obcích Brienne-le-Chateau, Epagne, Précy-Saint-Martin a Saint-Léger-sous-Brienne (departement Aube) a v obcích Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger a Villiers-aux-Corneilles (departement Marne) nebyl podle rozhodnutí příslušného vnitrostátního výboru Státního ústavu pro původ a jakost na zasedání ze dne 23. a 24. června 1994, 7. a 8. září 1994, 18. a 19. května 1995 a 6. a 7. září 1995 uznán žádný pozemek;
- V obci Fontaine-sur-Aÿ (departement Marne) byla vymezená pozemková oblast schválena příslušným vnitrostátním výborem Státního ústavu pro původ a jakost na zasedání ve dnech 9. a 10. září 1999 a její plány jsou uloženy na příslušných radnicích;
- V obcích Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves a Broussy-le-Petit (departement Marne) nebyl podle rozhodnutí příslušného vnitrostátního výboru Státního ústavu pro původ a jakost na zasedání ze dne 5. a 6. září 2001 uznán žádný pozemek.

5. Metoda získání lihoviny

Suroviny

1. Vlastnosti moštů

Mošty určené k výrobě „Ratafia champenois“ pochází z hroznů, z nichž je možné vyrábět vína označovaná CHOP „Champagne“.

Získává se nejvýše 2 666 litrů odkaleného moštu na 4 000 kilogramů použitých hroznů.

Jakékoli obohacování moštů je zakázáno.

2. Vlastnosti použitých alkoholů

K výrobě likéru „Ratafia champenois“ se mohou samostatně nebo v kombinaci použít pálenka z vína, matolinová pálenka či vinný destilát pocházející z hroznů, z nichž je možné vyrábět vína označovaná CHOP „Champagne“.

Aby se zcela nepřekryla prvotní aromata vinného moštu, nesmí matolinová pálenka představovat více než 20 % celkového obsahu čistého alkoholu z alkoholů používaných při výrobě.

Výroba

Výroba musí proběhnout do dvaceti dnů ode dne lisování hroznů, z nichž jsou složeny použité mošty.

Zrání

Než je vyrobený likér stáčen, musí minimálně deset měsíců zrát. Zrání probíhá v kádích či sudech.

Používání dřevěných hoblin je zakázáno.

V této fázi je povoleno přidávat alkohol, který má výše uvedené vlastnosti, aby se upravit skutečný obsah alkoholu v procentech objemových.

Likéry nesoucí zeměpisné označení „Ratafia champenois“ s uvedením doby stáří musí stárnout v nádobách z dubového dřeva o objemu nejvýše 10 hektolitrů po dobu nejméně tří let ode dne uložení do dřevěných nádob.

Do této lhůty se může započítat i doba zrání, pokud byl likér během ní uložen v nádobách z dubového dřeva o objemu nejvýše 10 hektolitrů.

Výše definované minimální doby musí probíhat bez přerušení, s výjimkou úkonů nezbytných k výrobě produktů.

Konečná úprava

Je povoleno pouze použití karamelu, a to výhradně za účelem úpravy barvy.

6. Souvislost se zeměpisným prostředím nebo zeměpisným původem

Zvláštní charakteristické vlastnosti lihoviny, které lze přičítat zeměpisné oblasti

„Ratafia champenois“ má slámově až jantarově žlutou barvu. Vůně se vyznačuje tóny ovoce a minerálů. Má vyváženou sladkokyselou chuť.

Díky dlouhé době zrání v dřevěných sudech se alkohol s moštěm lépe mísí. Rozvíjí se přitom komplexní aroma a objevují se tóny sušeného ovoce, sušených skořápkových plodů (oříšky, pražené mandle), lékořice a skořice.

Údaje potvrzující souvislost se zeměpisným prostředím nebo zeměpisným původem

Přírodní faktory

Zeměpisná oblast je shodná se zeměpisnou oblastí označení původu „Champagne“. Leží v severovýchodní části Francie a zahrnuje území různých obcí z departementů Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne a Seine-et-Marne.

Krajina se vyznačuje viničními stráněmi, které se rozkládají na třech významných geomorfologických útvech: Côte d'Île-de-France, Côte de Champagne a Côte des Bar. Jedná se o pahorkatiny, které jsou převážně křídovité a vystavené slunci zejména na jihu a na východě.

Na vinice působí dva typy podnebí:

- oceánské, které pravidelně přináší dostatek vláhy a vyznačuje se malými teplotními rozdíly mezi ročními obdobími,
- kontinentální, které způsobuje někdy ničivé mrazy a zároveň zajišťuje v létě dostatek slunečního svitu, díky němuž mohou hrozny dozrát.

Lidské faktory

Výroba likéru „Ratafia champenois“ byla původně domácí tradicí. Likér se vyrábí v době sklizně z čerstvé hroznové šťávy. Přimícháním alkoholu do hroznového moštu se zachovávají prvotní aroma hroznů. Od poloviny 20. století se někteří významní obchodníci snažili kvalitu likéru zlepšit a výsledkem je současný produkt. Výroba „Ratafia champenois“ se v současnosti dělí mezi vinaře na jedné straně a družstva nebo obchodníky na straně druhé.

K výrobě „Ratafia champenois“ se používá šťáva z hroznů, z nichž je možné vyrábět vína označovaná CHOP „Champagne“, a to zejména ze tří šampaňských odrůd: chardonnay B, pinot noir N a meunier N. Kvalita šťávy se zachovává tím, že se hrozny po sklizni ponechají celé a jemně se lisují tak, aby výnos nepřekročil 2 666 litrů ze 4 000 kg hroznů. Šťáva se

získává z lisů určených k získání moštu používaného výhradně pro výrobu šumivých vín. Směs šťávy a alkoholu pocházejícího z hroznů, z nichž je možné vyrábět vína označovaná CHOP „Champagne“, umožňuje zachovat prvotní aroma šampaňských odrůd.

Příčinná souvislost

„Ratafia champenois“ získává své základní vlastnosti díky surovině, která pochází z hroznů určených pro CHOP „Champagne“, a místnímu know-how v oblasti zpracování hroznů a výroby likéru. Souvislost „Ratafia champenois“ s její zeměpisnou oblastí spočívá na následujících faktorech:

Kvalita příznačná pro víno pocházející z kraje Champagne:

Jedinečnost šampaňských vinic se váže k jejich severní poloze. Půdní a klimatické podmínky v zeměpisné oblasti vedly k vytvoření zcela zvláštního způsobu pěstování révy, který spočívá zejména ve výběru tří hlavních odrůd: chardonnay B, pinot noir N a meunier N. Tyto odrůdy ve spojení s klimatickými podmínkami dávají vznik surovině s přirozenou kyselostí, díky níž získává „Ratafia champenois“ svou eleganci, jemnost a minerální příchut.

Postupy zpracování hroznů:

Místní postupy sběru a lisování hroznů se orientují na výrobu šumivých vín. V souladu s podmínkami pro výrobu vín s označením původu „Champagne“ se sbírají celé hrozny, které se následně převážejí v krabicích s otvory, aby se zabránilo jakémukoli poškození nebo zabarvení. Ačkoli velká část hroznů pochází z červených odrůd, šampaňská technika lisování umožňuje získat „bílé“ mošty, z nichž se „Ratafia champenois“ vyrábí. Slámově až jantarově žlutá barva likéru souvisí s použitými odrůdami a s jeho zráním. Díky sběru celých hroznů a technice jemného lisování si „Ratafia champenois“ uchovává svá charakteristická ovocná a minerální aroma.

Zdokonalený proces aromatizace:

Při výrobě likéru „Ratafia champenois“ se alkohol vinného původu mísí s hroznovým moštem, který ho aromatizuje. Mísení probíhá krátce poté, co je mošt vylisován, aby se zachoval čerstvý. Podíl matolinové pálenky je navíc omezen tak, aby se zcela nepřekryla prvotní, ovocná aroma. Zvládnutí této fáze určuje kvalitu hotového výrobku.

Dovednosti výrobců a sklep mistrů přispívají k tomu, aby se alkohol používaný k přerušení kvašení a mošt správně smísily a aby se tak v „Ratafia champenois“ mohla plně projevit bohatá aroma původní šťávy, k nimž se případně přidají ještě aroma získaná stárnutím likéru.

7. Žadatel

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises
Villa Bissinger
15 rue Jeanson
51160 Aÿ
FRANCIE

8. Zvláštní pravidla pro označování

Úprava

Aby byly zachovány základní vlastnosti likéru, stáčí se do skleněných lahví.

Při stáčení se nesmí používat skleněné lahve určené pro šumivé víno ani zátky ve tvaru houby vyrobené z korku či jiného materiálu přípustného pro styk s potravinami, které jsou uchyceny drátkem a případně překryty štítkem.

Obecné požadavky

Název zeměpisného označení „Ratafia champenois“ je uveden na každé příslušné etiketě písmem stejné velikosti, barvy a fontu.

Žádný z výrazů tvořících zeměpisné označení „Ratafia champenois“ nesmí být uváděn samostatně. Celý název vždy tvoří nedělitelný celek.

Původ hroznů a moštů nelze na etiketách likérů nesoucích zeměpisné označení „Ratafia champenois“ uplatnit ani uvádět.

Uvádění stáří

Výrazy udávající dobu stárnutí se mohou k zeměpisnému označení „Ratafia champenois“ doplňovat za těchto podmínek:

- výraz „Vieux“ je možné použít pro likéry, které stály nejméně 3 roky od uložení do dřevěných nádob;
- výraz „Très vieux“ v případě likérů, které stály nejméně 8 let od uložení do dřevěných nádob.

Tyto výrazy musí být uvedeny na etiketě likérů písmem, jehož velikost nepřesahuje polovinu velikosti písmen tvořících název zeměpisného označení.

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

(2019/C 431/16)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„PODPIWEK KUJAWSKI“

EU Č.: PGI-PL-02212 – 19.7.2017

CHOP () CHZO (X)

1. Název (názvy)

„Podpiwek kujawski“

2. Členský stát nebo Třetí Země

Polsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

Třída 1.8 Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

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

„Podpiwek kujawski“ je tmavohnědý sycený fermentovaný slazený nealkoholický nápoj vyráběný z pražených zrn. Jeho hlavními složkami jsou: pražená zrna ječmene, pražený mletý kořen čekanky a aromatický chmel. Produkt „podpiwek kujawski“ se na trh uvádí ve dvou formách: jako hotový sycený nápoj a jako suchá směs, ze které lze nápoj připravit doma.

Nápoj „podpiwek kujawski“ neobsahuje chemické konzervanty, aromatické přísady (přírodní aroma, přírodně identické aroma, umělá aroma) nebo barviva (přírodní barviva, přírodně identická barviva).

Fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti hotového nápoje :

- obsah sušiny –8 až 12 % (m/m) (akceptovatelná odchylka $\pm 1,0$),
- obsah cukru nejvýše 50 g/l,
- obsah etylalkoholu –0,5 % (akceptovatelná odchylka od -0,1 do +0,5)
- chuť – nápoj z pražených zrn má charakteristickou osvěžující kvasnicovou chuť. Nápoj je poměrně sladký, nahořklý a trochu trpký,
- barva je tmavohnědá.

Na výrobu hotového nápoje se používají tyto suroviny: suchá směs, voda, kvasnice, cukr a antioxidant kyselina askorbová. Obsah kyselin v g/jednotku sušiny – minimálně 0,015.

„Podpiwek kujawski“ – suchá směs:

- pražená zrna ječmene –89,92 % směsi (akceptovatelná odchylka ± 2 %),
- pražený kořen čekanky –9,93 % směsi (akceptovatelná odchylka ± 2 %),
- kyselina citronová 0,15 % (akceptovatelná odchylka $\pm 0,05$ %).

Balení obsahuje také granulovaný aromatický chmel (balený zvlášť) – 5 % hmotnosti směsi.

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

Směs na výrobu nápoje se podle návodu na balení mísí s vodou, cukrem a kvasnicemi. Poměr přísad na 200 g směsi je: 10 l vody, 500 g cukru, 5 g čerstvého pekařského droždí nebo pivovarských kvasnic (suché droždí v daném množství je rovněž přijatelné).

Fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti suché směsi:

- obsah vody – nejvýše 12 %,
- sypká konzistence, nejmenno mletá, přípustné jsou hrudky, které lze rozdrobit prsty. Zrnka mohou být velmi malá (propadnou sítím s čtvercovými oky o velikosti 1,5 mm) až velká (celá pražená zrna ječmene, mouka nebo vločky z praženého kořene čekanky o velikosti 3 až 5 mm),
- hnědá až tmavě hnědá barva, přípustné jsou světlejší nebo tmavší částice,
- nahořklá chuť s charakteristickou příchutí nápojů vyráběných z pražených zrn.

Do nápoje „podpiwek kujawski“ (suché směsi i hotového nápoje) může být přidán regulátor kyselosti (kyselina citronová) nebo antioxidant (kyselina askorbová).

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

—

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

Suchá směs – ve vymezené zeměpisné oblasti se musí při produkci uskutečnit tyto kroky:

- pražení ječmenných zrn a kořenů čekanky,
- příprava suché směsi v poměru uvedeném v bodě 3.2.

Hotový nápoj – ve vymezené zeměpisné oblasti se musí při produkci uskutečnit tyto kroky:

- pražení ječmenných zrn a kořenů čekanky,
- příprava suché směsi v poměru uvedeném v bodě 3.2.,
- vaření směsi zrn a přidání praženého kořene čekanky (mladina),
- přidání a vaření granulovaného aromatického chmelu,
- přidání cukru,
- chlazení,
- filtrování,
- přidání kvasnic a kvašení,
- plnění do lahví,
- pasterizace nebo jiný způsob inaktivace kvasinek.

Kvašení probíhá v lahvi a končí pasterizací nebo jiným způsobem inaktivace kvasinek, díky čemuž má nápoj nízký obsah alkoholu.

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

Hotový nápoj „podpiwek kujawski“ se uvádí na trh v tmavých skleněných lahvích.

Suchá směs „podpiwek kujawski“ se uvádí na trh v sáčcích.

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

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Kujavsko-pomořské vojvodství vymezené jeho správní hranicí.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Jedinečnost produktu „podpiwek kujawski“ tkví v jeho charakteristických vlastnostech a v dobré pověsti; obojí lze připsat zeměpisnému původu.

V Kujavsko-pomořském vojvodství jsou vhodné podmínky pro pěstování ječmene a čekanky, obou surovin je zde tedy dostatek. V oblasti se vyvinula jedinečná metoda produkce nápoje „podpiwek kujawski“ za použití praženého ječmene a kořene čekanky, a to díky široké dostupnosti surovin používaných k výrobě a díky zručnosti místních producentů. Právě v této oblasti bylo díky znalostem a dovednostem místních producentů možné určit správné podíly přísad, míru, do jaké se má opražit ječmen a kořen čekanky, a vhodné podmínky, pokud jde o teplotu a délku kvašení, protože to vše zaručuje vysokou jakost a zvláštní vlastnosti produktu „podpiwek kujawski“.

5.1. Suchá směs

Historie produkce nápoje „podpiwek kujawski“ sahá až do roku 1816, kdy si bratři Bohmovi otevřeli v Kujavsko-pomořském vojvodství továrnu. Právě v této továrně byla směs ječmene a čekanky s přídavkem chmele (suchá směs) vytvořena a spolu s ní i receptura, podle níž si spotřebitelé doma vyráběli osvěžující nápoj, který se stal neodmyslitelnou součástí historie tohoto regionu. Hotový nápoj získaný z receptury výrobce nebyl klasický „podpiwek“ (vodnaté pivo), pokud jde o suroviny použité k vaření (ječný slad), šlo spíše o nápoj z pražených ječných zrn, do něhož se přidával pražský kořen čekanky a chmel.

Suchá směs používaná k domácí výrobě osvěžujícího nápoje se prodávala pod názvem „podpiwek“. Tento tmavohnědý nápoj byl před druhou světovou válkou velmi oblíbený. Svědčí o tom nekalé praktiky konkurentů, kteří originální balení suché směsi a recepturu na výrobu nápoje falšovali. Z důvodu imitace konkurencí požádala v roce 1938 továrna na čekanku Zjednoczone Fabryki Cykorií Ferd. Bohm et Co i Gleba S.A. ve městě Włocławek o ochranu názvu a obdržela patent na označení „podpiwek“. Jako „podpiwek“ bylo možné označovat pouze suchou směs popsanou v bodě 3.2. Naposledy byl patent obnoven v roce 1969. Další společnost, která měla na recepturu práva, neobnovila patent pro název „podpiwek“, ale doplnila jej o výraz „kujawski“.

5.2. Hotový nápoj

Vytvoření nápoje „podpiwek kujawski“ v podobě hotového nápoje je neoddělitelně spjata s historií suché směsi a se schopností producentů provádět fermentaci. První testy kvašení nápoje, který se později stal známým pod názvem „podpiwek kujawski“, byly zaznamenány v továrně na produkci čekanky v obci Włocławek roku 1938. Původně měl být nápoj hotový ke konzumaci tři dny po přípravě. Protože se ale ukázalo, že je nápoj neoblíbenější v době sklizně, kdy je v oblasti nejtepleji, receptura se upravila a spotřebitelům se doporučilo, aby nápoj uchovávali jeden den na teplém místě a další dva dny na místě chladnějším. Čtvrtý den byl nápoj připraven ke spotřebě.

Klasický „podpiwek“ je typ nápoje, který je vedlejším produktem piva vyrobeného z ječmenného sladu (sladového nápoje), je slazený a uměle obohacený oxidem uhličitým. Na rozdíl od jiných nápojů označených jako „podpiwek“ je „podpiwek kujawski“ jediným fermentovaným nápojem, který se vyrábí z pražených zrn. Ostatní nápoje označené jako „podpiwek“ spadají do dvou kategorií: syčené slazené nápoje a sladové nápoje. „Podpiwek kujawski“ se vyrábí alkoholovým kvašením. V porovnání s jinými syčenými nápoji označovanými jako „podpiwek“ obsahuje díky kvašení pouze asi třetinu cukru. Ve výsledném kvašeném nápoji zůstane maximálně 50 gramů cukru na litr. Je to méně než v syčeném slazeném nápoji, který obsahuje průměrně 100 g/l. Když „podpiwek kujawski“ kvasí, kvasnice přeměňují cukr na alkohol a zároveň produkují plyn – na rozdíl od jiných syčených nápojů označených jako „podpiwek“ se tedy „podpiwek kujawski“ nesyť oxidem uhličitým uměle. Dalším rozdílem je nepřítomnost chemických konzervantů pro prodloužení doby trvanlivosti a nepřítomnost aromat a barviv, protože barvu a chuť nápoj získává přirozeným způsobem produkce.

Dobrou pověst, již se momentálně nápoj „podpiwek kujawski“ u spotřebitelů těší, dokládá i účast na národních veletrzích a místních akcích propagujících tradiční a regionální produkty a ocenění, která nápoj získal na národních soutěžích. Například v roce 2009 získal „podpiwek kujawski“ první cenu na soutěži Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów (Naše kulinářské dědictví – chutě regionů), kterou pravidelně pořádá Polská komora pro regionální a místní produkty na podporu tradičních produktů v daném regionu. Jedinečné vlastnosti produktu „podpiwek kujawski“ byly také uznány v roce 2011 organizací Slow Food Polska, která nápoj doporučila. O dobré pověsti produktu „podpiwek kujawski“ svědčí množství článků v místním tisku a na internetu a také ocenění. Většina článků v tisku na téma „podpiwek kujawski“ byla zveřejněna v době, kdy se začaly pořádat kulinářské soutěže na podporu tradičních a lokálních potravin. „Podpiwek kujawski“ získal v roce 2011 Festivalu chutí (Festival Smaku) ve městě

Gruczno, což je největší festival v Polsku, cenu ve třech kategoriích: první místo v kategorii nápojů, první místo v kategorii umělců a novinářů a velkou cenu festivalu. V témže roce získal nápoj na potravinářském veletrhu Polagra v Poznani nejvyšší vyznamenání za tradiční produkty – ocenění Perla. V té době byl „podpiwek kujawski“ nejviditelnější v tisku, na kulinářských blozích a na webových stránkách, v rozhlase a v televizi. Informace o tomto nápoji se často objevují v člancích, které popisují typické potraviny Kujavsko-pomořského vojvodství – svědčí to o významu nápoje a o tom, že místní obyvatelé si jej velmi cení.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>

**Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení
Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů
a potravin, která není menšího rozsahu**

(2019/C 431/17)

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

**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

„KAKI RIBERA DEL XÚQUER“

EU č.: PDO-ES-02288–9.2.2017

CHOP (X) CHZO ()

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Consejo Regulador de la Denominación Geográfica Protegida „Kaki Ribera del Xúquer“

Plaça del País Valencià, 7.— 46250 Alcudia (Valencie), Španělsko

Tel. +34 962997702

E-mail: d.o.kaki@kakifruit.com

Regulační rada chráněného označení původu „Kaki Ribera del Xúquer“ má oprávněný zájem na výsledku řízení o změně specifikace produktu, vzhledem k tomu, že jde o kontrolní orgán tohoto CHOP schválený podle normy UNE-EN ISO/IEC 17065. Sestává z pěstitelů ovoce kaki s původem ve vymezené oblasti a provádí rovněž činnosti v oblasti propagace a distribuce produktu.

2. Členský stát nebo třetí země

Španělsko

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

☐ Název produktu

☒ Popis produktu

☒ Zeměpisná oblast

☐ Důkaz původu

☒ Způsob produkce

☒ Souvislost

☐ Označování

☐ Jiná [uved'te]

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. Změny

1. První změna spočívá v rozšíření zeměpisné oblasti s cílem zahrnout tyto obce: Picassent, Alcàsser, Cotes, Xàtiva, La Llosa de Ranes, Rotglà i Corberà, Llocnou d'En Fenollet, Bartzeta, Genovés, Benigànim, Quatretonda, Llutxent a La Pobla del Duc.

Od zahájení procesu registrace označení původu „Kaki Ribera del Xúquer“ ministerstvem zemědělství, rybolovu a výživy Generalitat Valenciana (autonomní oblasti Valencie) v roce 1998 a pozdějšího zveřejnění tohoto CHOP v *Úředním věstníku Evropské unie* v roce 2002 zaznamenalo pěstování ovoce kaki ve vymezené zeměpisné oblasti v provincii Valencie rychlý růst. Produkce se zvýšila ze sotva 4 000 tun v roce 1997 na více než 200 000 tun v posledním hospodářském roce 2015 se vším, co to představuje z ekonomického a sociálního hlediska.

V roce 1998, kdy vznikla regulační rada, se pěstování ovoce kaki omezovalo na vymezenou oblast Ribera, kde se produkce koncentrovala pouze v pěti obcích. Avšak v průběhu let tato plodina zaznamenala silný růst a rozšířila se do celé oblasti Ribera a do sousedních obcí.

S ohledem na oficiální údaje dostupné od roku 2002 tak provincie Valencie zaznamenala zvětšení rozlohy pozemků, kde se ovoce kaki pěstuje, z původních o něco více než 1 900 ha na 14 659 ha v roce 2015. Ačkoli byla produkce soustředěna především v obcích oblasti Ribera, rozšířila se do sousedních obcí, které mají stejné půdní a klimatické podmínky jako chráněná oblast.

Kaki se v těchto obcích uspokojivě pěstuje více než deset let, protože rostlina se v této oblasti přizpůsobila stejně dobře jako v obcích již chráněných označením původu a takto sklizené plody mají stejné fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti.

Navrhuje se rovněž rozšířit oblast chráněnou označením původu s cílem reagovat na růst a přizpůsobení pěstování plodiny kaki v některých obcích z důvodu kvality této plodiny, přičemž je třeba dbát na to, aby vlastnosti pro produkty kaki v těchto obcích byly totožné s vlastnostmi pro produkty kaki v chráněných oblastech. Toto rozšíření by mohlo mít za následek maximální zvýšení produkce aktuálně zařazené do chráněného označení původu o 20 %.

Klimatické podmínky obcí, které se doporučuje zahrnout do vymezené oblasti, jsou obdobné jako podmínky aktuálně chráněných obcí, a sklizené plody kaki jsou totožné s plody, které již využívají označení CHOP. Kromě toho byla na seznam chráněných obcí doplněna obec Cotes: tato obec nebyla omylem zařazena do seznamu při vypracování původní specifikace, přičemž patří k obcím oblasti Ribera Alta a je obklopena obcemi, které se nacházejí na původním seznamu první specifikace.

Kromě toho se, a to i v bodě o zeměpisné oblasti, zrušuje tato věta: „Plochou určenou k pěstování v chráněné oblasti je přibližně 2 300 ha, z toho je registrováno téměř 1 800 ha“.

Tato položka by měla zahrnovat pouze obce zahrnuté do označení původu. Počet obdělávaných hektarů, které jsou nebo nejsou registrovány kontrolním orgánem, se mění, a není proto odůvodněné, aby byl uveden ve specifikaci.

2. Druhá změna spočívá v upřesnění informací v bodě týkajícím se popisu produktu. Konkrétně věta „Při odeslání musí mít plody kaki kališní lístky a stopkou“ se nahrazuje větou „Při odeslání musí mít plody kaki kališní lístky se stopkou nebo bez ní“.

Ve specifikaci se v bodě 2 – Popis produktu uvádí, že plody kaki musí mít při odeslání „kališní lístky a stopkou“. V téže specifikaci se však v bodě 5 – Způsob produkce uvádí, že „při sklizni se odstřihne stopka tak, aby kališní lístky zůstaly na ovoci“, tedy stejná formulace jako ve zveřejněném jednotném dokumentu. To může vést k nejasnostem, neboť se na jedné straně lze domnívat, že stopka musí být přítomna, a na straně druhé, že stopka musí být odstraněna.

Aby se tak zabránilo chybnému výkladu, v bodě 2 specifikace – Popis produktu se slova „s kališními lístky a stopkou“ nahrazují slovy „s kališními lístky, se stopkou nebo bez stopky“, což odpovídá skutečnosti, že v době sklizně může být stopka více či méně zkrácena, pokud nikdy nepřekročí kališní lístky, aby se zabránilo propíchnutí jiných plodů v krabicích na sklizeň. Je třeba poznamenat, že část stopky se nachází pod svrchní částí kaki díky prohlubni, která se nachází v této oblasti kališních lístků vůči vrcholu plodu. I tak se doporučuje stopku zcela odstranit, aby nedošlo k poškození jiných plodů v době sklizně.

3. Třetí změna se týká toho, že z popisu produktu se vypouští tato věta: „Při odeslání musí být plody kaki bez cizorodého pachu a/nebo chuti“.

To, co se zde navrhuje vypustit, se u tohoto druhu ovoce totiž vyskytuje zřídka, neboť „cizorodé pachy“ mohou být způsobeny pouze procesem hniloby nebo snadno zjistitelných fyziologických změn, které jsou již upraveny v normách kvality. Pokud jde o výraz „cizorodé chuti“, tento výraz naznačuje, že by bylo třeba provést chuťové zkoušky těchto plodů, což nemá význam, neboť i zde mohou být „cizorodé chuti“ pouze výsledkem nežádoucích změn ovoce spojených s fyziologickými procesy nebo s patologickými změnami, které lze snadno zjistit pouhým okem.

Všechny prvky, které zajišťují kvalitu, jsou již kontrolovány během inspekci prováděných kontrolním subjektem, jakož i producenty. Vypuštění tohoto výrazu by mělo zabránit nejasnostem v souvislosti s kontrolními a certifikačními inspekcemi.

4. Čtvrtá změna spočívá v doplnění tohoto výrazu: „jakož i to, co je přijatelné pro nestandardní plody“. Konkrétně se v rubrice týkající se popisu produktu doplňuje tato formulace dvakrát v té části, v níž jsou stanoveny nedostatky, které lze tolerovat.

Kromě analytických faktorů jsou v popisu produktu uvedeny popisné vlastnosti produktu a mezi nimi jsou povrchové nedostatky, které jsou přípustné. Proto byla stanovena maximální povolená velikost jak pro kulaté, tak i pro obdélníkové estetické nedokonalosti. Existují však různé typy nedokonalostí (ať již jsou kruhové nebo obdélníkové) a pro každý z těchto typů existují různé limity. Tato podrobnější klasifikace je stanovena v příručce o kvalitě CHOP „Kaki Ribera del Xúquer“.

V normách kvality ovoce a zeleniny je uvedeno několik kategorií (Extra, I, II atd.). Pro každou kategorii se připouští (omezený) počet plodů, které nesplňují parametry. Tyto plody jsou označeny výrazem „nestandardní plody“.

Tento pozměňovací návrh stanoví tolerance pro nestandardní plody. Tímto upřesněním se ve specifikaci stanoví limity pro povrchové nedostatky a odkazuje se na příručku kvality označení původu, v níž jsou uvedeny jednotlivé nedostatky, které lze nalézt na tomto ovoci, jakož i limity, které jsou přijatelné podle druhu nedokonalostí. Tyto normy a stávající standardní modely kvality se rovněž vztahují na ovoce, které neodpovídá standardu, tj. na ovoce, které překračuje stanovené limity a pro něž normy kvality regulačního výboru rovněž stanoví limity.

Navrhuje se vložit větu „jakož i to, co je přijatelné pro nestandardní plody“, aby se zabránilo svévolnému výkladu tohoto aspektu a aby byly v normách kvality jasně uvedeny přípustné procentní podíly. Nedostatečná přesnost zadávací dokumentace by navíc mohla vést k nesprávnému výkladu kontrolního a certifikačního postupu, neboť se tento aspekt neuvádí ve specifikaci, ale pouze v normách kvality kontrolního orgánu. Považuje se tedy za nezbytné tyto dva dokumenty harmonizovat.

5. Pátá změna se týká položky Způsob produkce a spočívá v aktualizaci dat sklizně ovoce kaki.

V tomto bodě se totiž dříve uvádělo: „Sklizeň probíhá od konce září do začátku listopadu“. V novém znění se nyní uvádí: „Sklizeň obvykle začíná na konci září a může pokračovat až do konce prosince nebo do začátku ledna“.

Změna klimatických podmínek a vývoj technik pěstování od první registrace CHOP vedly k prodloužení období sklizně ovoce kaki. Již několik let se hospodářský rok plodu kaki obvykle prodlužuje až do konce prosince nebo začátku ledna a tento vývoj musí být ve specifikaci zaznamenán.

6. Šestá změna se týká položky Souvislost a zejména bodu týkajícího se přírodních faktorů, které dodávají chráněné oblasti zvláštní charakter.

Konkrétně věta „La Ribera del Xúquer je přirozená oblast provincie Valencie obklopená velkým čtvrtohorním údolím nebo říční nížinou s vodními toky Xúquer a Magro“ se nahrazuje větou „La Ribera del Xúquer je rozsáhlá oblast, která zahrnuje obce okresu Ribera Alta, jakož i obce okresu Ribera Baixa i obce sousední, kterými prochází řeka Xúquer a její přítoky. Nachází se v provincii Valencie a je obklopena širokým čtvrtohorním údolím nebo říční nížinou s vodními toky Xúquer a Magro.“

V první změně se navrhuje vložit do specifikace několik obcí. Ve specifikaci se v bodě týkajícím se souvislosti uvádějí přírodní faktory a popisuje se zeměpisná oblast CHOP. Položka týkající se souvislosti musí být logicky v souladu s rozšířením chráněného území, a proto byl přepracován popis chráněné oblasti tak, aby splňoval požadavky nové oblasti uvedené v žádosti, která zahrnuje tyto nové obce.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„KAKI RIBERA DEL XÚQUER“

EU č.: PDO-ES-02288–9.2.2017

CHOP (X) CHZO ()

1. Název

„Kaki Ribera del Xúquer“

2. Členský stát nebo třetí země

Španělsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

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

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

Plod kaki (*Diospyros kaki*) odrůdy „Rojo Brillante“ je určen ke spotřebě v čerstvém stavu. Jedná se o bobuli, která se normálně vytváří bez předchozího oplodnění; protože se plod vyvinul bez opylení, neobsahuje semena.

Vlastnosti plodu: v okamžiku sklizně je barvy oranžovo-žluté, při dosažení zralosti získá barvu ostře červenou. Polopřilnavá slupka má průměrnou tloušťku. Pevná dužina je v okamžiku sklizně barvy oranžovo-červené, při dosažení zralosti pak získá barvu ostře červenou. Zprvu pronikavě trpká chuť kaki se při dosažení zralosti stane sladkou; kaki má okrouhlý tvar v příčném řezu a mírně protáhlý tvar v řezu podélném.

Plody kaki mají být expedovány v této obchodní úpravě:

- celé,
- s kališními lístky, se stopkou nebo bez ní,
- bezvadné (plody, jejichž dužina je poškozená nebo shnilá, jsou vyloučeny),
- čisté, prakticky prosté všech viditelných cizích látek,
- bez nadměrné povrchové vlhkosti.

Plody kaki chráněné označením původu musí mít průměr nejméně 61 mm.

Dužina plodů nesmí být poškozená, mírné estetické nedokonalosti slupky, jež nenarušují celkový stav produktu, jeho kvalitu, trvanlivost ani obchodní úpravu v obalu, mohou být přípustné za těchto podmínek:

- maximálně 1 cm² celkového povrchu v případě estetických nedokonalostí (jimiž zůstává zcela nedotčena dužina plodu) podélného nebo obdélníkového tvaru. Maximální přípustná tolerance je 2 cm² a nesmí nikdy přesáhnout 20 % plodu. V obou případech stanoví normy kvality chráněného označení původu „Kaki Ribera del Xúquer“ různé limity podle druhu nedokonalostí, jakož i to, co je přijatelné pro nestandardní plody.
- plocha odpovídající kruhu s maximálním průměrem 1,5 cm v případě estetických nedokonalostí (jimiž zůstává zcela nedotčena dužina plodu) okrouhlého tvaru. Maximální přípustná tolerance je 2,5 cm a nesmí nikdy přesáhnout 20 % plodu. V obou případech stanoví normy kvality označení původu „Kaki Ribera del Xúquer“ různé limity podle druhu nedokonalostí, jakož i to, co je přijatelné pro nestandardní plody.

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

—

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

Všechny fáze produkce musejí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

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

—

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

Kontrolní organizace bude moci zkoumat obchodní štítky každého hospodářského subjektu a dbát tak na správné používání názvosloví a log chráněného označení původu. Na těchto štítcích musí být povinně uvedena slova „Chráněné označení původu „Kaki Ribera del Xúquer““.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce zahrnuje půdy s vlastnostmi požadovanými pro pěstování této kultury v těchto obcích: Albalat de la Ribera, Alberic, Alcàntera de Xúquer, Alcàsser, L' Alcúdia, Alfarp, Algemesí, Alginet, Almussafes, Alzira, Antella, Bartxeta, Beneixida, Benicull de Xúquer, Benifaió, Benigànim, Benimodo, Benimuslem, Carcaixent, Cárcer, Carlet, Catadau, Corbera, Cotes, Cullera, L' Ènova, Favara, Fortaleny, Gavarda, Genovés, Guadassuar, Llaurí, Llobai, Lloc Nou d'en Fenollet, La Llosa de Ranes, Llutxent, Manuel, Masalavés, Monserrat, Montroy, La Pobla del Duc, La Pobla Llarga, Picassent, Polinyà de Xúquer, Quatretonda, Rafelguaraf, Real de Montroy, Riola, Rotglà i Corberà, Sant Joanet, Sellent, Senyera, Sollana, Sueca, Sumacàrcer, Tous, Alborache, Villanueva de Castellón y Xàtiva, které jsou součástí provincie Valencie v autonomní oblasti Comunitat Valenciana.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Historická specifičnost

Tomel je ovocný strom z rodu ebenovitých, který pochází z Číny, kde jeho pěstování začalo v 8. století. V průběhu 2. poloviny 19. století se pěstování kaki dostalo do západní Evropy a ve Španělsku se objevilo v 70. letech 19. století. Španělská národní produkce se dnes nachází hlavně v autonomním společenství Valencie, kde se nachází oblast chráněná označením původu „Kaki Ribera del Xúquer“, v níž je soustředěno 50 % celkové produkce.

Ovoce kaki odrůdy „Rojo Brillante“ se objevilo spontánně v důsledku zasetí osiva na pomezí parcely obce Carlet. Následně byla kolem roku 1960 naroubována první homogenní plantáž v obci Alcudia, což předznamenalo rychlý rozvoj této odrůdy v dané oblasti.

Přírodní faktory

Ribera del Xúquer je oblast, která zahrnuje obce na březích řeky Xúquer a jejích přítoků v provincii Valencie, které spadají do okresů Ribera Alta a Ribera Baixa, jakož i sousední vesnice na řece Xúquer a jejích přítocích. Nachází se v provincii Valencie, je obklopena širokým čtvrtohorním údolím nebo říční nížinou s vodními toky Xúquer a Magro.

Velká část zemědělské půdy se nachází v nížině podél břehů řek Júcar a Magro, jejíž půda je velmi bohatá na živiny a kompaktní. Jedná se o půdu náplavového charakteru, která je výsledkem hromadění nánosů z řeky Júcar a jejích přítoků, které stékají z horských masivů. V dolní části mírných svahů tohoto údolí se navíc setkáváme s usazeninovými půdami růžové barvy, jež jsou kypřejší a obzvláště dobře se hodí k intenzivnímu obhospodařování.

Oblast se těší mírnému podnebí s průměrnou roční teplotou 17 °C, kdy průměrné teploty činí 9 až 10 °C v lednu a 24 až 25 °C v srpnu. Oblačnost v oblasti je slabá, průměrné srážky nepřesahují 400 až 500 mm ročně. Plodiny jsou navíc před mrazem chráněny okolními horami, zejména v údolích řek.

5.2 Specifičnost produktu

Odrůda „Rojo Brillante“ je autochtonní odrůda dané oblasti, jež je výsledkem spontánní mutace jiné místní odrůdy, a v důsledku toho je dokonale adaptována na oblast Ribera del Xúquer, kde se tato plodina může pěstovat za optimálních podmínek.

Plody ovoce kaki pěstované v chráněné oblasti mají vyšší poměr mezi výškou a průměrem a mají výrazněji špičatý tvar. „Kaki Ribera del Xúquer“ se vyznačuje špičatým tvarem, který je poněkud delší, než je běžné, a v důsledku toho má vyšší poměr mezi výškou a průměrem, což dává plodům získaným v chráněné oblasti charakteristický tvar, k němuž je třeba přičíst větší průměrnou velikost než v ostatních produkčních oblastech z důvodu mírného klimatu a absence extrémních teplot v dané oblasti.

„Kaki Ribera del Xúquer“ má rovněž charakteristickou ostře červenou barvu a sladkou chuť při dosažení zralosti, k níž se dospěje dříve díky podmínkám, jež v dané oblasti panují; ovoce lze rovněž sklízet před dosažením zralosti a techniky pro vyloučení palčivé (svíravé) příchuti umožňují prodávat ovoce, když je jeho dužina pevná, velmi sladká a vykazuje chuť typickou pro produkty kaki v oblasti Ribera del Xúquer.

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

Oblast Ribera del Xúquer je prý kolébkou kaki odrůdy „Rojo Brillante“, neboť právě v této oblasti se tato odrůda objevila v důsledku spontánní mutace; dnes je dobře zavedena v této oblasti i na trhu.

Půdní a klimatické zvláštnosti vymezené zeměpisné oblasti se odrážejí ve vlastnostech kaki.

Kombinace mírného podnebí (jež je způsobeno blízkostí Středozemního moře) a zemědělských půd na bázi usazenin (v důsledku přítomnosti vodních toků Júcar a Magro, které danou oblast obtékají) dodává ovoci „Kaki Ribera del Xúquer“ jeho hlavní rozpoznávací vlastnosti, totiž výrazněji špičatý tvar, který se projevuje vyšším poměrem výšky k průměru, větší velikostí a zvláštním zbarvením při dosažení zralosti.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

http://www.agricultura.gva.es/modificacion_pc_kakiriberadelxuquer

**Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení
Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů
a potravin, která není menšího rozsahu**

(2019/C 431/18)

Tímto zveřejněním se uděluje právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

**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

„TOMME DES PYRENEES“

EU č.: PGI- FR-0176-AM01 – 31.5.2017

CHOP () CHZO (X)

1. SESPUPENÍ ŽADATELŮ A OPRÁVNĚNÝ ZÁJEM

Sdružení „LES FROMAGERS PYRÉNÉENS“

Sídlo

Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques

124 Boulevard Tourasse

64 000 PAU

FRANCE

Správní ústředí

2 avenue Daniel Brisebois

Auzeville, B.P. 82256

31 322 CASTANET-TOLOSAN Cedex

FRANCE

Tel. +33 561754282 Fax: +33 561754280 E-mail: contact@frc2a.fr

Složení seskupení: 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

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

☒ Označování

☒ Jiné: Seskupení žadatelů, kontrolní subjekt

4. DRUH ZMĚNY (ZMĚN)

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

5. ZMĚNA (ZMĚNY)

5.1. Položka „Popis produktu“

Suroviny

Do mléka použitelného k výrobě sýru „Tomme des Pyrénées“ se přidává syrové kravské mléko a ovčí nebo kozí pasterizované nebo syrové mléko, neboť tradiční způsoby výroby sýra se v zeměpisné oblasti neomezovaly jen na pasterizované kravské mléko. Jiné než pasterizované kravské mléko (syrové nebo tepelně ošetřené ovčí nebo kozí mléko nebo jejich směs) bylo používáno zejména ve farmářské produkci, která při zápisu CHZO měla v seskupení málo významné zastoupení navzdory své dlouhé tradici, zatímco sýry z kravského pasterizovaného mléka v současnosti nesou CHZO jako jediné. Ovčí mléko se používá pouze ve směsi, neboť jeho používání ve směsi je typické pro celou zeměpisnou oblast na rozdíl od využití čistého ovčího mléka, které se omezuje jen na část oblasti.

Zvláštní vlastnosti produktu „Tomme des Pyrénées“ zdůrazněné v bodě „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ jsou následující:

- polotvrdá syrová hmota s vláčnou, jemnou a krémovou strukturou, jejíž aroma se stává výraznějším, čím déle sýr zraje,
- tvar, jehož charakterizuje poměr mezi výškou a průměrem sýra rovnající se vždy 2 až 3, který bez ohledu na hmotnost sýra zajišťuje postupnou ztrátu objemu (ztrátu vlhkosti) a homogenní barvu syrové hmoty,

jsou typické pro sýry vyráběné z pasterizovaného nebo syrového kravského mléka, ovčího mléka ve směsi nebo kozího mléka.

Fyzikální vlastnosti

Pro přesnější charakteristiku produktu se dodává, že „Tomme des Pyrénées“ je sýr s polotvrdou tepelně neupravenou hmotou, který odpovídá zvyklostem výrobců. Výraz „částečně lisovaná hmota“ uvedený ve shrnutí se vypouští, jelikož je nepřesný.

Ustanovení „válcovitý tvar: průměr 210 až 240 mm; výška 80 až 110 mm; čistá hmotnost 3,5 až 4,5 kg“ se nahrazuje tímto: „Má tvar pravidelného válce se dvěma plochými rovnoběžnými podstavami se zaoblenými okraji. Poměr mezi průměrem a výškou sýra činí 2 až 3. Jeho hmotnost dosahuje minimálně 400 gramů a maximálně 5,5 kilogramu.“

Tato změna vyplývá ze zařazení sýrů vyráběných ze směsí mlék a z kozího mléka, které mají různé formáty. Jsou v ní zohledněny rovněž výrobní zvyklosti řemeslné i farmářské produkce, pro niž je typická různorodost formátů. A konečně na základě zavedení možnosti uvádět produkt „Tomme des Pyrénées“ na trh vcelku díky určení minimální hmotnosti 400 g si zpracovatelé přejí nabízet spotřebitelům možnost, aby si koupili sýr celý.

Tvar produktu „Tomme des Pyrénées“ je upřesněn také proto, aby různé formáty produktu vykazovaly stejné aspekty: jde o válec se dvěma plochými rovnoběžnými podstavami se zaoblenými okraji. Tato definice poměru mezi průměrem a výškou, který činí 2 až 3, umožňuje zajistit dodržení stejného tvaru sýra bez ohledu na jeho hmotnost.

Chemické vlastnosti

Podíl „tuku v sušině: nejméně 50 gramů tuku ve 100 gramech sýra po vysušení“ se nahrazuje minimálním obsahem tuku: „24 gramů tuku ve 100 gramech hotového produktu“. Účelem této změny je:

- upravit způsob, kterým je uveden podíl tuku, pro lepší porozumění spotřebitele. Cílem změny je uvést do souladu popis produktu s povinností vyplývající z vnitrostátních právních předpisů týkajících se označování sýrů (vyhláška č. 2007-628 ze dne 27. dubna 2007 o sýrech a sýrařských specialitách (décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères)). Minimální obsah tuku je tímto způsobem vztažen na hotový produkt, a nikoli na sýr po vysušení;

- je přitom třeba vzít v úvahu menší podíl tuku v kozím sýru. Ve stávající specifikaci produktu jsou totiž kombinována dvě ustanovení: „Tuk v sušině: nejméně 50 gramů tuku ve 100 gramech sýra po vysušení“ a „53 gramů sušiny ve 100 gramech produktu“ znamenají, že minimální podíl tuku v hotovém výrobku odpovídá 26,5 gramu. Tento podíl je tedy snížen z 26,5 na 24 gramů.

Údaj o obsahu chloridu sodného („1,5 až 2 %“) se vypouští s ohledem na různé postupy provozovatelů farem a provozovatelů řemeslné výroby v celé zeměpisné oblasti.

Organoleptické vlastnosti:

Odstavec:

„Tato kritéria byla stanovena s ohledem na:

- pevnost a vnější vzhled,
- barvu a konzistenci sýrové hmoty,
- chuť.

Soubor relevantních deskriptorů umožňuje určit senzorický profil pro:

- produkty s černou kůrou,
- produkty se zlatavou kůrou,
- balené produkty.“

se nahrazuje tímto:

„Kůra:

Kůra oranžové barvy přecházející do bílé, žluté či šedé vykazuje hladký povrch, který může být na několika místech drsnější.

Produkt „Tomme des Pyrénées“ z tepelně ošetřeného mléka může být chráněn černým nebo zlatým obalem.

Sýrová hmota:

- homogenní barva, od bílé přes slonovinovou po žlutou;
- Struktura: polotvrdá, vláčná, krémová, s celistvou konzistencí a rovnoměrně rozloženými otvory nepravidelného tvaru a velikosti V průběhu zrání se struktura stává pevnější;
- Chuť: škála chutí může sahát od aromatu čerstvé syrovátky po výraznější, avšak nikoli příliš hořké aroma v závislosti na době zrání a druhu použitého mléka.“

Kromě podání přesnější informace je účelem této změny vypuštění odkazu na „pevnost“ v organoleptických kritériích, který není vhodný pro charakteristiku „Tomme des Pyrénées“ s „černou kůrou“, jehož minimální doba zrání je 21 dní. Struktura sýra se totiž stává tím pevnější, čím déle sýr zraje, a možnost použití jiného než kravského mléka přináší nuance v chemickém složení, které spadají do rámce metody produkce, a příchutě, které se mohou lišit v závislosti na podílu použitého mléka. Ustanovení o metodě produkce zajišťují produkci sýrů s podobnými charakteristikami.

Sýry s CHZO „Tomme des Pyrénées“ si zachovávají společné vlastnosti. Lze je charakterizovat pomocí následujících prvků:

- Struktura, aroma: polotvrdá tepelně neupravená hmota s vláčnou, jemnou a krémovou strukturou, jejíž aroma se stává výraznějším, čím déle sýr zraje;
- Tvar: poměr mezi výškou a průměrem sýra rovnající se vždy 2 až 3, který bez ohledu na hmotnost sýra zajišťuje postupnou ztrátu objemu (ztrátu vlhkosti) a homogenní barvu sýrové hmoty.

Obchodní úprava

Vzhledem k zavedení malých formátů produktu „Tomme des Pyrénées“ se doplňuje, že „sýr „Tomme des Pyrénées“ je možné uvádět na trh vcelku“. Tato forma uvádění na trh doplňuje prodej krájeného sýra nebo sýra v hotovém balení.

5.2. **Položka „Zeměpisná oblast“**

Obce a departementy částečně zahrnuté do zeměpisné oblasti: na seznamu jsou uvedeny Aude (11), Haute-Garonne (31), Pyrénées Orientales (66).

Mapa ve stávající specifikaci produktu se nahrazuje přesnější mapou.

Zeměpisná oblast se rozkládá na území nových obcí Pyrenejského pohoří, ležících v departementech Aude, Haute-Garonne a Pyrénées-Orientales.

Smyslem této změny je doplnit zeměpisnou oblast o východní část Pyrenejí. Výroba sýrů typu, jehož specifické vlastnosti jsou podobné vlastnostem sýru „Tomme des Pyrénées“, je v této části země ceněna. Zeměpisná oblast tak bude zahrnovat francouzské svahy pohoří a odrážet tradiční a současné způsoby výroby.

5.3. **Položka „Důkaz původu“**

Prvky týkající se sledovatelnosti omezující se na denní evidenci naskladnění a vyskladnění sebraného mléka a vyráběných produktů, které mají vyznačené datum a jsou chronologicky roztríděné, se nahrazují následujícími prvky:

- Jsou uvedeny způsoby identifikace provozovatelů, kteří se chtějí zapojit do produkce mléka, a výroby a zrání sýrů.
- Systém sledovatelnosti poskytuje spotřebitelům jistotu, že produkt „Tomme des Pyrénées“ splňuje požadavky na vlastnosti produktu certifikovaného CHZO. Sledovatelnost spočívá v zachovávání nezbytných a dostatečných informací o původu a složení produktu ve všech fázích produkce, zpracování a distribuce. Záruku původu poskytuje identifikace produktů a systém sledovatelnosti směrem ke spotřebiteli i dodavateli.
- Popsaný systém umožňuje prostřednictvím tabulky shrnout požadované dokumenty, záznamy a údaje, které jsou při nejmenším očekávány, v každé fázi života produktu (původ krmiva, produkce mléka, sběr a přijetí mléka sýrárnou, výroba, přeprava na místo, kde sýr zraje, přeprava na místo, kde probíhá krájení a balení sýra). Zmíněné dokumenty jsou uchovávány pro potřeby úředníků pověřených kontrolou.

Toto nové znění zajišťuje lepší sledovatelnost produktu.

5.4. **Položka „Metoda produkce“**

Produkce mléka – krmení zvířat

Popis metody produkce doplňují následující ustanovení, která se týkají krmení stád určených k produkci mléka:

„Jedna dávka se skládá z píce a doplňků. Píce zahrnuje trávy, obiloviny a z nich získané produkty v suché či mokré formě a sušené rostlinné produkty. 70 % každoročně použité píce pochází ze zeměpisné oblasti.

Krmivo zvířat, jejichž mléko je určeno k výrobě sýra ze syrového mléka nebo termizovaného mléka musí splňovat následující kritéria: Nejméně 25 % sušiny v roční krmné dávce tvoří spásaná nebo sušená tráva nebo zelené krmivo pocházející ze zeměpisné oblasti, přičemž počet pastevních dnů činí minimálně 91 dní ročně.

Případné doplňky, které mohou být použity, obsahují: Koncentráty (obiloviny, pokrutiny, dusíkaté sloučeniny), syrovátku, krmné směsi rostlinného původu, minerály, vitamíny a stopové prvky.“

Tato změna nemá vliv na produkt; jejím účelem je zavést do specifikace produktu postupy používané při výrobě produktu „Tomme des Pyrénées“, který pochází z mléka produkovaného v zeměpisné oblasti vymezené územím francouzských svahů Pyrenejského pohoří. Spotřeba místních píce stády určenými k produkci mléka byla v této zeměpisné oblasti vždy důležitá. Tato ustanovení jsou odůvodněna skutečností, že vzhledem ke složení půdy a množství srážek je daná zeměpisná oblast předurčena k využívání kvalitních travnatých porostů, což podněcuje producenty k využívání těchto zdrojů. Rovněž se využívají obiloviny produkované v zeměpisné oblasti. V případě výroby ze syrového mléka, která většinou probíhá na farmách, se tyto zdroje využívají prostřednictvím pastvy.

Doplňuje se následující text: „Ovčí mléko pochází od plemen Basco-béarnaise, Castillonais, Manech s černou hlavou či Manech se zrzavou hlavou.“ Tato změna je zdůvodněna tím, že se používá také ovčí mléko. Zmíněná plemena ovčí jsou v zeměpisné oblasti tradičně chována díky jejich schopnosti přizpůsobit se prostředí Pyrenejí. Jedná se o plemena, která se v zemědělských podnicích hojně chovají a jejichž mléko slouží k výrobě sýra.

Sběr mléka

Doplňuje se věta „V sýrárnách se sběr mléka provádí maximálně každé dva dny“, neboť sjednocuje postupy sýrání a umožňuje zaručit uspokojivou kvalitu především syrového mléka. Tímto doplněním nejsou dotčeny základní vlastnosti produktu.

Pomocné látky a přídatné látky

Ustanovení uvedená ve stávající specifikaci produktu: „Skladování v nádrži s látkou urychlující zrání (mléčné kvasinky) či bez ní, s přídavkem chloridu vápenatého (CaCl_2) či bez něj“, „Přidávání živočišného syřidla“, „Je zakázáno používat jakékoli další přídatné látky [jiné než chlorid vápenatý (CaCl_2), mléčné kvasinky a živočišné syřidlo] s výjimkou flóry pro aromatizaci a dozrávání“ se nahrazuje seznamem pomocných látek a přídatných látek, které je dovoleno používat.

Doplňují se následující pomocné látky:

- používat se mohou veškeré typy srážecích enzymů (a nikoli pouze živočišné syřidlo), aby se zohlednily současné výrobní zvyklosti významných zařízení na výrobu sýra,
- „organické kyseliny“, které umožňují zahrnout všechny používané kyseliny (např. ocet za účelem vysušení a očištění kůry),
- CO_2 (oxid uhličitý) používaný v případě, že je nutné snížit pH v nádrži před tvarováním sýra.

Smyslem těchto doplnění je začlenit postupy používané v zařízeních pro výrobu a zrání sýra. Nemění se jimi zvláštní vlastnosti produktu.

Kromě toho ustanovení povolují určitá ošetření (používání protiplísňových přípravků, změkčovadel, parafínu, barviv (annatto)), která jsou uvedena níže:

- „— u produktu Tomme des Pyrénées s černou kůrou ošetření kůry protiplísňovým přípravkem a/nebo změkčovadlem a/nebo barveným parafínem v souladu se stávajícími normami,
- u produktu Tomme des Pyrénées se zlatavou kůrou (žlutá až oranžová barva), ošetření kůry protiplísňovým přípravkem, barvení barvivem E160B (annatto) či nikoli, použití povrchové flóry či nikoli uplatňované při obracení.“

se nahrazují následujícími ustanoveními týkajícími se všech sýrů „Tomme des Pyrénées“:

- „— přídatné látky:
- konzervant sýru: lysozym-hydrochloridu,

barviva (karoten, annatto E160b, karamel, uhlíková černá) a konzervanty pro ošetření kůry (protiplísňové přípravky: natamycin, sorbany). Ve farmářské produkci a v případě výroby ze syrového mléka nejsou barviva ani konzervanty pro ošetření kůry povoleny. U sýrů z tepelně ošetřeného mléka s hmotností vyšší než 1,5 kg a nižší než 5,5 kg jsou povoleny následující obalové produkty: polyvinyl-acetát, parafín.“

Tyto změny jsou zdůvodněny takto:

Lysozym-hydrochloridu má zamezovat nadouvání způsobovanému mléčným kvašením.

Pokud jde o ošetření kůry, výraz „černá kůra“ je nevhodný, a proto se vypouští. Změkčovadlo ani parafín ve skutečnosti netvoří kůru, jedná se totiž o obal. Nové znění umožňuje výrobcům či provozovněm, v nichž probíhá zrání sýra, využívat povolená barviva a konzervanty pro ošetření sýra v rozsahu, v němž tyto přípravky umožňují docílit aspektu popsaného v bodě „Popis produktu“. Konzervanty pro ošetření kůry odpovídají protiplísňovým přípravkům vyjmenovaným ve stávající specifikaci produktu. Používání barviv umožňuje docílit toho, aby barva kůry jedné šarže sýra byla jednotná.

Konzervanty pro ošetření kůry, protiplísňové přípravky a obalové produkty se nepoužívají u výrobků ze syrového mléka; jsou tak zohledněny současné výrobní zvyklosti zařízení na výrobu sýra ze syrového mléka.

Výroba

Seznam po sobě následujících výrobních kroků se mění a doplňuje takto:

5.4.1. Skladování a/nebo zrání mléka

Věty „Skladování s chlazením nebo bez něj“ a „Skladování v nádrži s látkou urychlující zrání (mléčné kvasinky) či bez ní, s přidavkem chloridu vápenatého (CaCl₂) či bez něj“ se nahrazují tímto:

„U výroby ze syrového mléka nesmí doba mezi prvním dojením a syřením či zráním při řízené teplotě přesáhnout 48 hodin.“

U výroby z tepelně ošetřeného mléka nesmí doba mezi přijetím mléka a jeho prvním tepelným ošetřením přesáhnout 18 hodin. Po tepelném ošetření může být mléko před syřením uskladněno při řízené teplotě maximálně 30 hodin. Mléko může být uskladněno při teplotě nejvýše 15 °C nejdéle 15 hodin, což je doba, po kterou je zrání při řízené teplotě možné.“

Cílem těchto změn je jasně vymezit ustálenou praxi používanou při výrobě sýra „Tomme des Pyrénées“.

Kromě toho se v souladu se změnami v kapitole „Popis produktu“ uvádějí podíly mléka použitého ve směsích mléka.

5.4.2. Podmínky používání mléka

Doplňuje se následující: Sýr „Tomme des Pyrénées“ se může vyrábět z:

- kravského mléka,
- kozího mléka,
- směsi mlék ve stanoveném poměru:
 - kravské mléko smíchané s ovčím mlékem, jehož podíl (co do objemu) činí minimálně 30 % a maximálně 50 %,
 - kravské mléko smíchané s kozím mlékem, jehož podíl (co do objemu) činí minimálně 30 % a maximálně 50 %, kozí mléko smíchané s ovčím mlékem, jehož podíl (co do objemu) činí minimálně 30 % a maximálně 50 %.

Tato změna souvisí se zařazením sýrů s obsahem kozího a ovčího mléka. Poměry vyjádřené objemově zaručují, že podíl každého druhu mléka ve směsi je významný, a je tak zajištěno, že se skutečně jedná o směs. Tyto poměry jsou v souladu s praxí výrobců.

5.4.3. Standardizace:

Doplňuje se, že standardizace týkající se obsahu bílkovin/obsahu tuku je povolena, neboť je v souladu s popisem praxe výrobců.

5.4.4. Tepelné ošetření:

Doplňuje se následující: „Pravidla pro tepelné ošetření mléka jsou vymezena podle kategorie produktu (termizované, pasteurizované mléko) v souladu s platnými předpisy.“, a to za účelem připomenutí, že podmínky pro ošetření mléka se u pasterizace a termizace liší.

5.4.5. Očkování:

Pro upřesnění typů používané flóry se slovní spojení „flóra pro aromatizaci a dozrávání“ nahrazuje výrazem „mléčná flóra a flóra napomáhající zrání – přírodní nebo vyšlechtěná.“

5.4.6. Syření:

Věta „Teplota syření dosahuje maximálně 35 °C“ se nahrazuje tímto: „Syření se provádí za pomoci srážecích enzymů při teplotě nepřesahující 40 °C.“

S ohledem na praxi se slovo „syřidlo“ nahrazuje výrazem „srážecí enzym“, neboť jeho definice je širší než definice syřidla, které musí být získáváno z telecího slezu.

Maximální povolená teplota se z 35 °C mění na 40 °C, jelikož optimální teplota pro aktivitu srážecích enzymů dosahuje přibližně 38 °C.

Těmito změnami nejsou dotčeny základní vlastnosti produktu.

5.4.7. *Srážení:*

Doplňuje se následující: „Doba srážení činí maximálně 60 minut.“, aby se vymezily postupy výrobců uplatňované v této důležité fázi. Tato doba je typická pro srážení syřidlem, které je nutné pro získání sýra s polotvrdou hmotou.

5.4.8. *Krájení syřeniny – míchání– zahřívání:*

Slovní spojení „Krájení sraženého mléka“ se nahrazuje tímto: „Při krájení syřeniny se používá náčiní k plátkování. Směs syřeniny a syrovátky se nesmí zahřívát na teplotu vyšší než 45 °C.“ Toto maximum je charakteristické pro sýr s tepelně neupravenou hmotou. Tato změna sjednocuje postupy výrobců.

5.4.9. *Odstranění laktózy:*

Slovní spojení „Omytí syrového zrna po vyjmutí části syrovátky“ se nahrazuje tímto: „Odstranění laktózy je možné provádět takto:

- Odsáváním syrovátky: 0 až 45 % objemu zpracovávaného mléka,
- Přidáním pitné vody: 0 až 45 % objemu zpracovávaného mléka (teplota směsi musí být nižší než 45 °C).“

Tato změna rovněž sjednocuje postupy výrobců.

5.4.10. *Tvarování sýra:*

Slovní spojení: „Vložení sýra do formy s plátnem nebo bez něj“ se nahrazuje „Sýr se tvaruje ručně nebo mechanicky“, aby se zohlednily zvyklosti výrobců. Tato změna nemá vliv na produkty.

5.4.11. *Odkapávání ve formě, okyselování:*

Slovní spojení „Odkapávání s obracením u produktu „Tomme des Pyrénées“ s černou kůrou“ a „Odkapávání, lisování a obracení u produktu „Tomme des Pyrénées“ se zlatavou kůrou“ se nahrazuje těmito větami: „Provádí se několik obracení (alespoň dvě). Lisování není povinné. Okyselení se považuje za dokončené, když je pH rovno 5,3 nebo nižší anebo je kyselost vyšší než 40° stupnice Dornic.“

Tyto změny jsou zdůvodněny vypuštěním zmínek o černé a zlatavé kůře. Přinášejí upřesnění týkající se postupů, jejichž cílem je jasně vymezit metodu produkce sýru „Tomme des Pyrénées“.

5.4.12. *Solení:*

Věta „solení formou slaného nálevu nebo suchou solí“ se nahrazuje přesnějšími ustanoveními:

- formou slaného nálevu: doplňuje se, že se slaný nálev skládá z vody, soli a kyseliny mléčné, musí být stále nasycen, jeho teplota nesmí přesahovat 16 °C a jeho pH nesmí být vyšší než 5,6,
- suchou solí: doplňuje se, že teplota místnosti nesmí přesahovat 14 °C.

Těmito změnami nejsou dotčeny základní vlastnosti produktů: jejich cílem je doplnit podmínky zpracování sýra při zohlednění metod farmářské, řemeslné a průmyslové produkce. Tato upřesnění mají za cíl jasně vymezit metodu produkce sýra „Tomme des Pyrénées“ a zohledňují nejen zvyklosti výrobců „Tomme des Pyrénées“, kteří v současnosti mohou jako jediní používat CHZO, ale rovněž výrobců sýrů ze směsi mléka nebo kozího mléka.

5.3.13 Zrání:
a 14.

Věta „Zrání by mělo probíhat za kontroly teploty a vlhkosti“ se nahrazuje následujícími ustanoveními:

- Zrání tvarohoviny ve vakuu je povoleno odložit pouze v případě sýrů ze směsi mlék nebo z kozího mléka za jasně vymezených podmínek (lhůta, teplota, doba): odložení maximálně o 10 dnů po solení, přičemž skladovací teplota se musí pohybovat mezi -2 °C až +4 °C, mražení je zakázáno, maximální doba odložení 10 měsíců, doba zrání počítaná ode dne, kdy končí odložení. Toto odložení umožní, aby byl sýr „Tomme des Pyrénées“ uváděn na trh po celý rok, přičemž tento produkt pochází ze směsi mlék obsahujících ovčí nebo kozí mléko, tj. mléka produkovaná jen po určitou část roku. Toto doplnění je zdůvodněno zavedením sýrů ze směsi mlék.
- Podmínky zrání: Doplnuje se následující: „Zrání probíhá ve sklepě při teplotě mezi 7 a 16 °C“ a „Sýry se obracejí a ošetřují, aby získaly pravidelný tvar“. Tato ustanovení mají za cíl upřesnit podmínky zrání, přičemž zohledňují jak různé formáty sýrů, které mohou nést CHZO, tak jim odpovídající doby zrání. Jsou v souladu s know-how výrobců.
- U sýra „Tomme des Pyrénées“ vyráběného ze syrového mléka se doplňuje, že „Ošetřování zahrnuje tření suchou solí, omývání vodou s přidanou kvasnou kulturou nebo bez ní, nebo solným nálevem.“. Tato změna přináší upřesnění, jehož smyslem je lépe definovat podmínky zrání.
- Doplnují se minimální doby zrání počítané ode dne sýření u různých kategorií „Tomme des Pyrénées“, které jsou následující:
 - u sýrů s hmotností minimálně 400 g a maximálně 1,5 kg:
 - 30 dní u sýrů z tepelně ošetřeného kozího mléka nebo směsi mlék, nebo syrového kravského či kozího mléka,
 - 40 dní u sýrů ze směsi syrových mlék,
 - u sýrů s hmotností minimálně 1,5 kg a maximálně 5,5 kg:
 - 21 dní u sýrů z tepelně ošetřeného kravského mléka opatřených černým obalem a 45 dní u sýrů z kravského tepelně ošetřovaného mléka s kůrou nebo opatřených zlatým obalem,
 - 60 dní u sýrů z tepelně ošetřeného kozího mléka nebo směsi mlék, nebo syrového kravského či kozího mléka,
 - 90 dní u sýrů ze směsi syrových mlék,
- Tyto doby jsou počítány ode dne sýření.
- Tato doplnění odrážejí zahrnutí sýrů z ovčího mléka ve směsi nebo z kozího mléka. Pokud jde o sýry vyráběné z kravského mléka, smyslem doplnění je upřesnit dobu zrání, která je stanovena nejméně na 21 dní (černá kůra) až 45 dní (zlatavá kůra), při rozlišení mléka ošetřeného tepelně od syrového mléka. Cílem přizpůsobení doby zrání různým variantám produktu je jasně vymezit postupy, díky kterým sýr „Tomme des Pyrénées“ získá své typické vlastnosti. Aby mohly vyniknout jeho kvality, potřebuje sýr velkého rozměru stejně jako sýr ze syrového mléka dozrávat delší dobu než sýr malého rozměru nebo sýr z pasterizovaného mléka.

5.5. **Položka „Souvislost“**

Kapitola „Faktory zdůvodňující souvislost se zeměpisnou oblastí“ stávající specifikace produktu se zabývá pouze historickými faktory. Ty jsou doplněny o další informace za účelem představení zvláštností zeměpisné oblasti, zvláštních vlastností produktu a příčinné souvislosti mezi produktem a jeho původem, která spočívá v kvalitách produktu.

Kromě formálních změn zahrne znění kapitoly sýry z nepasterizovaného kravského mléka, kozí sýry a sýry ze směsi mlék již dlouhodobě v Pyreneích vyráběné na základě využívání travnatých porostů a společných metod produkce většinově praktikovaných v zeměpisné oblasti.

Produkce sýrů ze syrového nebo tepelně ošetřeného kravského, ovčího nebo kozího mléka či jejich směsi má v Pyreneích dlouhou tradici. Souvisí se stejnorodostí reliéfu pohoří Pyrenéj (složeného ze zahloubených údolí) a srovnatelnými postupy, které se zde vyvinuly. Větší organizovanost producentů sýra z kravského mléka vedla k tomu, že jejich produkty a postupy byly popsány ve specifikaci produktu dříve, než tomu bylo v případě sýrů vyráběných z jiných druhů mléka.

Díky změnám provedeným ve specifikaci produktu lze zahrnout sýry z kravského nepasterizovaného mléka, kozího mléka a směsi mlék s ohledem na historickou praxi.

A tak specifické know-how pyrenejských sýrařů popsané v části „Metoda produkce“ umožňuje získat:

- polotvrdou syrovou hmotu s vláčnou, jemnou a krémovou strukturou, a to za pomoci postupů typických pro veškerou místní výrobu: teplota syření, míchání syřeniny, teplota, za níž probíhá tento proces;
- dostatečné okyselení, poté zrání bez nadměrné proteolýzy díky dalším parametrům výroby související s charakterem mléka;
- tvar, jež charakterizuje poměr mezi výškou a průměrem sýra rovnající se vždy 2 až 3, který bez ohledu na hmotnost sýra zajišťuje postupnou ztrátu objemu (ztrátu vlhkosti), a homogenní barva syrové hmoty,
- škálu chuti od aromatu čerstvé syrovátky u sýrů v obalu po výraznější aroma u ostatních sýrů v závislosti na délce zrání a na ošetření kůry během zrání.

Dále se vyjímá seznam výrobců z doby předložení žádosti o CHZO, neboť uvedené údaje nejsou závazné a v každém případě nejsou aktuální.

5.6. **Položka „Označování“**

Ustanovení týkající se hotového balení se vypouštějí, neboť balení není součástí etap, které musejí probíhat v zeměpisné oblasti.

Upřesnění týkající se formy štítků a uvádění některých informací (ochranná známka, razítko certifikačního orgánu...) se vyjímají, neboť seskupení si již jednak nepřeje ukládat povinnost používat zvláštní štítek, jednak uvádění některých informací spadá do rámce obecných předpisů.

V souladu s vnitrostátními předpisy se doplňují tato ustanovení ohledně označování:

Kromě povinných informací stanovených právními předpisy o označování potravin a jejich obchodní úpravě se v označení produktu „Tomme des Pyrénées“ uvede spolu s obchodním názvem také druh zvířete:

- v případě jednoho druhu zvířete buď „z kravského mléka“, nebo „z kozího mléka“,
- v případě směsi mlék údaj o použitých druzích mlék v sestupném pořadí podle jejich hmotnostního podílu v sušině směsi.

Navíc jsou v označení produktu „Tomme des Pyrénées“ uvedeny údaje týkající se způsobu ošetření mléka použitého při výrobě sýrů.

Dále se doplňuje ustanovení týkající se uvedení symbolu Evropské unie v jednom zorném poli se zapsaným názvem.

5.7. Položka „Jiné“**— Formální úpravy specifikace:**

Specifikace produktu podléhá mnoha formálním změnám (přesunutí odstavců z kapitol týkajících se popisu produktu, souvislosti s původem či historických údajů, přepis části ohledně souvislosti s původem umožňující odlišit zvláštnosti zeměpisné oblasti, zvláštní vlastnosti produktu a příčinné souvislosti mezi nimi). Kromě toho se ruší odkazy na evropské a vnitrostátní předpisy (hospodářství prostá tuberkulózy a brucelózy, texty týkající se směrnice 92/46/EHS a další citace vnitrostátních právních předpisů), neboť nemají být ve specifikaci produktu uvedeny. Účelem těchto formálních změn je uvést specifikaci produktu do souladu s předpisy Evropské unie.

— Seskupení žadatelů:

Složení sdružení „Association des Fromagers Pyrénéens“ (Sdružení pyrenejských sýrařů) se vyjímá (zachovávají se pouze kategorie provozovatelů) a jejich kontaktní údaje jsou aktualizovány.

— Kontrola:

Ustanovení týkající se „Prostředků kontroly“ se ruší, jelikož kontroly jsou popsány v plánu kontrol připojeném ke specifikaci produktu. Kontaktní údaje kontrolního subjektu jsou aktualizovány.

Kontaktní údaje kontrolního subjektu byly nahrazeny údaji příslušného orgánu v oblasti kontroly. Smyslem této změny je zabránit tomu, aby byla v případě změny kontrolního subjektu nutná změna specifikace.

— Vnitrostátní požadavky:

V zájmu usnadnění kontroly se přidává tabulka s hlavními body, jež je třeba kontrolovat, a způsob jejich hodnocení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„TOMME DES PYRENEES“**EU č.: PGI- FR-0176-AM01 – 31.5.2017****CHOP () CHZO (X)****1. Název**

„Tomme des Pyrénées“

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

„Tomme des Pyrénées“ je sýr s polotvrdou tepelně neupravenou hmotou. Má tvar válce se dvěma plochými rovnoběžnými podstavami se zaoblenými okraji. Poměr mezi průměrem a výškou sýra činí 2 až 3. Sýr je vyroben z tepelně ošetřeného nebo syrového mléka.

Lze jej vyrábět z:

— kravského mléka,

— kozího mléka,

— směsi mlék ve stanoveném poměru:

kravské mléko smíchané s ovčím mlékem, jehož podíl (co do objemu) činí minimálně 30 % a maximálně 50 %, kravské mléko smíchané s kozím mlékem, jehož podíl (co do objemu) činí minimálně 30 % a maximálně 50 %, kozí mléko smíchané s ovčím mlékem, jehož podíl (co do objemu) činí minimálně 30 % a maximálně 50 %.

Hmotnost sýra se pohybuje od 400 gramů do 5,5 kilogramu.

Kůra oranžové barvy přecházející do bílé, žluté či šedé vykazuje hladký povrch, který může být na několika místech drsnější.

Sýry z tepelně ošetřeného mléka s hmotností vyšší než 1,5 kilogramu a nižší než 5,5 kilogramu mohou být zabaleny do černého nebo zlatého obalu. Minimální doba zrání počítaná ode dne sýření je:

- u sýrů s hmotností minimálně 400 gramů a maximálně 1,5 kilogramu:
 - 30 dní u sýrů z tepelně ošetřeného kozího mléka nebo směsi mlék, nebo syrového kravského či kozího mléka,
 - 40 dní u sýrů ze směsi syrových mlék,
- u sýrů s hmotností minimálně 1,5 kg a maximálně 5,5 kg:
 - 21 dní u sýrů z tepelně ošetřeného kravského mléka opatřených černým obalem a 45 dní u sýrů z kravského tepelně ošetřeného mléka s kůrou nebo opatřených zlatým obalem,
 - 60 dní u sýrů z tepelně ošetřeného kozího mléka nebo směsi mlék, nebo syrového kravského či kozího mléka,
 - 90 dní u sýrů ze směsi syrových mlék.

Sýr obsahuje nejméně 53 gramů sušiny na 100 gramů sýra a 24 gramů tuku na 100 gramů sýra.

Barva syrové hmoty je homogenní a jednotná, barevná škála sahá od bílé přes slonovinovou po žlutou. Struktura sýra je vláčná, jemná, krémová a má celistvou konzistenci, v sýru jsou obvykle rovnoměrně rozložené otvory nepravidelného tvaru a velikosti. Struktura se stává tím pevnější, čím déle sýr zraje.

Škála chutí může sahát od aromatu čerstvé syrovátky po výraznější, avšak nikoli příliš hořké aroma v závislosti na době zrání a druhu použitého mléka.

Sýr „Tomme des Pyrénées“ je uváděn na trh v celku, krájený nebo v hotovém balení.

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

Surovinou pro výrobu sýra je tepelně ošetřené či syrové kravské, ovčí nebo kozí mléko. Ovčí mléko se může používat pouze ve směsi a pochází od plemen Basco-béarnaise, Castillonais, Manech s černou hlavou či Manech se zrzavou hlavou.

Jedna krmná dávka se skládá z píce a doplňků. Píce zahrnuje trávy, obiloviny a z nich získané produkty v suché či mokré formě a sušené rostlinné produkty. 70 % každoročně použité píce pochází ze zeměpisné oblasti.

Případné doplňky, které mohou být použity, obsahují: koncentráty (obiloviny, pokrutiny, dusíkaté sloučeniny), syrovátku, krmné směsi rostlinného původu, minerály, vitamíny a stopové prvky.“

Chov zvířat, jejichž mléko je určeno k výrobě sýra ze syrového mléka nebo termizovaného mléka se řídí následujícími kritérii:

- nejméně 25 % sušiny v roční krmné dávce tvoří spásaná nebo sušená tráva nebo zelené krmivo pocházející ze zeměpisné oblasti,
- počet pastevních dnů činí minimálně 91 dní ročně.

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

Produkce mléka, výroba a zrání sýrů probíhá v zeměpisné oblasti.

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

—

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

Kromě povinných informací stanovených právními předpisy o označování potravin a jejich obchodní úpravě se v označení produktu uvedou do stejného zorného pole zapsaný název produktu a symbol CHZO Evropské unie.

V označení produktu „Tomme des Pyrénées“ se spolu s obchodním názvem uvede také druh zvířete:

- v případě jednoho druhu zvířete buď „z kravského mléka“, nebo „z kozího mléka“,
- v případě směsí mlék údaj o použitých druzích mlék v sestupném pořadí podle jejich hmotnostního podílu v sušině směsi.

Navíc jsou v označení produktu „Tomme des Pyrénées“ uvedeny údaje týkající se způsobu ošetření mléka použitého při výrobě sýrů.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisnou oblast tvoří francouzské svahy Pyrenejí. Její součástí jsou:

- celé území departementů Ariège, Hautes-Pyrénées a Pyrénées-Atlantiques;
- v departementu Aude: oblast hor, kterou tvoří:
 - celé území kantonů Limoux a Quillan,
 - kanton Fabrezan vyjma obcí: Boutenac, Camplong-d'Aude, Fabrezan, Fontcouverte, Luc-sur-Orbieu, Montsérét, Saint-André-de-Roquelongue,
 - obce Arquettes-en-Val, Caunettes-en-Val, Escueillens-et-Saint-Just-de-Bélengrad, Fajac-en-Val, Labastide-en-Val, Mayronnes, Monthaut, Montlaur, Pomy, Pradelles-en-Val, Rieux-en-Val, Serviès-en-Val, Taurize, Verzeille, Villar-en-Val, Villefloure, Villetritouls,
- v departementu Haute-Garonne:
 - okres Siant-Gaudens tvořený kantony Bagnères-de-Luchon, Saint-Gaudens a části kantonu Cazères,
 - obce v horských oblastech v okrese Muret: Gouzens, Lahitère, Le Plan, Mauran, Montberaud, Montbrun-Bocage, Montclar-de-Comminges, Montesquieu-Volvestre, Plagne, Saint-Christaud, Saint-Michel,
- v departementu Pyrénées-Orientales, oblast hor tvořená:
 - kantony: celým územím kantonů Canigou, Les Pyrénées catalanes,
 - kantonem Côte Vermeille vyjma obcí Palau-del-Vidre, Saint-André,
 - kantonem Vallée de l'Agly vyjma obcí Cases-de-Pène, Espira-de-l'Agly, Opoul-Périllos, Rivesaltes, Salses-le-Château, Vingrau,
 - kantonem Vallespir-Albères vyjma obcí Montesquieu-des-Albères, Saint-Génis-des-Fontaines, Villongue-dels-Monts,
 - obcemi Banyuls-dels-Aspres, Caixas, Calmeilles, Ille-sur-Têt, Llauro, Montalba-le-Château, Montauriol, Oms, Passa, Tordères.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost mezi produktem „Tomme des Pyrénées“ a jeho původem spočívá v typických vlastnostech sýra s polotvrdou tepelně neupravenou hmotou vláčné, jemné a krémové struktury a s konzistentním tvarem, jehož škála chutí může sahát od aromatu čerstvé syrovátky po výraznější aroma v závislosti na délce zrání sýra. Sýr se vyrábí ze syrového nebo tepelně ošetřeného mléka pocházejícího od různých živočišných druhů patřících do systému spojení chovu (krav, ovčí, koz) a pěstování smíšených kultur podle tradičních sýrařských postupů typických pro Pyreneje.

Zeměpisnou oblast tvoří francouzské svahy Pyrenejí rozkládající se mezi Středozemním mořem a Atlantským oceánem, jedná se o oblast, kde vedle sebe najdeme hory a podhůří, zaoblené oblé pahorky hor i příkré masivy a mnoho úzkých údolí, což vede k omezeným zdrojům dřeva. Díky vydatným deštům: 600 až 1 000 mm srážek dopadajícím do podhůří, 1 300 až 1 500 mm dopadajícím na severní svahy středně velkých pohoří a až 2 500 mm na úpatí vystavená větrům se sněhem a deštěm, pokrývají tuto oblast rozsáhlé zelené plochy.

Optimální využití zelených ploch přineslo rozmanitost chovů (ovcí, krav a ovcí), která souvisí s tím, že ovce a kozy mohou pronikat do oblastí nepřístupných pro krávy, přičemž každý živočišný druh má své vlastní stravovací preference v závislosti na expozici svahů.

Důkazy o chovu krav, koz a ovcí a o výrobě sýra na tomto území sahají již do 12. století. V různých údolích docházelo v různých dobách k výkyvům, pokud jde o využití jednotlivých druhů mlék vyprodukovaných v hospodářstvích pro tradiční výrobu farmářských sýrů.

Vzhledem k rozmanitosti ve složení stád určených k produkci mléka a relativní soběstačnosti chovatelů, která nepřála kolektivní praxi, převažovaly sýry vyrobené ze směsi mlék.

Reliéf Pyrenejí totiž znesnadňoval komunikaci mezi údolími. Obyvatelé hor tedy žili soběstačným životem, který byl předpokladem k tomu, aby pastýři v létě vyráběli dlouhozrající sýr. Chovatelé tak mohli vyrábět a konzervovat své sýry a zároveň vykonávat zemědělské činnosti. Prodej sýra obvykle probíhal po návratu z letní pastvy. Tvar sýra a jeho kůra totiž umožňovaly zrání sýra, které nevyžadovalo jeho uchovávání ve výjimečně chladných podmínkách, a dlouhá doba zrání umožňovala docílit mikrobiální hygieny (nežádoucí flóra během zrání odumřela). Vzhledem k nedostatku dřeva neupravovali obyvatelé Pyrenejí sýrovou hmotu tepelně, jako tomu bylo v případě zrajících sýrů vyráběných v Alpách či pohoří Jura.

Tato sýrařská tradice se udržela po léta a odrážela to, jakým způsobem se rozvíjela horská hospodářství v pyrenejských údolích i zdejší chov. V 19. století se postupně přechází z farmářské produkce na produkci řemeslnou. V roce 1867 se objevují první družstva, rozvíjí se řemeslná produkce, pro niž je typické větší množství sýrů z kravského mléka a sýrů ze směsi mlék. Dále vznikají průmyslové a soukromé řemeslné sýrárny.

Přítomnost velkých odvětví v zeměpisné oblasti, kde se nevyskytovala sběrná střediska mléka, byla současně impulzem farmářské produkce.

Sýr „Tomme des Pyrénées“ se vyznačuje tepelně neupravenou, polotvrdou hmotou vláčné, jemné a krémové struktury, která se v průběhu zrání stává pevnější, homogenní barvou sýrové hmoty, jejíž barevná škála sahá od žluté přes slonovinovou po žlutou, typickým tvarem daným poměrem mezi průměrem a výškou sýra, který činí 2 až 3, a chutí, jejíž škála může sahát od aromatu čerstvé syrovátky po výraznější aroma zralého sýra.

Specifika Pyrenejského pohoří, jeho zeměpisná poloha, spojení chovu a pěstování smíšených kultur a zdejší sýrařská tradice jsou základem identity sýra „Tomme des Pyrénées“.

Jeho typická vlastnost, kterou je polotvrdá tepelně neupravená hmota, je dána historicky, tedy nedostatkem dřeva v pohoří. Tuto vlastnost si zachovaly sýry z farmářské, řemeslné i průmyslové produkce.

Specifické know-how pyrenejských sýrařů, které se uplatňuje prostřednictvím stejných postupů ve veškeré místní výrobě, přímo ovlivňuje zvláštní vlastnosti sýrů:

- Teplota syření, míchání syřeniny, teplota, za níž probíhá tento proces, dostatečné okyselení a poté zrání bez nadměrné proteolýzy díky dalším parametrům výroby související s charakterem mléka, to vše umožňuje získat polotvrdou hmotu s vláčnou, jemnou a krémovou strukturou.
- Tvar sýra, jež charakterizuje poměr mezi výškou a průměrem sýra rovnající se vždy 2 až 3, zajišťuje bez ohledu na hmotnost sýra postupnou ztrátu objemu (ztrátu vlhkosti) při zrání, a homogenní vlastnosti sýrové hmoty, zejména jednotnou barvu.
- Škála chutí sýra může sahát od aromatu čerstvé syrovátky u sýrů v obalu po výraznější aroma u ostatních sýrů v závislosti na délce zrání a na ošetření kůry během zrání.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-TomPy-190411.pdf>

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



Úřad pro publikace Evropské unie
2985 Lucemburk
LUXEMBURGO

CS