

Úřední věstník

Evropské unie

C 46



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 63

11. února 2020

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2020/C 46/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9602 — Banco Santander/Allianz Popular) ⁽¹⁾	1
2020/C 46/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9656 — CD&R/Anixter) ⁽²⁾	2
2020/C 46/03	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9698 — Platinum Equity Group/Biscuit International) ⁽³⁾ ...	3
2020/C 46/04	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9615 — Glory/Grenke Bank/Cash Payment Solutions) ⁽⁴⁾ ...	4

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2020/C 46/05	Směnné kurzy vůči euru — 10. února 2020	5
--------------	---	---

Účetní dvůr

2020/C 46/06	Zvláštní zpráva č. 05/2020 Udržitelné využívání přípravků na ochranu rostlin: pokrok v měření a snižování rizik je omezený	6
--------------	--	---

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2020/C 46/07	Informace členských států o ukončení rybolovu	7
--------------	---	---

CS

⁽⁴⁾ Text s významem pro EHP.

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ SPOLEČNÉ OBCHODNÍ POLITIKY

Evropská komise

2020/C 46/08	Oznámení o nadcházejícím pozbytí platnosti některých antidumpingových opatření	8
--------------	--	---

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2020/C 46/09	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.9725 — Ardian/Groupe Cérélia) Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽⁵⁾	9
2020/C 46/10	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.9729 — Bouygues Telecom/Phoenix Tower International/JV) Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽⁶⁾	11
2020/C 46/11	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.9642 — Acerinox/VDM) Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽⁷⁾	12
2020/C 46/12	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.9768 — OLF/Trenitalia/ILSA) Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽⁸⁾	13

JINÉ AKTY

Evropská komise

2020/C 46/13	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	14
2020/C 46/14	Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33	31
2020/C 46/15	Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33	39
2020/C 46/16	Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33	48
2020/C 46/17	Zveřejnění jednotného dokumentu změněného na základě schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012.	56

⁽⁸⁾ Text s významem pro EHP.

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.9602 — Banco Santander/Allianz Popular)****(Text s významem pro EHP)**

(2020/C 46/01)

Dne 8 ledna 2020 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 32020M9602. 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.9656 — CD&R/Anixter)****(Text s významem pro EHP)**

(2020/C 46/02)

Dne 24.ledna.2020 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 32020M9656. 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.9698 — Platinum Equity Group/Biscuit International)

(Text s významem pro EHP)

(2020/C 46/03)

Dne 29 ledna 2020 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 32020M9698. 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.9615 — Glory/Grenke Bank/Cash Payment Solutions)

(Text s významem pro EHP)

(2020/C 46/04)

Dne 16 ledna 2020 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 32020M9615. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

10. února 2020

(2020/C 46/05)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,0951	CAD	kanadský dolar	1,4580
JPY	japonský jen	120,18	HKD	hongkongský dolar	8,5039
DKK	dánská koruna	7,4724	NZD	novozélandský dolar	1,7108
GBP	britská libra	0,84628	SGD	singapurský dolar	1,5209
SEK	švédská koruna	10,5728	KRW	jihokorejský won	1 301,41
CHF	švýcarský frank	1,0700	ZAR	jihoafrický rand	16,4786
ISK	islandská koruna	137,90	CNY	čínský juan	7,6471
NOK	norská koruna	10,1188	HRK	chorvatská kuna	7,4550
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	15 037,15
CZK	česká koruna	25,026	MYR	malajsijský ringgit	4,5425
HUF	maďarský forint	337,37	PHP	filipínské peso	55,657
PLN	polský zlotý	4,2656	RUB	ruský rubl	70,1120
RON	rumunský lei	4,7663	THB	thajský baht	34,277
TRY	turecká lira	6,5897	BRL	brazilský real	4,7210
AUD	australský dolar	1,6373	MXN	mexické peso	20,5466
			INR	indická rupie	78,1070

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

ÚČETNÍ DVŮR

Zvláštní zpráva č. 05/2020

Udržitelné využívání přípravků na ochranu rostlin: pokrok v měření a snižování rizik je omezený

(2020/C 46/06)

Evropský účetní dvůr Vás tímto informuje o vydání zvláštní zprávy č. 05/2020 s názvem Udržitelné využívání přípravků na ochranu rostlin: pokrok v měření a snižování rizik je omezený.

Zpráva je k dispozici k nahlédnutí či stažení na internetové stránce Evropského účetního dvora: <http://eca.europa.eu>.

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

Informace členských států o ukončení rybolovu

(2020/C 46/07)

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

Datum a čas ukončení	11.1.2020 v 11:00 hodin UTC
Doba trvání	11.1.2020 – 31.12.2020
Členský stát	Členský stát lovící v rámci kvóty pro „jiné členské státy“
Populace nebo skupina populací	COD/1/2B.
Druh	Treska obecná (<i>Gadus morhua</i>)
Oblast	1 a 2b
Druh(y) rybářského plavidla	—
Referenční číslo	01/TQ123

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

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ SPOLEČNÉ OBCHODNÍ POLITIKY

EVROPSKÁ KOMISE

Oznámení o nadcházejícím pozbytí platnosti některých antidumpingových opatření

(2020/C 46/08)

1. Podle čl. 11 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/1036 ze dne 8. června 2016 o ochraně před dumpingovým dovozem ze zemí, které nejsou členy Evropské unie ⁽¹⁾, Komise oznamuje, že pokud nebude zahájen přezkum v souladu s následujícím postupem, pozbudou níže uvedená antidumpingová opatření platnosti dnem uvedeným v tabulce níže.

2. Postup

Výrobci v Unii mohou podat písemnou žádost o přezkum. Tato žádost musí obsahovat dostatečné důkazy o tom, že dumping a újma pravděpodobně přetrvávají nebo se obnoví, pokud opatření pozbudou platnosti. Pokud by se Komise rozhodla dotýčná opatření přezkoumat, bude poté dovozcům, vývozcům, zástupcům země vývozu a výrobcům v Unii poskytnuta příležitost doplnit, vyvrátit nebo objasnit tvrzení obsažená v žádosti o přezkum.

3. Lhůta

Výrobci v Unii mohou podat písemnou žádost o přezkum z výše uvedených důvodů tak, aby byla doručena Evropské komisi, Generálnímu ředitelství pro obchod, na adresu: European Commission, Directorate-General for Trade (Unit H-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelles/Brussel, Belgique/België ⁽²⁾ kdykoli ode dne zveřejnění tohoto oznámení, avšak nejpozději tři měsíce před datem uvedeným v tabulce níže.

4. Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 11 odst. 2 nařízení (EU) 2016/1036.

Výrobek	Země původu nebo vývozu	Opatření	Odkaz	Datum pozbytí platnosti ⁽¹⁾
Acesulfam draselný	Čínská lidová republika	Antidumpingové clo	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2015/1963 ze dne 30. října 2015 o uložení konečného antidumpingového cla a o konečném výběru prozatímního cla uloženého na dovoz acesulfamu draselného pocházejícího z Čínské lidové republiky (Úř. věst. L 287, 31.10.2015, s. 52)	1. 11. 2020

⁽¹⁾ Opatření pozbývá platnosti o půlnoci dne uvedeného v tomto sloupci.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 176, 30.6.2016, s. 21.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.9725 — Ardian/Groupe Cérélia)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2020/C 46/09)

1. Komise dne 31. ledna 2020 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Oznámení se týká těchto podniků:

- Ardian France SA („Ardian“, Francie),
- Groupe Cérélia (Francie), prostřednictvím podniku Osiris SAS.

Podnik Ardian získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování kontrolu nad celou skupinou Groupe Cérélia.

Spojení se uskutečňuje nákupem akcií.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podnik Ardian France je společnost soukromého kapitálu, která spravuje investiční fondy s podíly v různých společnostech působících po celém světě a poskytuje jim poradenství,
- mezinárodní skupina Groupe Cérélia se specializuje na výrobu a prodej těstovin a pekařských výrobků.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

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

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.9725 — Ardian/Groupe Cérélia

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

⁽²⁾ Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

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

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

Fax: +32 22964301

Poštovní adresa:

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

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.9729 – Bouygues Telecom/Phoenix Tower International/JV)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2020/C 46/10)

1. Komise dne 30. ledna 2020 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Phoenix Tower International Holdco LLC („PTI“, Spojené státy americké), patřící do skupiny Blackstone (Spojené státy americké),
- Bouygues Telecom („BYTEL“, Francie).

Podniky PTI a BYTEL získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad nově založenou společností.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů v nově založené společnosti představující společný podnik.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku PTI: poskytovatel hostingových služeb u zařízení pro mobilní telefonii mimo Francii,
- podniku BYTEL: provozovatel telekomunikačních služeb pevných a mobilních sítí ve Francii,
- podniku BTI: poskytovatel hostingových služeb u zařízení pro mobilní telefonii ve Francii.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

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

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M. 9729 – Bouygues Telecom/Phoenix Tower International/JV

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

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

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

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

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

⁽²⁾ Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.9642 — Acerinox/VDM)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2020/C 46/11)

1. Komise dne 31. ledna 2020 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Acerinox, S.A. (Španělsko, „Acerinox“),
- VDM Metals Holding GmbH (Německo, „VDM“).

Podnik Acerinox získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výhradní kontrolu nad celým podnikem VDM.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Acerinox: výroba a dodávky nerezavějící oceli,
- podniku VDM: výroba a dodávky vysoce výkonných slitin, jako jsou slitiny niklu.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

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

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.9642 — Acerinox/VDM

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

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

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

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

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

⁽²⁾ Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.9768 – OLF/Trenitalia/ILSA)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2020/C 46/12)

1. Komise dne 4. února 2020 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Oznámení se týká těchto podniků:

- Trenitalia S.p.A. („Trenitalia“, Itálie); vlastněný podnikem Ferrovie dello Stato Italiane S.p.A.,
- Operador Ferroviario de Levante, S.L. („OFL“, Španělsko), patřící do skupiny Befemar,
- Intermodalidad de Levante, S.A. („ILSA“, Španělsko).

Podniky Trenitalia a OFL získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad podnikem ILSA.

Spojení se uskutečňuje nákupem akcií.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- Trenitalia: italská železniční společnost zajišťující dálkovou, místní a mezinárodní osobní dopravu,
- OFL: španělská společnost, která nabízí zejména správu majetku v oblasti osobní dopravy,
- ILSA: španělská společnost, která bude v rámci liberalizace odvětví železniční dopravy ve Španělsku a zbytku Evropské unie poskytovat nejrůznější služby osobní železniční přepravy.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

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

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.9768 – OLF/Trenitalia/ILSA

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

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

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

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

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

⁽²⁾ Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

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**

(2020/C 46/13)

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

„CANTAL“ / „FOURME DE CANTAL“ / „CANTALET“

EU č.: PDO-FR-0113-AM02 – 30. ledna 2019

CHOP (X) CHZO ()

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Meziprofesní výbor pro sýry (Comité Interprofessionnel des Fromages) vyráběné v departementu Cantal a sýry vyráběné v zeměpisné oblasti označení původu „Cantal“ (CIF)

Adresa:

52 avenue des Pupilles de la Nation
BP 124
15001 Aurillac cedex
FRANCE
Tel. +33 471483994
Email: info@aop-cantal.com

Seskupení tvoří producenti mléka, zpracovatelé a provozovny, kde sýr dozrává, a je proto oprávněné předložit žádost o změnu specifikace.

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

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

- ☒ Souvislost
- ☒ Označování
- ☒ Jiná: příslušný orgán členského státu, žádající sdružení, kontrolní subjekty, vnitrostátní požadavky

4. **Druh změny (změny)**

- ☐ 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)**

— ZPoložka „Název produktu“

Název „Cantal neboli Fourme de Cantal, Petit Cantal, Cantalet“ se nahrazuje názvem „Cantal“ / „Fourme de Cantal“. Opouští se název „Cantalet“, neboť se velmi málo užívá. Název „Petit Cantal“ je vyňat z názvu produktu, neboť není zapsán jako CHOP. Místo toho se v položce „Označování“ stanoví užívání přívlastku „petit“ u sýrů zmenšeného formátu.

Tyto změny se rovněž provedou v bodě 1 jednotného dokumentu ve vztahu k bodu 3 souhrnného přehledu.

— Položka „Popis produktu“

Odstavec „Sýr Cantal je nevařený sýr s lisovaným těstem, se suchou kůrkou, který obsahuje alespoň 45 procent tuku v celkovém suchém extraktu.“

se nahrazuje tímto:

„Sýr ‚Cantal‘ / ‚Fourme de Cantal‘ je sýr se suchou kůrkou, jehož tloušťka se zvětšuje s dobou trvání zrání, je vyráběn výlučně z kravského mléka vysráženého pomocí syřidla, je to sýr s pevným, nevařeným, dvakrát lisovaným těstem, přičemž mezi oběma lisováními je sýřenina drcena, je solený ve hmotě a obsahuje alespoň 45 procent tuku v celkovém suchém extraktu. Minimální suchý extrakt tvoří 57 % na konci minimální doby zrání ‚Cantal‘ / ‚Fourme de Cantal‘, tedy 30 dnů od data sýření.“

Doplňuje se tedy, že tloušťka kůrky sýru „Cantal“ / „Fourme de Cantal“ se zvětšuje s dobou trvání zrání, že sýr je vyráběn výlučně z kravského mléka vysráženého pomocí syřidla a že jeho těsto je pevné, dvakrát lisované, že sýřenina je drcena mezi dvěma lisováními a že sýr je solený ve hmotě, neboť tyto charakteristické znaky jsou důležité k přesnému popisu produktu.

Rovněž se doplňuje, že minimální suchý extrakt tvoří 57 % na konci minimální doby zrání sýra „Cantal“ / „Fourme de Cantal“, tedy 30 dnů od data sýření. Přidání tohoto analytického deskriptoru umožňuje produkt lépe definovat.

— Následující odstavce:

„Má tvar lehce zkoseného válce o hmotnosti 35 až 45 kilogramů a o průměru 36 až 42 centimetrů.“

„Označení původu mohou používat sýry zmenšeného formátu s názvem:

— Petit Cantal o hmotnosti 15 až 20 kilogramů a o průměru 26 až 28 centimetrů,

— Cantalet o hmotnosti 8 až 10 kilogramů a o průměru 20 až 22 centimetrů.“

se nahrazují odstavcem:

„Sýr ‚Cantal‘ / ‚Fourme de Cantal‘ má charakteristický tvar pravidelného válce, jenž má zaoblené hrany, bez vyklenutí:

— je buď vyráběn o hmotnosti 35 až 45 kilogramů ve formách s průměrem 36 až 42 centimetrů (velký formát),

— nebo je vyráběn o hmotnosti 8 až 10 kilogramů ve formách s průměrem 20 až 22 centimetrů (zmenšený formát).“

Doplňuje se popis válcového tvaru sýra: „mírně zkosený“ vzhled se nahrazuje údajem, že válec je pravidelný, se zaoblenými hranami, bez vyklenutí, aby se zabránilo záměnam s podobnými produkty.

Průměry syra (36 až 42 centimetru u velkého formátu a 20 až 22 centimetrů u zmenšeného formátu) se nahrazují rovnocennými průměry forem, neboť průměr syra se může lehce měnit během zrání.

Málo častý formát 15 až 20 kilogramů se opouští ve prospěch stávajícího formátu 8 až 10 kilogramů, který se označuje jako „zmenšený formát“ v porovnání s „velkým formátem“ 35 až 45 kilogramů.

— Z výše uvedených důvodů se následující odstavce, které se objevují jak v bodě 5.b „popis“, tak v bodě 5.e „metoda produkce“ souhrnného přehledu:

„Sýr z kravského mléka, s nevařeným lisovaným těstem, se suchou kůrkou, ve tvaru lehce zkoseného válce, o hmotnosti 35 až 45 kg, o průměru 36 až 42 cm, ale zároveň ve zmenšených formátech (20 kg nebo 10 kg), s obsahem minimálně 45 % tuku.“

„Je vyráběn výlučně z kravského mléka vysráženého pomocí syřidla, zrna ze syřeniny se seberou, slisují, nechají se zrát, pak se rozdrtí; hmota ze získaných zrn je nasolována, pak tvarována, pak podruhé lisována; zraje minimálně třicet dní v chladné a vlhké místnosti.“

nahrazují těmito odstavci v bodě 3.2 jednotného dokumentu:

„Sýr ‚Cantal‘ / ‚Fourme de Cantal‘ je sýr se suchou kůrkou, jehož tloušťka se zvětšuje s dobou zrání, je vyráběn výlučně z kravského mléka vysráženého pomocí syřidla, je to sýr s dvakrát lisovaným, nevařeným, pevným těstem, přičemž mezi oběma lisováními je syřenina drcena, je solený ve hmotě a obsahuje alespoň 45 procent tuku v celkovém suchém extraktu. Minimální suchý extrakt tvoří 57 % na konci minimální doby zrání syra ‚Cantal‘ / ‚Fourme de Cantal‘, tedy 30 dnů od data syření.“

„Sýr ‚Cantal‘ / ‚Fourme de Cantal‘ má charakteristický tvar pravidelného válce, jenž má zaoblené hrany, bez vyklenutí:

- je buď vyráběn o hmotnosti 35 až 45 kilogramů ve formách s průměrem 36 až 42 centimetrů (velký formát),*
- nebo je vyráběn o hmotnosti 8 až 10 kilogramů ve formách s průměrem 20 až 22 centimetrů (zmenšený formát).“*

— Doplnuje se nový odstavec, který zní:

„Sýry ‚Cantal‘ / ‚Fourme de Cantal‘ jsou označeny údajem mladý, středně zralý nebo starý v závislosti na době zrání a obsahu suchého extraktu, který se určuje takto:

- mladý: doba zrání je minimálně 30 dnů a maximálně 60 dnů, suchý extrakt je minimálně 57 %,*
- středně zralý: doba zrání je minimálně 90 dnů a maximálně 210 dnů, suchý extrakt je minimálně 58 %,*
- starý: doba zrání je minimálně 240 dnů, suchý extrakt je minimálně 60 %.“*

Vymezeny jsou tedy 3 etapy zrání (mladý, středně zralý a starý sýr) v závislosti na době zrání a minimálním suchém extraktu (který zvyšuje dobu trvání zrání) za účelem lepší orientace a pohodlnější identifikace ze strany spotřebitele. Konzumace syra „Cantal“ / „Fourme de Cantal“ v různých etapách zrání je totiž tradiční. S ohledem na dobu zrání se sýr „Cantal“ / „Fourme de Cantal“ mění z hlediska vnějšího vzhledu (kůrka je nejdříve šedobílá, pak zlatá, pak hnědá), těsta (textura se stává o trochu drolivější) a chuti (ta je čím dál více intenzivní).

Tyto dodatky jsou rovněž provedeny v bodě 3.2 jednotného dokumentu.

— Doplnuje se věta „Doba zrání se počítá od data syření“, neboť je tato informace prospěšná pro kontrolu.

Tato věta je rovněž doplněna v bodě 3.2 jednotného dokumentu.

— Věty „Těsto krémové či slonovinové až slámově žluté barvy je mazlavé a jemné.“ a „Suchá kůrka, která se mění z šedobílé na tmavě okrovou s delší dobou zrání.“

se nahrazují větami:

„Pevné těsto, slonovinové až tmavě žluté barvy, které je pružné u nejmladších sýrů, se může změnit na slabě drolivé u nejzralejších sýrů.“ a „Suchá kůrka se mění, nejdříve je šedobílá, pak zlatá, pak hnědá, přitom může být poseta okrovými až hnědými skvrnami.“

Popis těsta syra a kůrky se takto mění díky zkušenosti nashromážděné degustačními porotami. Tento popis umožňuje si lépe uvědomit změnu produktu v průběhu zrání.

Nový, výše uvedený popis těsta a kůrky se doplňuje k bodu 3.2 jednotného dokumentu.

- Doplňuje se popis chuti produktu: „*Mléčná chuť, která může být lehce nakyslá na počátku zrání, získává postupem času výraznou a přetrvávající ovocnou příchut'*“, aby byl produkt lépe charakterizován.

Tento dodatek je rovněž proveden v bodě 3.2 jednotného dokumentu.

- Doplňují se věty „*Sýr ‚Cantal‘ / ‚Fourme de Cantal‘ může být upraven jako porcovaný nebo strouhaný.*“ a „*S výjimkou jednotlivých porcí menších než 70 gramů, které jsou nakrájené na kostky nebo nastrouhané, je povinné, aby sýr měl kůrku.*“ Tato ustanovení umožňují stanovit rámec v souvislosti s neustálým vývojem způsobů konzumace sýra.

Doplňuje se věta „*Zakazuje se míchat strouhané sýry, které pocházejí ze sýra ‚Cantal‘ / ‚Fourme de Cantal‘ s odlišným údajem o zralosti*“, aby se umožnilo jasné označení strouhaného produktu tak, že se použije název označení původu a příslušný údaj o době zrání, pro lepší informovanost spotřebitele.

Tyto dodatky jsou rovněž provedeny v bodě 3.5 jednotného dokumentu.

- Položka „*Zeměpisná oblast*“

- Věta „*Produkční oblast pokrývá celé území departementu Cantal a hraniční kantony těchto departementů: Aveyron, Corrèze, Haute-Loire a Puy-de-Dôme (viz seznam obcí článek 1 dekretu ze dne 29. prosince 1986).*“

se nahrazuje odstavcem:

„*Produkce mléka, výroba a zrání sýrů s označením původu ‚Cantal‘ / ‚Fourme de Cantal‘ probíhají v zeměpisné oblasti schválené Národním ústavem pro původ a kvalitu (l'Institut national de l'origine et de la qualité) při zasedání příslušného vnitrostátního výboru dne 21. března 2018. Obvod této oblasti zahrnuje na základě kodexu ‚code officiel géographique‘ z roku 2017 území těchto obcí: [...]. Po tomto odstavci následuje seznam obcí nebo částí obcí, které tvoří zeměpisnou oblast, a nahrazuje předchozí seznam. Navržená zeměpisná oblast, v níž probíhají veškeré procesy produkce a zpracování produktu, pokrývá území 278 obcí, které se rozprostírají v 5 departementech, z toho ve 2 částečně. Vzhledem k předchozí zeměpisné oblasti je zmenšena o 3 obce v departementu Aveyron, 9 obcí v departementu Cantal a o 210 obcí celkem plus část obce v departementu Puy-de-Dôme. Je doplněna o část obce v departementu Corrèze a jednu obec v departementu Haute-Loire.*

Celkové zmenšení zeměpisné oblasti má za cíl posílit její spojitost s prvky, které souvisejí s původem sýra „Cantal“ / „Fourme de Cantal“. Revidovaná zeměpisná oblast odpovídá tradiční oblasti produkce a zrání sýra „Cantal“ / „Fourme de Cantal“, která je spojená s historickou komunitou Haute-Auvergne a departementem Cantal, kde jsou již po dobu přinejmenším třiceti let zavedeny postupy svozu mléka, zpracování a zrání sýra „Cantal“ / „Fourme de Cantal“. Zeměpisná oblast spojuje charakteristické rysy chladného a vlhkého středohoří, vyznačuje se minimální nadmořskou výškou 500 m a/nebo značnými výškovými rozdíly nad 15 %, minimálním množstvím srážek 700 mm za rok, vegetací charakteristickou pro kolinní a alpinský výškový stupeň na geologickém podkladě hercynského podloží s erodovaným sopečným pokryvem a jen místně malými sedimentárními kotlinami uvnitř horského pásma. Zemědělská praxe je zde silně orientována na produkci trávy.

Obce vyňaté ze zeměpisné oblasti již po dobu třiceti let nepřetržitě nevyužívají postupy pro produkci sýra „Cantal“ / „Fourme de Cantal“. Obě přidané obce či části obcí v departementech Corrèze a Haute-Loire mají charakteristické rysy přírodního prostředí srovnatelné s rysy jiných míst začleněných do zeměpisné oblasti a používají trvalé i kvalitativní postupy při ošetřování sýra „Cantal“ / „Fourme de Cantal“ po uplynutí minimální doby zrání třiceti dnů.

- Věta „*Celé území departementu Cantal a hraničních kantonů departementů Aveyron, Corrèze, Haute-Loire a Puy-de-Dôme*“, která se objevuje v bodě 5.c souhrnného přehledu, se nahrazuje seznamem obcí či částí obcí, jež tvoří novou zeměpisnou oblast v bodě 4 jednotného dokumentu.

- Vkládají se tyto dvě věty: „*Národní ústav pro původ a kvalitu (Institut national de l'origine et de la qualité) ukládá u obecních úřadů zčásti vymezených obcí grafické doklady, které stanovují hranice takto schválené zeměpisné oblasti. Do kartografických dokumentů, jež zobrazují zeměpisnou oblast, lze nahlížet na webových stránkách tohoto ústavu.*“ Tyto věty umožňují uvést způsoby, kterými lze nahlížet do grafického zobrazení zeměpisné oblasti.

— Položka „*Důkaz původu*“

V souvislosti s vývojem kontrolního systému označení původu se doplňují všechna ustanovení v této položce.

Doplňuje se proto několik prohlášení:

- „*prohlášení o identifikaci*“, které předchází schválení, jež uznává hospodářským subjektům jejich schopnost splnit požadavky specifikace u označení, pro které požadují o výhodu,
- „*předběžná prohlášení o záměru nevěnovat se produkci a o znovuzahájení produkce*“: Umožňují přesně dohledat producenty, kteří si přejí, aby jejich produktům nebylo dočasně udělováno označení původu, což usnadňuje správu označení původu, zejména při kontrolách podmínek produkce a při organoleptických zkouškách,
- „*prohlášení nezbytná pro rozpoznání a průběžné sledování produktů určených k prodeji s označením původu*“: Doplňuje se obsah a prováděcí pravidla těchto prohlášení.

Tato prohlášení umožňují seskupení, aby zajistilo průběžné sledování označení.

- Doplňuje se seznam „*zápisů týkajících sledovatelnosti, průběžného sledování a kontroly podmínek produkce*“, které musí hospodářské subjekty zapojené do produkce mléka, sběru, zpracování a zrání sýra učinit, aby se usnadnila kontrola sledovatelnosti a podmínek produkce určených ve specifikaci.
- Věta „*Při výrobě musí být připojena na spodek každého kusu hliníková deska přírodní barvy, která zajišťuje identifikaci sýra*“, jež se objevuje v položce „*Označení*“ v platných specifikacích,

se nahrazuje větami:

„*Identifikace sýra je povinná. Zajišťuje ji identifikační značka připojená k sýru během úpravy kusu.*“

Chvíle, kdy se identifikační značka připojí, je tímto způsobem uvedena přesněji („při úpravě kusu“ namísto „při výrobě“) ve shodě s praxí. Odkaz na místo u sýra, kam se tato značka připojuje („na spodek“), se zrušuje, neboť tento údaj neslouží ke správné identifikaci produktu.

Doplňuje se, že „*Tato identifikační značka je na jedno použití a nemůže být znovu využita*“, aby se posílila sledovatelnost.

- Odkaz na „*hliníkovou desku přírodní barvy*“ a věta „*Obsahuje dvě písmeny, a to ‚CA‘ pro Cantal, ‚CP‘ pro Petit Cantal, ‚CT‘ pro Cantalet, a identifikační číslo výrobní dílny*“, které se nacházejí v položce „*Označení*“ v platné specifikaci,

se nahrazují větou:

„*Charakter, barva, rozměry a popis identifikační značky jsou shodné s platnou právní úpravou.*“ Toto umožňuje brát ohled na vývoj materiálů, způsoby značení produktů a identifikační informace uvedené na produktu, aby se zaručila a posílila sledovatelnost.

- Doplňují se nové věty, který znějí:

„*Farmářské sýry ‚Cantal‘/ ‚Fourme de Cantal‘ obsahují kromě identifikační značky reliéfní otisk na obou stranách s názvem ‚Cantal Fermier‘, který se provádí při úpravě kusu. Mohou také obsahovat reliéfní otisk s nápisem ‚Farma v ...‘ na jedné straně, který se provádí při úpravě kusu.*“

Nápisy, které se nacházejí na těchto otiscích, umožňují identifikovat farmářský původ dotyčných sýrů.

— Doplňují se nové věty, který znějí:

„Identifikační značky a reliéfní razítka se distribuují každému schválenému výrobcí výlučně prostřednictvím seskupení. Seskupení aktualizuje rejstřík týkající se přidělování identifikačních značek, do kterého mohou nahlížet kontrolní subjekty. Seskupení výrobci odejme identifikační značky a razítka v případě pozastavení nebo odnětí jeho schválení, které mu oznámí kontrolní subjekty. Při vyřazení se odejmou identifikační značky vyřazených sýrů a nápisy zahrnující název ‚Cantal‘ zanechané razítkem či razítky se z výrobku odstraní podle prováděcích pravidel stanovených kontrolním plánem.“

Tato ustanovení umožňují zajistit, aby identifikační značky a razítka byly distribuovány všem výrobcům dodržujícím specifikaci a aby bylo odebráno výrobcům, jejichž schválení pro výrobu bylo odňato nebo pozastaveno kontrolními subjekty. Tato ustanovení umožňují rovněž zajistit, aby identifikační značky a nápisy zahrnující název „Cantal“ zanechané razítkem nebo razítky byly u vyřazených sýrů odstraněny.

— Doplňuje se nový odstavec, který zní: *„V rámci kontroly prováděné u charakteristických vlastností produktu s označením původu má analytická a organoleptická zkouška za účel ujistit se o kvalitě a o typických vlastnostech produktů předložených k této zkoušce. Tato zkouška se provádí sondáží u sýrů, které mají údaj o době zrání sýra mladý, středně zralý a starý, podle postupů stanovených kontrolním plánem.“* Tento dodatek umožňuje uvést kontrolní postupy u produktu tak, aby byla zajištěna jeho shodnost s popisem produktu s označením původu.

— Položka „Metoda produkce“

— Produkce mléka

Ustanovení týkající se podmínek chovu, vedení a výživy stáda dojníc jsou uvedena tak, aby zaznamenala tradiční postupy:

— Doplňuje se věta *„Mléko využívané pro výrobu sýra ‚Cantal‘ / ‚Fourme de Cantal‘ pochází ze zemědělských podniků, jejichž plocha se minimálně rovná jednomu hektaru užitné zemědělské plochy na krávu“, aby se zaručil extenzivní charakter produkce mléka podle tradičního výrobního způsobu v zeměpisné oblasti.*

Doplňují se věty *„Termín ‚kráva‘ zahrnuje veškerý dobytek mléčný a dojný, který již měl jedno tele a vyskytuje se v zemědělském podniku. Hektary užitné zemědělské plochy se přísně vztahují na plochu využívanou zemědělcem ke krmení všech zvířat, která se nacházejí v hospodářství“, aby se objasnilo, na které druhy zvířat a na které plochy se vztahuje předchozí ustanovení.*

— Doplňují se nové věty, který znějí:

— *„Stádo dojníc zahrnuje všechny dojnice a jalovice k obnově stáda, jež se nalézají v zemědělském podniku. Dojnice jsou zvířata v laktaci a zaprahlá zvířata s výjimkou vyřazených krav v průběhu výkrmu. Jalovice jsou zvířata mezi odstavením a prvním vrhem.“*

— *„Celé stádo dojníc z jednoho zemědělského podniku dodržuje podmínky produkce označení původu ‚Cantal‘ / ‚Fourme de Cantal‘.“*

Tato ustanovení umožňují přesně rozeznat, na která zvířata se vztahují podmínky produkce definované ve specifikaci, a usnadnit tak kontrolní úkony.

— Doplňují se nová ustanovení, která znějí: *„Mléko používané k výrobě sýra ‚Cantal‘ / ‚Fourme de Cantal‘ pochází ze stád dojníc, která jsou složena z krav a z jalovic, jež se narodily a jsou chovány v zeměpisné oblasti. Je zakázáno jakkoli začleňovat krávy či jalovice, které se narodily a/nebo byly chovány mimo zeměpisnou oblast, do stád dojníc.“*

Místní plemena salerského skotu v menší míře i skotu aubrac, jež se dříve využívala až do let 1950-1970 pro produkci sýra „Cantal“ / „Fourme de Cantal“, se dnes většinou orientují na masnou produkci a počty mléčného skotu u každého z těchto plemen jsou velmi nízké. Většina stád dojníc v zeměpisné oblasti CHOP „Cantal“ / „Fourme de Cantal“ se skládá z krav patřících do plemene holštýnského a montbeliarského skotu. Tudíž od zápisu označení původu podle nařízení (ES) č. 1107/96 specifikace nestanovila žádné ustanovení týkající se plemen skotu povolených pro produkci mléka určeného k výrobě sýra „Cantal“ / „Fourme de Cantal“. Zavedení povinnosti narození a chovu dojníc v zeměpisné oblasti umožňuje, aby se zvířata lépe přizpůsobila na podmínky prostředí, a zejména na drsnost klimatu, na dobu trvání ustájení a na krmný režim.

Navíc se doplňuje: „Níže z hygienických důvodů nebo u horských plemen v malém počtu, jako je francouzský hnědý skot, francouzský simentálský skot, skot plemene abondance, skot plemene aubrac a tarentaiský skot, které se vyskytují v zeměpisné oblasti, u kterého je poptávka po zvířatech vyšší než nabídka uznaná ředitelem Národního ústavu pro původ a kvalitu (Institut national de l'origine et de la qualité), může ředitel Národního ústavu pro původ a kvalitu udělit výjimku z ustanovení předchozích tří odstavců.“ Povinnost narození a chovu dojníc v zeměpisné oblasti může být tedy předmětem odůvodněné a časově omezené výjimky udělované příslušným vnitrostátním orgánem pouze pro určitá plemena (francouzský hnědý skot, francouzský simentálský skot, skot plemene abondance, skot plemene aubrac a tarentaiský skot), aby producenti mohli získat zvířata těchto plemen mimo zeměpisnou oblast, pokud není v zeměpisné oblasti k dispozici dostatek zvířat. Plemena dotčená tímto opatřením se nyní vyskytují v zeměpisné oblasti v několika zemědělských podnicích (celkově malý počet) a jsou považována za přizpůsobená horským podmínkám, což jim umožňuje, aby splnila požadavek týkající se přizpůsobení geografickému prostředí, i když se nenarodila v zeměpisné oblasti nebo byla zčásti chována mimo zeměpisnou oblast. Navíc krávy, u nichž se využije toto opatření, podléhají stejným podmínkám produkce jako krávy jiných plemen, pokud se vyskytují v zemědělském podniku zapojeném do produkce CHOP „Cantal“ / „Fourme de Cantal“.

— Aby se vymezily krmné podmínky zvířat, doplňují se tato ustanovení:

„Základní dávku krmiva dojněho stáda tvoří výlučně objemová krmiva původem ze zeměpisné oblasti.“

„Tráva z pastvy a/nebo konzervovaná tráva představuje minimálně 70 % sušiny a tvoří základní denní dávku pro stádo dojníc.“

„Dokud je k dispozici čerstvá tráva a dovolí to klimatické podmínky, je každodenní pastva krav v laktaci povinná. Po minimální dobu 120 dnů za rok musí pastva pokrývat nejméně 70 % základní dávky krmiva vyjádřené množství sušiny na krávu a den.“

„Je zakázáno podávat stádu dojníc zelenou píci.“

„Je zakázán chov bez krmné půdy.“

„Po dobu, kdy pastva neumožňuje pokrýt minimálně 70 % základní dávky, přijímá každá dojnice v laktaci každý den minimálně 5 kilogramů sušiny ze sena. Senem se rozumí posečená a usušená tráva s obsahem sušiny vyšším než 80 %.“

„U dojníc nemůže přísun doplňkových krmiv s obsahem sušiny nad 85 % překročit zhruba 1 800 kg na dojnici a kalendářní rok. U jalovic k obnově stáda nemůže přísun doplňkových krmiv překročit průměrně za rok 30 % celkové dávky vyjádřené v sušině.“

Zavedení těchto ustanovení umožňuje zajistit krmení pro dojnice, které pochází minimálně v 70 % ze zeměpisné oblasti a upevnit hlavní postavení čerstvé nebo konzervované trávy v krmení stáda dojníc.

Z těchto důvodů se doplňují odstavce „Základní dávku krmiva dojněho stáda tvoří výlučně objemová krmiva původem ze zeměpisné oblasti, kde tráva z pastvy a/nebo konzervovaná tráva představuje minimálně 70 % sušiny. Po minimální dobu 120 dnů za rok musí pastva krav v laktaci pokrývat alespoň 70 % základní dávky vyjádřené v množství sušiny na krávu a den“ a „U dojníc nemůže přísun doplňkových krmiv, jejichž obsah sušiny je nad 85 %, překročit zhruba 1 800 kilogramů na dojnici a kalendářní rok.“ k bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Kromě toho se doplňuje do jednotného dokumentu, že „Všechna tato ustanovení znamenají, že přinejmenším 70 % krmiva pro dojnice pochází ze zeměpisné oblasti. Některé krmivo totiž nemůže pocházet ze zeměpisné oblasti z důvodu reliéfu, nadmořské výšky a klimatu.“

— Doplňují se nové odstavce, které znějí:

„Tráva konzervovaná vlhkou cestou, která se rozděluje stádu dojníc, pochází z předsušené trávy.“

„Silážované pícniny se skladují na betonové nebo asfaltované desce a fermentované pícniny odlišné od siláže se skladují na betonových či stabilizovaných plochách do 1. listopadu každého roku.“

„Kukuřičná siláž, která má pH vyšší či rovné 4,4 nebo obsah sušiny nižší než 30 %, se nemůže dojnícím podávat.“

„Travní siláže, které mají pH vyšší či rovné 4,4 nebo obsah sušiny nižší než 25 %, se nemohou dojnícím podávat.“

„Balíková pícnina podávaná dojnícím má obsah sušiny vyšší než 50 %.“

„Systematická analýza těchto píceň je prováděna každý rok do 1. listopadu schválenou laboratoří na základě odběru vzorků koordinovaného seskupením.“

„V krmivu pro stádo dojníc se zakazují:

- pícniny konzervované vlhkou cestou starší 12 měsíců,
- pícniny, které nepříznivě ovlivňují vůni a chuť mléka, jako jsou například pórek, zelí, řepka, řepa, vodnice, listy cukrovky.“

„Jako silážní aditiva jsou povoleny pouze enzymy a bakteriální inokulanty.“

Zavedení těchto kritérií týkajících se sklizně, skladování, pH a obsahu sušiny v pícninách (s roční systematickou analýzou) umožňuje zaručit správnou konzervaci a kvalitu pícnin podávaných zvířatům.

- Doplnčková krmiva povolená při krmení stáda dojníc jsou předmětem pozitivního výčtu s cílem vybrat nejkompatibilnější suroviny pro tradiční krmení skotu a usnadnit jeho kontrolu.

Doplňují se tudíž nové odstavce, které znějí:

„Pouze tato doplňková krmiva jsou povolena v denní dávce krmiva pro stádo dojníc:

- 1 obilniny: ječmen, kukuřice, pšenice, oves, žito, tritikale,
- 2 vedlejší produkty z obilnin: pšeničné otruby a vedlejší mlýnské produkty z pšenice, pšeničné mláto, kukuřičné mláto, krmivo na bázi kukuřičného lepku, kukuřičný lepek, pšeničný lepek, pokrutiny z kukuřičných klíčků, ječmenné kořínky,
- 3 dehydrované a aglomerované pícniny: dehydrovaná vojtěška,
- 4 celá zrna z bílkovinných a bílkovinných olejnatých plodin: sója, řepka, slunečnice, len, krmný bob, lupina, hrách,
- 5 vedlejší produkty ze zrn bílkovinných a bílkovinných olejnatých plodin: sójové, řepkové a slunečnicové pokrutiny, sójový, řepkový a slunečnicový olej,
- 6 kořeny, hlízy a jejich vedlejší produkty: dehydrované řepné řízky, melasa jako pojivo při maximálním obsahu 5 % krmné směsi, který se bere ve vztahu k množství sušiny,
- 7 minerály: povolené minerály, které jsou uvedeny v příloze dekretu 86–1037 ve znění pozdějších předpisů, kterým se provádí zákon ze dne 1. srpna 1905 o podvodech a padělání v oblasti výrobků a služeb, pokud jde o produkty a látky určené k výživě zvířat,
- 8 doplňkové látky: povolené podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1831/2003 ze dne 22. září 2003 o doplňkových látkách používaných ve výživě zvířat a podle níže uvedeného seznamu:
 - emulgátory,
 - stabilizátory,
 - zahušťovadla,
 - želírující činidla,
 - konzervanty,
 - pojiva,
 - protispékavá činidla,
 - antioxidanty přírodního původu,
 - vitaminy, provitaminy a chemicky přesně definované látky se srovnatelným účinkem,
 - stopové prvky.“

„Jako tekuté krmivo je povolena pouze syrovátka původem ze zemědělského podniku.“

Také se doplňuje, že „Doplňková krmiva mají obsah sušiny vyšší než 85 % s výjimkou tekuté syrovátky“, aby se usnadnila kontrola charakteru doplňkových krmiv.

Do jednotného dokumentu se doplňuje v bodě 3.3 věta „Povolená doplňková krmiva jsou upřesněna v pozitivním seznamu.“

- S doplněním odstavce „Při výživě zvířat jsou povoleny pouze rostliny, vedlejší produkty a doplňková krmiva, které pocházejí z netransgenních produktů. Zakazuje se vysazovat transgenní plodiny na všech plochách zemědělského podniku, který produkuje mléko určené ke zpracování na sýr s označením původu ‚Cantal‘ / ‚Fourme de Cantal‘. Tento zákaz se

rozšiřuje na všechny rostlinné druhy, které mohou být podány jako krmivo zvířatům v zemědělském podniku, a na všechny plodiny druhu, který je může kontaminovat“, se zakazují transgenní krmiva a plodiny. Účelem těchto ustanovení je zaručit tradiční charakter výživy stáda dojníc.

K bodu 3.3 jednotného dokumentů se doplňuje ustanovení „Při výživě zvířat jsou povoleny pouze rostliny, vedlejší produkty a doplňková krmiva, které pocházejí z netransgenních produktů.“

— Pro umožnění kontroly se doplňují tyto odstavce:

„Krmné směsi se vyrábějí pouze ze surovin povolených v seznamu, který je uveden výše. Každý pytel a/nebo každá dodávka krmné směsi je opatřena etiketou, která obsahuje mimo jiné seznam použitých surovin a údaj, že procento melasy je nižší než 5 % sušiny krmné směsi.“

„Všechny sklizené pícniny a doplňková krmiva určená pro stádo dojníc se skladují na vyznačených místech.“

— Doplňují se nové odstavce, které znějí:

„Aby se krmení krav uchránilo před jakýmkoli rizikem nakažení znečišťujícími prvky prostřednictvím organických hnojiv, dodrží se při hnojení těmito organickými hnojivy v zemědělských podnicích, které produkují sýr s označením původu ‚Cantal‘ / ‚Fourme de Cantal‘, tato opatření:

- původ: jediná povolená organická hnojiva pocházejí ze zeměpisné oblasti sýra s označením původu ‚Cantal‘ / ‚Fourme de Cantal‘ a jsou jimi kompost, chlévská mrva, kejda, močůvka (zemědělského původu), jakož i organická hnojiva nezemědělského původu, jako jsou splaškové kaly (nebo jejich vedlejší produkty), zelený odpad,
- sledování kvality organických hnojiv nezemědělského původu: každé hnojení organickým hnojivem nezemědělského původu doprovází u každé šarže (kamion, cisterna...) analytická kontrola patogenních zárodků, těžkých kovů a stopových organických sloučenin uvedených v právních předpisech,
- podmínky hnojení organickými hnojivy nezemědělského původu: hnojení organickými hnojivy nezemědělského původu na plochách zemědělského podniku je povoleno, ale s okamžitým zaoráním a za dodržení platných právních předpisů, které se týkají konkrétních omezení (data, chráněné okruhy...), množství...,
- v rámci hnojení na loukách a pastvinách určených pro výživu krav, jejichž mléko je určeno produkci sýrů s označením původu ‚Cantal‘ / ‚Fourme de Cantal‘, je třeba dodržovat čekací dobu po hnojení nejméně osm týdnů před jakýmkoli využitím. Z tohoto důvodu se plochy využívají během tohoto období k jiným účelům, než je produkce pícnin pro označení původu ‚Cantal‘ / ‚Fourme de Cantal‘.“

Vložení těchto ustanovení, která vymezují hnojení organickými hnojivy, má za účel ochránit výživu pro krávy před jakýmkoli rizikem kontaminace škodlivinami.

— Dojení a skladování mléka

— Doplňuje se věta „Podnik schválený ke kontrole dojících zařízení ověřuje fungování dojícího zařízení každý rok a vždy, kdy je to nutné“, aby se přispělo k ochraně kvality mléka produkovaného pro výrobu sýra.

— Aby se omezilo zhoršení kvality mléka a aby se tímto zachovaly charakteristické vlastnosti sýra, doplňují se nové odstavce, které znějí:

„Při mléčné produkci po dojení se mléko určené k výrobě sýra ‚Cantal‘ / ‚Fourme de Cantal‘ skladuje v chladicím tanku na mléko podle povinné normy. Skladování mléka na farmě nemůže přesáhnout 48 hodin od prvního nadojení.“

„Při farmářské produkci se provádí sýření do 24 hodin od prvního nadojení. Pokud k sýření nedochází ihned po ukončení dojení, mléko se skladuje v chladicím tanku na mléko podle povinné normy.“

— Výroba

— Věta „Sýry se vyrábějí výlučně ze sýřeného kravského mléka.“ je vyňata z položky „metoda produkce“, přičemž se tento bod doplňuje k položce „popis produktu“.

— Doplňují se nové odstavce, které znějí:

„Mléko lze použít syrové nebo tepelně zpracované.“

„V případě výroby sýra ‚Cantal‘ / ‚Fourme de Cantal‘ ze syrového mléka nebo v případě farmářské produkce sýra ‚Cantal‘ / ‚Fourme de Cantal‘ je veškeré vysrážené mléko syrové.“

„V případě výroby z tepelně zpracovaného mléka je lhůta mezi začátkem sběru a sýřením maximálně 48 hodin. Tato lhůta zahrnuje dobu sběru, přesun mléka, standardizaci, jakož i dobu zrání, která nemůže přesáhnout 24 hodin.“

„V případě výroby ze syrového mléka při produkci mléka se mléko upotřebí od doby své přejímky v mlékárně.“

„Pouze mléko produkované zemědělskými podniky, jež odpovídají popsaným podmínkám, sebrané a skladované odděleně od ostatního mléka může být určeno k výrobě sýra s označením původu ‚Cantal‘ / ‚Fourme de Cantal‘.“

„Je zakázána standardizace obsahu bílkovin, je povolena standardizace obsahu tuku, aby se upravil obsah tuku v mléku s cílem získat minimálně obsahu tuku v sušině 45 %.“

Všechna tato ustanovení umožňují lépe vymezit ve shodě se zvyklostmi postupy, které předcházejí využití mléka.

— Doplnuje se několik ustanovení, kterými se regulují způsoby ošetření sýrů a používání přídatných látek:

„Kromě mléčných surovin jsou jedinými přísadami či pomocnými výrobními látkami nebo doplňkovými látkami, jež jsou povoleny v mléce a v průběhu výroby, syřidlo, bakteriální kultury, kvasinky, plísňe, jejichž neškodnost je prokázána, sůl a chlorid vápenatý.“

„Zakazuje se koncentrace mléka částečným odstraněním vodné části před koagulací.“

„Zakazuje se konzervace mléčných surovin, produktů v průběhu výroby, sýra vysráženého syřidlem nebo čerstvého sýra tím, že se uchovají při teplotě pod nulou.“

Zakazuje se konzervace čerstvých sýrů a sýrů v průběhu zrání v upravené atmosféře.“

Poznamenává se, že by nové postupy, jejichž určitý počet se týká zpracovatelských postupů a doplňkových látek, jako jsou mikrofiltrace, částečná koncentrace mléka nebo enzymy zrání, mohly mít dopad na charakteristické vlastnosti sýra „Cantal“ / „Fourme de Cantal“. Zejména některé enzymatické přídatné látky se jeví jako neslučitelné se zachováním zásadních vlastností sýra „Cantal“ / „Fourme de Cantal“. Ukázalo se tedy, že je nezbytné vložit do specifikace ustanovení, která odpovídají současné praxi, jež se týká použití zpracovatelských postupů a doplňkových látek u mléka a při výrobě sýrů, aby se zabránilo, že nezohledněné postupy v budoucnosti naruší charakteristické vlastnosti sýra „Cantal“ / „Fourme de Cantal“.

— Odstavec „Spojením zrn sýřeniny se vytvoří syrovina, slisuje se a ponechá se zrát. Následně se rozdrtí, hmota ze získaných zrn se solí, pak tvaruje.“

se za účelem přesnějšího popisu různých etap výroby sýra nahradí těmito ustanoveními:

„Sýření mléka se provádí výhradně se syřidlem při teplotě mezi 30 a 34 ° C.“

„V případě farmářské výroby sýra ‚Cantal‘ / ‚Fourme de Cantal‘, lze provést sýření mléka v dřevěné kádi nazývané ‚gerle‘, kterou nelze využívat jako skladovací prvek. Nicméně v době dojení může být využita jako prvek pro příjem a přepravu mléka.“

„Doba trvání koagulace se pohybuje mezi 22 a 45 minutami. Získá se vynásobením doby tuhnutí koeficientem pohybujícím se v rozmezí od 1,5 do 3.“

„Krájení sýřeniny a míchání se provádí ručně nebo mechanicky, aby se získala zrna sýřeniny mezi velikostí pšeničného zrna a velikostí kukuřičného zrna.“

„Sýřenina se postupně lisuje v lisu na sýr. Syrovina, soudržné hmota, která se vytváří ze sýřeniny, se nejméně dvakrát obrací. Tyto úkony spočívají, po otevření lisů, v rozkrájení bloků syroviny a naskládání získaných kousků před novým slisováním. Provádění lisování umožňuje získat suchý extrakt syroviny, který je vyšší než 48 % za dobu kratší než čtyři hodiny po sýření.“

„Po tomto lisování prochází získaná syrovina etapou zrání po dobu minimálně 10 hodin v místnosti, jejíž teplota se pohybuje mezi 15 a 20 ° C.“

„Syrovina, jejíž pH se pohybuje mezi 5 a 5,4, je následně rozdrcena a osolena ve hmotě. K tomuto úkonu dochází minimálně třináct hodin po sýření.“

„Teplota rozdrcené a osolené syroviny se pohybuje mezi 17 a 21 ° C. Solení se provádí suchou solí. Doba čekání u soli je minimálně jedna hodina před vložením do formy.“

„Tvarování se provádí v postupných vrstvách, které jsou přerušeny ručním nebo mechanickým lisováním.“

„Je povinné použít formu sýra ‚Cantal‘ / ‚Fourme de Cantal‘. Tato forma je rovný válec, jehož podstavy jsou ploché a připojují se ke stěnám válce zaoblením o výšce menší než 20 milimetrů. Střední část formy tvoří jediný díl.“

„Postupné lisování se tedy provádí svisle nebo vodorovně. Trvá minimálně 12 hodin u zmenšených formátů a 18 hodin u velkých formátů.“

Vymezení výrobních úkonů mnohem podrobnějším způsobem umožňuje zachovat kvalitu sýrů a dovednosti sýrařů.

— Zrání

— Věta „Doba zrání se počítá od data syření“ se doplňuje následně k ustanovení „Zrání trvá minimálně 30 dnů“. Vložení této věty umožňuje definovat pravidlo pro výpočet doby zrání, což je užitečné v rámci kontroly.

— Vkládají se ustanovení popisující podmínky zrání a péči o sýry:

„Zrání sýrů se realizuje v prostorách, kde vlhkost vzduchu je minimálně 95 % a teplota se pohybuje minimálně mezi 6 °C a maximálně 12 °C. Sýry se pravidelně otírají a kartáčují a obracejí se, aby získaly pravidelnou kůrku.“

„Je zakázáno zrání pod folií.“

Tyto doplňky umožňují vymezit tradiční pravidla pro zrání.

— Ve shodě se zvyklostmi se doplňují nové odstavce, které znějí:

„Sýry s dobou zrání nejméně 61 dnů a nejvýše 89 dnů po syření nebo nejméně 211 dnů a nejvýše 239 dnů po syření musí zůstat v závodech schválených pro zrání sýrů ‚Cantal‘ / ‚Fourme de Cantal‘. Lze je prodávat pouze schválenému podnikovi pod jediným přívlastkem ‚Cantal‘ / ‚Fourme de Cantal‘.“

„Změna údaje se provádí pouze tehdy, pokud se produkt uchovává za podmínek zrání tak, jak jsou stanoveny výše, v jednom nebo několika závodech schválených pro zrání sýra ‚Cantal‘ / ‚Fourme de Cantal‘. Převoz z jednoho schváleného závodu do jiného schváleného závodu, provozovaného nebo nikoliv týmž podnikem, nepředstavuje přerušování podmínek zrání.“

Sýry „Cantal“ / „Fourme de Cantal“ mohou být totiž prodávány konečnému spotřebiteli nebo podnikům, které nevykonávají činnosti spojené se zráním sýra „Cantal“ / „Fourme de Cantal“, až v jedné ze tří etap zrání, které byly výše definovány jako mladý, středně zralý a starý sýr, a až se povinně doplní příslušné označení zralosti. Tyto odlišné etapy zrání jsou odděleny čekacími dobami (mezi 61 a 89 dny, pak mezi 211 a 239 dny), během nichž sýry pokračují v zrání, aby získaly charakteristické vlastnosti typické pro každou etapu zrání. Během těchto čekacích dob se sýry nemohou prodávat konečnému spotřebiteli nebo podnikovi, který nebyl schválen pro zrání sýra „Cantal“ / „Fourme de Cantal“. Naopak mohou být přemístěny z jednoho závodu schváleného pro zrání sýra „Cantal“ / „Fourme de Cantal“ do jiného schváleného závodu provozovaného týmž podnikem, kde budou pokračovat ve zrání za výše popsaných podmínek, dokud sýr nezíská dobu zralosti, která umožní, aby byl prodáván ke spotřebě s příslušným údajem, který označí jednu z definovaných etap. V rámci oběhu produktů mezi schválenými závody odvětví se sýry, které zrály mezi 61 a 89 dny nebo mezi 211 a 239 dny zrání, nazývají „Cantal“ / „Fourme de Cantal“, aniž se uvádí etapa zralosti. Nejsou k dispozici pro prodej spotřebiteli.

— Doplňuje se, že „Produkt dostává definitivní název při výstupu ze sklepa schváleného závodu před prodejem spotřebiteli nebo distributorovi, který nemůže využívat označení původu pro účely zrání.“ Toto ustanovení doplňuje předchozí ustanovení s cílem určit, ve které chvíli produkt dostává definitivní název, jenž zahrnuje údaj týkající se etapy zralosti (mladý, středně zralý nebo starý).

— Položka „Souvislost se zeměpisnou oblastí“

Položky „Historie“ a „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ platné specifikace jsou celé znovu přepsány v bodě 6 specifikace „Skutečnosti dokládající souvislost se zeměpisným prostředím“, aby se zjevněji prokázala souvislost sýra „Cantal“ / „Fourme de Cantal“ s jeho zeměpisnou oblastí, aniž by se změnila podstata této souvislosti.

Tato položka je uvedena dvěma odstavci, které upřesňují podstatu souvislosti se zeměpisným původem:

„Sýr „Cantal“ / „Fourme de Cantal“ je velkoformátový sýr z kravského mléka, vhodný ke konzervaci, s dvakrát lisovaným těstem a solený ve hmotě, jehož struktura, kůrka a chuť se vyvíjejí v závislosti na stupni zralosti.

Drsnost podnebí, nadmořská výška a reliéf zeměpisné oblasti, předurčené k pastevectví, umožnily vznik konkrétních dovedností při chovu stád, zpracování sýra a ošetřování sýra, které propůjčují takovéto charakteristické vlastnosti sýru „Cantal“/ „Fourme de Cantal.“

Položka je následně uspořádána do tří částí:

- Část „specifičnost zemědělské oblasti“ uvádí přírodní faktory a zdůrazňuje drsnost tohoto středohoří předurčeného k pastevectví, jakož i lidské faktory, které připomínají starobylý původ sýra „Cantal“ / „Fourme de Cantal“ a vysvětlují, jak historie produktu dávala směr výrobním technikám, aby se upřednostnilo uchovávání produktu.
- Část „specifičnost produktu“ vyzdvihuje zvláštní charakteristické rysy produktu (velký formát, dvakrát lisované těsto a solení ve hmotě, dobu zrání, vývoj organoleptických vlastností tak, jak se prodlužuje doba zrání).
- V bodě „příčinná souvislost“ se vysvětlují vzájemné vlivy mezi přírodními a lidskými faktory a produktem. Odkaz na „domácí mléčná plemena salerský skot a skot aubrac“ je vyňat, neboť počty mléčných druhů jsou velmi nízké, jak je uvedeno výše, a tudíž tato plemena jsou jen velmi málo využívána při produkci mléka určeného k výrobě sýra „Cantal“ / „Fourme de Cantal“.

Z důvodů uvedených výše jsou body 5.d „historie“ a 5.f „souvislost“ souhrnného přehledu nahrazeny bodem 5 jednotného dokumentu.

— *Položka „Označování“*

- Věta „Etikety musí obsahovat název označení“ se nahradí následujícím odstavcem, aby se spotřebiteli poskytla úplnější informace a aby se zaručila správná čitelnost názvu označení, údajů o zralosti a přívlastku „malý (petit)“ u sýrů zmenšeného formátu:

„Etikety sýrů, které využívají označení původu ‚Cantal‘ / ‚Fourme de Cantal‘, musí povinně obsahovat:

- *název označení původu,*
- *údaj mladý, středně zralý nebo starý,*
- *přívlastek ‚malý (petit)‘ u sýrů se zmenšeným formátem tak, jak je stanoveno v kapitole ‚Popis produktu‘,*

Celek je zapsán písmem o rozměrech rovných minimálně dvěma třetinám největších písmen, která se nacházejí na etiketách.

- *symbol CHOP Evropské unie v témže zorném poli, jako je název označení původu,*
- *údaje ‚vyroben (kým)...‘ a ‚ošetřen kým...‘.*

Tento odstavec je rovněž proveden v bodě 3.6 jednotného dokumentu.

- Ustanovení týkající se povinného doplnění údaje „označení původu“, pokud se používá název „Fourme de Cantal“, které se nachází v platné specifikaci a v bodě 5.h souhrnného přehledu, se vypouští; uplatní se ustanovení nařízení (EU) č. 1151/2012.
- Věta „Připojení loga INAO (Státního institutu pro původ a kvalitu) je povinné, obsahuje název označení, údaj ‚chráněné označení původu‘ a zkratku INAO.“ se zrušuje na základě vývoje vnitrostátních právních předpisů. Rovněž věta „Povinnost mít logo, které obsahuje zkratku INAO, údaje chráněné označení původu a název označení“, která se nachází v bodě 5.h souhrnného přehledu, se zrušuje.
- Doplnuje se nový odstavec, který zní:

„Nehledě na předepsané údaje použitelné u všech sýrů, se zakazuje používat jakýkoli přívlastek nebo jiný údaj doprovázející označení původu na etiketách, v reklamě, ve sděleních, na fakturách či v obchodních listinách s výjimkou:

- *zvláštních obchodních nebo výrobních ochranných známek,*

- údajů ‚ošetřený na farmě‘, ‚ošetřený v tunelu‘, ‚vyrobený z mléka pocházejícího z krav salerského skotu‘ (u sýrů vyrobených z mléka, které stoprocentně pochází z krav salerského skotu), ‚vyrobený (kým)...‘ a ‚ošetřený kým...‘ s písmeny, jejichž rozměry nepřesahují dvě třetiny rozměrů názvu označení původu ‚Cantal‘ / ‚Fourme de Cantal‘,
- údajů mladý, středně zralý nebo starý,
- přívlastku ‚malý (petit)‘ u sýrů se zmenšeným formátem tak, jak je stanoveno v kapitole ‚Popis produktu‘,
- případně u nakrájeného produktu s výjimkou údajů uvádějících materiální stav sýra, v němž se nachází, nebo mechanické zpracování, kterým prošel.“

Tento pozitivní seznam umožňuje uvést označovací údaje, jež mohou doprovázet označení původu na etiketách, v reklamě, ve sděleních, na fakturách či na obchodních listinách, nehledě na předepsané údaje použitelné u všech sýrů, s cílem zlepšení čitelnosti pro spotřebitele a usnadnění kontrol. Zejména se uvádí, že údaj „vyrobený z kravského mléka salerského plemene“ může být zapsán pouze, pokud se sýry vyrábějí stoprocentně z mléka krav salerského plemene.

Tento odstavec je rovněž proveden v bodě 3.6 jednotného dokumentu.

- Doplnuje se tato věta „Doba zrání může být upřesněna v měsících od 120 dnů, tedy od čtvrtého měsíce po sýření“, aby se ponechalo na výběr hospodářskému subjektu, zda uvede dobu zrání ve dnech nebo měsících od 4. měsíce, přičemž se ale určuje její přesný rámec. Tato věta se rovněž doplňuje v bodě 3.6 jednotného dokumentu.

— Jiné

— V položce „Příslušný úřad členského státu“, byly aktualizovány kontaktní údaje INAO.

— V položce „Žádající seskupení“

- je aktualizována adresa seskupení a doplněna o telefonní a elektronické kontaktní údaje,
- složení seskupení je doplněno přidáním konečných ošetřovatelů sýra: výraz „producenti, zpracovatelé, ošetřovatelé sýra“ nahrazuje výraz „producenti a zpracovatelé“ Ošetřovatelé sýra tvoří totiž součást hospodářských subjektů, které se podílejí na vytváření produktu.
- V položce „Odkazy týkající se kontrolních subjektů“ se mění název a kontaktní údaje kontrolních subjektů za účelem aktualizace. Uvádějí se tedy kontaktní údaje příslušných orgánů ve věcech kontroly: Jedná se o Národní institut pro původ a kvalitu (INAO) a Generální ředitelství pro hospodářskou soutěž, spotřebitelské otázky a potírání podvodů (DGCCRF), které nahrazují odkaz na důvodovou zprávu o schvalovacích postupech u mléčných produktů, jež se staly zastaralými.

Doplňuje se, že „Podle ustanovení článku 37 nařízení (EU) č. 1151/2012 ověření souladu se specifikací zajišťuje před uvedením produktu na trh kontrolní subjekt, jehož název a kontaktní údaje jsou přístupné na internetových stránkách INAO a v databázi Evropské komise.“ Zavedení tohoto ustanovení umožňuje zabránit změně specifikace v případě změny kontrolního subjektu.

- V položce „Vnitrostátní požadavky“ se doplňuje tabulka představující hlavní body ke kontrole, jejich referenční hodnoty a jejich vyhodnocovací metody a vypouští se odkaz na předpis ze dne 29. prosince 1986 ve shodě s platnými vnitrostátními právními předpisy.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„CANTAL“ / „FOURME DE CANTAL“

EU č.: PDO-FR-0113-AM02 – 30. ledna 2019

CHOP (X) CHZO ()

1. Název

„Cantal“ / „Fourme de Cantal“

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

Sýr „Cantal“ / „Fourme de Cantal“ je sýr se suchou kůrkou, jejíž tloušťka se zvětšuje s dobou trvání zrání, je vyráběn výlučně z kravského mléka vysráženého pomocí syřidla, je to sýr s nevařenou, dvakrát lisovanou pevnou hmotou, přičemž mezi oběma lisováními je sýřenina drcena, je solený ve hmotě a obsahuje alespoň 45 procent tuku v celkovém suchém extraktu. Minimální suchý extrakt tvoří 57 % na konci minimální doby zrání sýra „Cantal“ / „Fourme de Cantal“, tedy 30 dnů od data syření.

Sýr „Cantal“ / „Fourme de Cantal“ má charakteristický tvar pravidelného válce, jenž má zaoblené hrany, bez vyklenutí:

- je vyráběn o hmotnosti 35 až 45 kilogramů ve formách s průměrem 36 až 42 centimetrů (velký formát),
- nebo o hmotnosti 8 až 10 kilogramů ve formách s průměrem 20 až 22 centimetrů (zmenšený formát).

Sýry „Cantal“ / „Fourme de Cantal“ mají údaj mladý, středně zralý nebo starý v závislosti na době zrání a obsahu suchého extraktu, které se určují takto:

- mladý: doba zrání je minimálně 30 dnů a maximálně 60 dnů, suchý extrakt je minimálně 57 %,
- středně zralý: doba zrání je minimálně 90 dnů a maximálně 210 dnů, suchý extrakt je minimálně 58 %,
- starý: doba zrání je minimálně 240 dnů, suchý extrakt je minimálně 60 %.

Doba zrání se počítá od data syření.

Pevná sýrová hmota slonovinové až tmavě žluté barvy, která je pružná u nejmladších sýrů, se může změnit na slabě drolivou u nejzralejších sýrů.

Suchá kůrka se mění, nejdříve je šedobílé barvy, pak zlatá, nakonec hnědá, přitom může být poseta okrovými až hnědými skvrnami.

Mléčná chuť, která může být lehce nakyslá na počátku zrání, postupem času získává výraznou a přetrvávající ovocnou příchut.

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

Základní dávku krmiva dojného stáda tvoří výlučně objemová krmiva původem ze zeměpisné oblasti, přičemž tráva z pastvy a/nebo konzervovaná tráva představuje minimálně 70 % sušiny. Po minimální dobu 120 dnů za rok musí pastva krav v laktaci pokrývat nejméně 70 % základní dávky krmiva vyjádřené v množství sušiny na krávu a den.

U dojnic nemůže přísun doplňkových krmiv s obsahem sušiny nad 85 % překročit 1 800 kg hrubé hmotnosti na dojnici za kalendářní rok. Povolena doplňková krmiva se upřesňují v pozitivním výčtu.

Všechna tato ustanovení znamenají, že přinejmenším 70 % krmiva pro dojnice pochází ze zeměpisné oblasti. Některé krmivo totiž nemůže pocházet ze zeměpisné oblasti z důvodu reliéfu, nadmořské výšky a klimatu.

Ke krmení zvířat se smějí používat pouze rostliny, druhotné produkty a doplňková krmiva netransgenního původu.

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

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

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

Sýr CHOP „Cantal“ / „Fourme de Cantal“ může být předkládán porcovaný nebo strouhaný. S výjimkou jednotlivých porcí lehčích než 70 gramů ve formě kostek nebo strouhaného sýra je povinná přítomnost kůrkové části.

Zakazuje se míchat strouhané sýry získané ze sýra „Cantal“ / „Fourme de Cantal“, které mají různé údaje o zrání.

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

Etikety sýrů, které využívají označení původu „Cantal“ / „Fourme de Cantal“, musí povinně obsahovat:

- název označení původu,
- údaj mladý, středně zralý nebo starý,
- přívlastek „malý (petit)“ u sýrů se zmenšeným formátem tak, jak je stanoveno v kapitole „Popis produktu“,

Celek je zapsán písmem o rozměrech rovných minimálně dvěma třetinám největších písmen, která se nacházejí na etiketách.

- symbol CHOP Evropské unie v témže zorném poli, jako je název označení původu,
- údaje „vyroben (kým)...“ a „zrál...“.

Nehledě na předepsané údaje použitelné u všech sýrů se zakazuje používat jakýkoli přívlastek nebo jiný údaj doprovázející označení původu na etiketách, v reklamě, ve sděleních, na fakturách či v obchodních listinách s výjimkou:

- zvláštních obchodních nebo výrobních ochranných známek,
- údajů „zrál na farmě“, „zrál v tunelu“, „vyrobený z mléka pocházejícího z krav salerského skotu“ (u sýrů vyrobených z mléka, které stoprocentně pochází z krav salerského skotu), „vyrobený (kým)...“ a „zrál...“ s písmeny, jejichž rozměry nepřesahují dvě třetiny rozměrů názvu označení původu „Cantal“ / „Fourme de Cantal“,
- údajů mladý, středně zralý nebo starý,
- přívlastku „malý (petit)“ u sýrů „Cantal“ / „Fourme de Cantal“ se zmenšeným formátem tak, jak je stanoveno v bodě 3.2,
- případně u nakrájeného produktu s výjimkou údajů uvádějících materiální stav sýra, v němž se nachází, nebo mechanické zpracování, kterým prošel.

Doba zrání může být upřesněna v měsících, od 120. dne, tedy od čtvrtého měsíce po sýření.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast se rozkládá na území těchto obcí či částí těchto obcí:

Departement Aveyron: Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Taussac, Thérondels.

Departement Cantal: všechny obce s výjimkou Anterrieux, Chaudes-Aigues, Deux-Verges, Espinasse, Jabrun, Lieutades, Saint-Rémy-de-Chaudes-Aigues, Saint-Urcize, Trinitat (La).

Departement Corrèze: Auriac, Latronche, Neuvic, Pandrignes (en partie), Rilhac-Xaintrie, Saint-Julien-aux-Bois, Saint-Privat, Soursac.

Departement Haute-Loire: Ally, Lubilhac.

Departement Puy-de-Dôme: Anzat-le-Luguet, Besse-et-Saint-Anastaise, Bourboule (La), Chambon-sur-Lac, Chastreix, Compains, Égliseneuve-d'Entraigues, Espinhal, Godivelle (La), Laqueuille, Mazoires, Mont-Dore, Murat-le-Quaire, Picherande, Roche-Charles-la-Mayrand, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Sauves-d'Auvergne, Saint-Victor-la-Rivière, Sayat (en partie), Tauves, Tour-d'Auvergne (La), Valbeileix.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Sýr „Cantal“ / „Fourme de Cantal“ je velkoformátový sýr z kravského mléka, vhodný ke konzervaci, s dvakrát lisovanou hmotou a solený ve hmotě, jehož textura, kůrka a chuť se vyvíjejí v závislosti na stupni zralosti.

Drsnost podnebí, nadmořská výška a reliéf zeměpisné oblasti, předurčené k pastevectví, umožnily vznik konkrétních dovedností při chovu stád, zpracování sýra a zrání sýra, které propůjčují takovéto charakteristické vlastnosti sýru „Cantal“ / „Fourme de Cantal“.

Zeměpisná oblast sýra „Cantal“ / „Fourme de Cantal“ pokrývá velkou část departementu stejného jména, jakož i několik obcí v hraničních departementech Puy-de-Dôme, Corrèze, Aveyron a Haute-Loire.

Je to území chladného a vlhkého středohoří, které se vyznačuje určitou drsností. Vykazuje minimální nadmořskou výšku 500 m a/nebo výškové rozdíly nad 15 % a kontinentální klima, je široce otevřeno přímořským vlivům, s výraznými srážkami minimálně 700 mm ročně. Jeho střed tvoří sopečná oblast pohorí Cantal, jehož nejvyšším vrcholem je hora Plomb du Cantal (1 858 m). Na okraji se rozkládá na hercynském podloží tvořeném magmatickými a metamorfovanými horninami a jen místně se mezi horskými masivy nacházejí malé sedimentární kotliny.

Kombinace charakteru půdy, nadmořské výšky, reliéfu a klimatu vysvětluje pastevecké zaměření v obcích, které tvoří zeměpisnou oblast.

Současné postupy chovu využívají tohoto zdroje k produkci mléka určeného k výrobě sýra „Cantal“ / „Fourme de Cantal“. Pasení krav v laktaci je tedy povinné v části roku a základní dávku krmiva dojného stáda tvoří výlučně objemová krmiva původem ze zeměpisné oblasti, přičemž tráva představuje minimálně 70 % s omezením přidání doplňkových krmiv.

Četné historické odkazy ukazují na dlouhou historii sýra „Cantal“ / „Fourme de Cantal“, tento produkt je součástí identity historického společenství Haute-Auvergne a departamentu Cantal. Autoři z 16. a 17. století potvrzují jeho pověst. V 18. století slavná Diderotova a d'Alembertova encyklopedie ukazuje na gravírovaných deskách výrobu tohoto sýra. Sýr „Cantal“ / „Fourme de Cantal“ je uznán jako označení původu rozsudkem ze dne 17. května 1956 vyneseném občanskoprávním soudem v Saint-Flour, pak jako chráněné označení původu dekretem ze dne 19. února 1980.

Sýr „Cantal“ / „Fourme de Cantal“ byl zpočátku vyráběn z mléka velkých stád chovaných na letních výpasech pohorí Cantal od května do října, jejichž významný počet umožňoval produkovat mléko nutné k výrobě tohoto velkoformátového sýra díky hojným zdrojům trávy v tomto ročním období. Sýry se vyráběly a skladovaly v „buronech“, v rozložitých kamenných stavbách, které sloužily zároveň k obýváním, a snášely se do údolí na podzim, aby byly prodány obchodním podnikům pro různé trhy. Tyto podniky braly na sebe úkol pokračovat v jejich ošetření a v jejich expedici. Četné archívy zmiňují sýr „Cantal“ / „Fourme de Cantal“ jako výměnný produkt mezi vinařskými kraji z jihu Francie a Haute-Auvergne. Od počátku realizovaná výrobní technologie musela tedy umožnit, aby se produkt uchoval tak, aby jej bylo možné přepravovat na dlouhé vzdálenosti a aby byla možná spotřeba rozložená po celý rok, čímž učinily ze sýra „Cantal“ / „Fourme de Cantal“ dlouhožijící sýr.

Od konce 19. století došlo k přechodu od výroby v buronech k výrobě v mlékárně z mléka shromážděného z několika zemědělských podniků, což umožnilo vyrábět sýr „Cantal“ / „Fourme de Cantal“ po celý rok a bylo provázeno rozšířením zeměpisné oblasti na okraje cantalského masívu. Většina výrobních jednotek vzniklých v tomto období neměla nicméně k dispozici technické dovednosti, prostory a kapitál nezbytný k ošetřování sýrů, které tedy svěřovaly specializovaným subjektům.

Tyto subjekty rozvíjely dovednosti v ošetřování sýra prostřednictvím zvládnutí podmínek prostředí (chladné a vlhké sklepy) a péče, kterou sýrům poskytovaly (otírání nebo kartáčování a pravidelné obracení), což jim umožnilo prodávat sýr „Cantal“ / „Fourme de Cantal“ v různých etapách zrání, které jsou dnes kvalifikovány jako „mladý sýr“, „středně zralý sýr“ či „starý sýr“.

Současné výrobní techniky vyplývají ze starých technik, které byly empiricky využívány pasáky krav během výroby v buronu, aby se kontrolovaly parametry umožňující dlouhé uchovávání produktu. Lisování sýřeniny v lisu na sýr, v tradičním nástroji, totiž upřednostňuje jeho odkapání a zvyšuje sušinu. Dlouhé zrání sýroviny umožňuje její okyselení. Kartáčování sýroviny mezi dvěma lisováními propůjčuje sýru „Cantal“ / „Fourme de Cantal“ texturu jeho hmoty. Solení v hmotě tím, že zajistí dobré rozprostření soli, připravuje zrání. Druhé lisování uděluje sýru jeho tvar.

Sýr „Cantal“ / „Fourme de Cantal“ je velkoformátový sýr z kravského mléka, s dvakrát lisovaným těstem a solený ve hmotě. Sýr, který má údaj „mladý“, má dobu zrání od 30 do 60 dnů po sýření a minimálně 57 % sušiny. Sýry, které mají údaje „středně zralý“ a „starý“, mají dobu zrání minimálně od 90 do 210 dnů, respektive 240 dnů, a sušina tvoří minimálně 58 %, respektive 60 %.

Hmota s pružnou texturou u nejmladších sýrů se může změnit na slabě drolivou u nejzralejších sýrů. Suchá kůrka se mění, nejdříve je šedobílá barvy, pak zlatá, nakonec hnědá, přitom může být poseta okrovými až hnědými skvrnami. Mléčná chuť, která může být lehce nakyslá na počátku zrání, postupem času získává výraznou a přetrvávající ovocnou příchutí.

Spojení drsného a deštivého klimatu a členitého terénu, původně se zaměřením zeměpisné oblasti na pastevectví, vedlo zemědělskou výrobu k chovu mléčného skotu, který prostřednictvím realizovaných postupů zhodnocuje co nejlépe travní zdroje v zeměpisné oblasti, aby produkoval mléko určené k výrobě sýra „Cantal“ / „Fourme de Cantal“.

Drsnost podnebí, obtíže spojené s přepravou související s reliéfem a zimním počasím a velká produkce mléka podporovaly vznik know-how sdíleného při výrobě sýrů „Cantal“ / „Fourme de Cantal“, dlouhozrajícího velkoformátového sýra, který je dobře rozpoznatelný a který představoval vždy dostupnou potravinovou rezervu a obchodní produkt schopný přepravy na dlouhé vzdálenosti.

Dnes realizované výrobní postupy (dvojitě lisování, dlouhé okyselování, solení v hmotě) vzešly ze zvláštních a tradičních dovedností, které umožňovaly nabízet tento sýr v různých etapách zrání a uchovávat jej po dlouhá období díky vyšší sušině.

Specifické charakteristiky sýra „Cantal“ / „Fourme de Cantal“, zejména jeho kůrka, textura jeho hmoty a jeho chuť, se rozvíjejí v průběhu zrání díky podmínkám okolního prostředí a zvláštní péči poskytované ošetřovatelem sýra.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a68e7228-d4ac-4896-beb3-7272baf7b6e6

**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví
vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33**

(2020/C 46/14)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Anjou Villages Brissac“

PDO-FR-A0259-AM01

Datum oznámení: 14. listopadu 2019

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Zeměpisná oblast

Zeměpisná oblast se mění takto: Všechny fáze výroby vín se uskutečňují v zeměpisné oblasti, jejíž pásmo zahrnuje území následujících obcí departementu Maine-et-Loire, a to na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2018: Brissac Loire Aubance (bývalá území spádových obcí Brissac-Quincé, Saint-Saturnin-sur-Loire a Vauchrétien), Denée, Les Garennes sur Loire (bývalá území spádových obcí Juigné-sur-Loire a Saint-Jean-des-Mauvrets), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soullaines-sur-Aubance.

Mapy znázorňující zeměpisnou oblast jsou k dispozici na internetových stránkách ústavu Institut national de l'origine et de la qualité (Národní ústav pro kontrolu původu a jakosti).“

Redakční změna: nový seznam správních subjektů zohledňuje sloučení obcí nebo jiné změny v rozdělení správních oblastí, k nimž došlo po schválení specifikace. V zájmu zvýšení právní jistoty tento seznam odkazuje na platnou verzi oficiálního zeměpisného kodexu, jež každý rok upravuje Národní institut pro statistiku a ekonomické studie (INSEE). Rozsah zeměpisné oblasti zůstává naprosto totožný.

Na závěr je třeba uvést, že na internetových stránkách INAO jsou pro lepší informování veřejnosti k dispozici mapy znázorňující zeměpisnou oblast.

Jednotný dokument týkající se zeměpisné oblasti se v bodě 6 odpovídajícím způsobem mění.

2. Vymezená pozemková oblast

V kapitole 1 bodě IV odst. 2 specifikace se za slova „14. února 2002“ doplňují slova „a zasedání stálé komise celostátního výboru 19. ledna 2017“.

Účelem této změny je doplnit datum, kdy příslušný vnitrostátní orgán schválil změnu vymezené pozemkové oblasti v zeměpisné oblasti výroby. Vymezení zemědělských pozemků spočívá v tom, že se v zeměpisné oblasti výroby určí pozemky vhodné k produkci příslušného chráněného označení původu.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

3. Oblast v bezprostřední blízkosti

V kapitole 1 bodě IV odst. 3 se seznam obcí nahrazuje tímto:

„— departement Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay, Val en Vignes (bývalá území spádových obcí Bouillé-Saint-Paul a Cersay);

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

- département Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
- département Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Bottreau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (bývalé území spádové obce Anetz), Vallet;
- département Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (bývalá území spádových obcí Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon a Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (bývalá území spádových obcí Blaison-Gohier a Saint-Sulpice), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (bývalá území spádových obcí Alleuds, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne a Saulgé-l'Hôpital), Brossay, Cernusson, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Champocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (bývalá území spádových obcí Chanzeaux, La Jumellière a Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (bývalá území spádových obcí Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon a Les Verchers-sur-Layon), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Gennes-Val-de-Loire (bývalá území spádových obcí Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies a Le Thoureil), Huillé, Ingrandes-Le Fresnoy sur Loire (bývalé území spádové obce Ingrandes), Jarzé Villages (bývalé území spádové obce Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (bývalá území spádových obcí Cerqueux-sous-Passavant, La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné, Trémont a Vihiers), Mauges-sur-Loire (bývalá území spádových obcí La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine a Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (bývalé území spádové obce Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (bývalá území spádových obcí Bouzillé, Champocéaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels a La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Sigismond, Saumur, Savennières, Soucelles, Souzay-Champigny, Terranjou (bývalá území spádových obcí Chavagnes, Martigné-Briand a Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (bývalá území spádových obcí Ambillou-Château, Louerre a Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon (bývalá území spádových obcí Saint-Aubin-de-Luigné a Saint-Lambert-du-Lattay), Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Verrières-en-Anjou (bývalá území spádových obcí Pellouailles-les-Vignes a Saint-Sylvain-d'Anjou), Villevêque;
- département Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.“

Zohledňují se tak jednotlivá sloučení obcí, k nimž došlo po schválení poslední verze specifikace. Rozsah oblasti v bezprostřední blízkosti zůstává naprosto totožný.

Jednotný dokument týkající se dodatečných podmínek se v bodě 9 odpovídajícím způsobem mění.

4. Agroenvironmentální ustanovení

V kapitole 1 bodě VI odst. 2 se doplňuje: „Mezi řadami je povinné udržovat přirozený či zasetý rostlinný pokryv; při neexistenci tohoto rostlinného pokryvu pěstitel půdu obhospodaruje, aby zajistil kontrolu nad přirozenou vegetací nebo odůvodnil použití produktů biologické ochrany schválených orgány veřejné správy ve vinohradnictví. Pokud se na pozemku používají herbicidy biologické ochrany, je použití jiných herbicidů zakázáno.“

Tato úprava reaguje na současný vývoj postupů pěstitelů ve všech vinicích kraje Anjou ve prospěch agroekologie. Odráží skutečnost, že technické postupy berou stále více ohled na otázky ochrany životního prostředí. Podporou rostlinného pokryvu nebo realizace mechanického odstraňování plevelu či dokonce používání produktů biologické ochrany vede tato úprava ke snížení používání chemických herbicidů. Toto omezení herbicidů by mělo umožnit posílení ochrany půdy vinic a zachování jejich přirozených funkcí (úrodnost, biologická rozmanitost, biologické čištění), což přispívá ke kvalitě a autentičnosti vín a posiluje jejich provázanost s územím.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

5. Oznámení o zahájení vinobraní

V kapitole 1 bodě VII odst. 1 se zrušuje věta „Datum zahájení vinobraní se stanovuje podle ustanovení článku D. 645-6 zákoníku zemědělství a mořského rybolovu.“

Stanovení data zahájení sklizně již dnes není nutné, protože pěstitelé mají k dispozici celou řadu nástrojů, které jim umožňují co nejpřesněji posoudit zralost hroznů. Každý pěstitel má celou řadu individuálních i kolektivních zařízení a vybavení, která umožňují přesně určit optimální datum zahájení sklizně každého pozemku, a to v závislosti na cílech produkce.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

6. Obsah cukru

V kapitole 1 bodě IX odst. 1 písm. b) se po slovech glukóza + fruktóza doplňuje „ve vínech po kvašení“.

Tato úprava se provádí, aby nedocházelo k nejasnostem ohledně obsahu cukru, neboť je důležité stanovit, že tento obsah musí být zkontrolován po kvašení, nikoli před kvašením.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

7. Kapacita vinařských zařízení

V kapitole 1 bodě IX odst. 1 písm. d) se věta: „Každý provozovatel má kapacitu vinařských zařízení, která se rovná nejméně 1,4násobku průměrného výnosu vinařství za posledních pět let.“ nahrazuje větou: „Každý provozovatel má kapacitu vinařských zařízení pro vinifikaci, která se rovná nejméně 1,4násobku průměrného vinifikovaného objemu za posledních pět let.“

Ve specifikaci byl odkaz nikoli na objemovou kapacitu (vyjádřenou v hl nebo v m³), ale na výnos, tj. objem sklizně dělený obdělávanou plochou (vyjádřený například v hl/ha). Navrhovaná úprava umožňuje odstranit tento nesoulad, pokud jde o množství, aniž by došlo ke změně podstaty (minimum je stále stanoveno na 1,4násobek průměrného vinifikovaného objemu za poslední roky).

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

8. Oběh vín

V kapitole 1 bodě IX odst. 5 se zrušuje písmeno b) o datu uvedení vín do oběhu mezi oprávněnými skladovateli.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

9. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Souvislost byla revidována s cílem aktualizovat počet dotčených obcí (7 namísto 10). V kapitole Souvislost se upřesňuje, že průměrné teploty jsou roční teploty.

Jednotný dokument týkající se označení se v bodě 8 odpovídajícím způsobem mění.

10. Přechodné opatření

V kapitole 1 bodě IX se doplňuje toto: „Ustanovení týkající se povinnosti udržovat přirozený či zasetý rostlinný pokryv mezi řadami nebo při neexistenci tohoto rostlinného pokryvu půdu obhospodařovat nebo používat produkty biologické ochrany, aby se zajistila kontrola nad přirozenou vegetací, se nevztahují na pozemky osázené vinicemi k datu schválení této specifikace, u nichž je spon mezi řadami nejvýše 1,70 metru.“

Přechodné opatření brání penalizaci vinic, jejichž současný způsob vedení není přizpůsoben agroenvironmentálním předpisům. U révy s vysokou hustotou, která se vyznačuje sponem mezi řadami nejvýše 1,70 metru, může údržba trvalých travních porostů nebo obhospodařování půdy představovat technické problémy (mechanizace, vybavení, nástroje). V případě nízkých vinic zvyšuje zatrávnění také riziko jarních mrazů. Kromě toho má přítomnost rostlinného pokryvu obzvlášť velký dopad na zásobování vinic vodou, jestliže je hustota výsadby vyšší. Na druhé straně vinice, které budou vysazeny po schválení specifikace, budou muset dodržovat zavedená agroenvironmentální ustanovení, bez ohledu na jejich hustotu a spon mezi řadami.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

11. Vedení záznamů

V kapitole 2 bodě II odst. 3 se slovo „možný“ nahrazuje slovem „přirozený“.

V souladu s formulací používanou ve všech specifikacích pro oblast Anjou Saumur se výraz „možný obsah alkoholu“ nebo „stupeň“ nahrazuje výrazem „přirozený obsah alkoholu“. Tyto změny zlepšují srozumitelnost této specifikace. Cílem harmonizace ustanovení týkajících se vedení záznamů je usnadnit vypracování plánu inspekci a kontrolu těchto záznamů.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

12. Hlavní body ke kontrole

Kapitola 3 byla revidována tak, aby byla zajištěna jednotnost formulace hlavních bodů, které mají být zkontrolovány, ve specifikaci pro oblast Anjou Saumur.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název produktu

Anjou Villages Brissac

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

4. Popis vína

Jedná se o tichá červená vína s následujícími hlavními analytickými vlastnostmi:

Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 11 % objemových.

Je dokončené malolaktické kvašení. Vína připravená k uvedení na trh jako sudová nebo ve fázi lahvování mají obsah kyseliny jablečné nejvýše 0,4 gramu na litr.

Obsah zkrasitelných cukrů (glukóza + fruktóza) ve vínech po kvašení je stanovena na 3 gramy na litr.

Po obohacení tvoří celkový obsah alkoholu v těchto vínech více než 12,5 % objemových.

Obsah těkavých kyselin, celkový obsah kyselin a celkový obsah oxidu siřičitého stanoví předpisy EU.

Vína zrají ve vinifikačním zařízení nejméně do 30. června roku následujícího po sklizni.

Víno je červené, vyrobené z hroznů Cabernet Franc N a Cabernet Sauvignon N. Již jeho sytá barva evokuje bohatost. Vůně je zpravidla komplexní, jde o směs červeného nebo černého ovoce a kořeněného, zvěřinového nebo i dřevitého aroma. Chuť je plná a krémová, současně si zachovává své aromatické bohatství. Výrazně přítomné třísloviny jsou jemně rozloženy a dochuť vína je dlouhá.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. Enologické postupy

a. Základní enologické postupy

Zvláštní enologické postupy

Hustota výsadby – rozestupy mezi kořeny

Pěstební postupy

Vinice mají minimální hustotu výsadby 4 000 rostlin na hektar. Spon mezi řadami u této révy může být nejvýše 2,50 metru a spon výsadby mezi kmínky v téže řadě musí být nejméně 1 metr. Pozemky vinic s hustotou výsadby méně než 4 000 rostlin na hektar, ale nejméně 3 300 rostlin na hektar mají při sklizni právo používat chráněné označení původu za předpokladu, že jsou dodržena ustanovení upravující pravidla opěrných konstrukcí a výšky, kam dosahují listy, stanovená v této specifikaci. Spon mezi řadami u této révy může být nejvýše 3 metry a spon výsadby mezi kmínky v téže řadě musí být nejméně 1 metr.

Zavlažování

Pěstební postupy

Zavlažování je zakázáno.

Zvláštní enologický postup

Jsou povoleny omezené metody obohacování, přičemž maximální hodnota koncentrace po částečném zahuštění oproti použitému objemu činí 10 %; Používání kousků dřeva je zakázáno; Po obohacení nepřekročí celkový obsah alkoholu v objemových procentech v těchto vínech 12,5 %.

Kromě uvedených ustanovení musí víno z hlediska enologických postupů splňovat požadavky stanovené na úrovni EU a v zákoníku zemědělství a mořského rybolovu.

b. Maximální výnosy

56 hektolitrů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Všechny fáze výroby vín se uskutečňují v zeměpisné oblasti, jejíž pásmo zahrnuje území následujících obcí departementu Maine-et-Loire, a to na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2018: Brissac Loire Aubance (bývalá území spádových obcí Brissac-Quincé, Saint-Saturnin-sur-Loire a Vauchrézien), Denée, Les Garennes sur Loire (bývalá území spádových obcí Juigné-sur-Loire a Saint-Jean-des-Mauvrets), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soullaines-sur-Aubance.

Mapy znázorňující zeměpisnou oblast jsou k dispozici na internetových stránkách ústavu Institut national de l'origine et de la qualité (Národní ústav pro kontrolu původu a jakosti).

7. Hlavní moštové odrůdy

Cabernet-Sauvignon N

Cabernet franc N

8. Popis souvislosti

1. Podrobné údaje o zeměpisné oblasti

a) Popis přírodních faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Zeměpisnou oblast chráněného označení původu „Anjou villages Brissac“ tvoří rozlehlá břidlicová nebo břidličnatopískovcová náhorní plošina Armorického masivu, která se mírně svažuje směrem k Loire. Krajina se vyznačuje množstvím menších svahů s různým vystavením slunečnímu svitu, jejichž nadmořská výška se pohybuje mezi 50 a 90 metry. V roce 2018 překryla tato oblast i oblast s chráněným označením původu „Coteaux de l'Aubance“, a rozšířila se tak o 7 obcí jihozápadně od města Angers.

Zeměpisnou oblast vymezuje na západě ústí řeky Aubance do Loiry, na východě náhorní plošina z období křídý, na níž se vyvinuly vápenaté půdy (hranice Pařížské pánve), na severu tok Loiry a na jižním okraji lesy Brissac a Beaulieu. Aubance je malý přítok Loiry, jež je pro tuto zeměpisnou oblast významný. Teče směrem na sever, od pramene až po obec Brissac-Quincé, známou svým hradem ze 16. století. Pak se točí severozápadně k obci Mûrs-Erigné a jeho tok je poté rovnoběžný s tokem Loiry.

Půdy vzniklé na břidlicovém substrátu jsou nejčastěji mělké, s dobrým tepelným chováním a nízkými zásobami vody. V západní části zeměpisné oblasti se místy nacházejí žíly vyvřelých kyselých (ryolitových) nebo bazických (spilitových) útvarů, jež jsou základem velmi kamenitých půd. Zvláštností obcí ležících v severní části zeměpisné oblasti je, že leží na útvarech z různých druhů břidlic. Ty byly po staletí využívány ke stavbě zdí a střech, výrobě obkladů, a dokonce i kusů nábytku, jako jsou dřezy, stoly nebo schody, což je potvrzením jedinečnosti tohoto území. Tyto prvky jsou v krajině velmi zřetelné a podtrhují identitu vinic. Východní část zeměpisné oblasti spočívá na cenomanských útvarech, které pokrývají prekambriické podloží.

Zeměpisná oblast představuje díky efektu větru *Föhn* enklávu se slabými srážkami, před oceánskou vlhkostí ji chrání vyšší reliéf regionů Choletais a Mauges. Roční úhrn srážek se pohybuje kolem 585 milimetrů, zatímco v Choletais je to téměř 800 milimetrů. Hodnoty zjištěné v obci Brissac-Quincé jsou nejnižší z meteorologických stanic v departementu Maine-et-Loire. Během vegetativního cyklu byl rovněž naměřen rozdíl ve srážkách přibližně 100 milimetrů ve srovnání se zbývajícím územím departementu. Průměrné roční teploty jsou relativně vysoké (kolem 12 °C) a o 1 °C vyšší než v celém departementu Maine-et-Loire. Na zvláštní mezoklima v této oblasti ukazuje i jižní typ flóry, jejíž součástí jsou duby cesmínové a borovice pinie.

b) Popis lidských faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou zeměpisnou oblastí

Některé části vinic mají velmi starobylý původ, jak dokládá Guillory starší v roce 1865 v měsíčníku „Bulletin de la Société Agricole et Industrielle d'Angers“, kde uvádí, že v obci Saint-Melaine-sur-Aubance jsou některé vinice vysazeny ve stylu „bretaňské sadby“ (sazenice, kterou přivezla loď přes ústí Loiry, jež se v té době nacházelo v bretaňském regionu). Tato rostlina není nic jiného než odrůda Cabernet Franc N. Výsadba této odrůdy se urychlila po nákaze mšičkou révokazem, která zničila více než tři čtvrtiny vinic v Anjou.

Vinifikace se hlavně na počátku 20. století zaměřila na výrobu „rouget“, což je místní název pro lehká vína podávaná v kavárnách. Vinifikace červeného vína se objevila také ve 20. století, v době, kdy vzniklo v obci Brissac vinařské družstvo. V této době se také rozvíjela výsadba odrůdy Cabernet Sauvignon N, pozdnější odrůdy, která se vysazovala na povrchových půdách.

Chráněné označení původu „Anjou Villages“ bylo uznáno 14. listopadu 1991 z iniciativy, s níž přišli již v roce 1979 vinaři regionu Brissac, cílené na 46 obcí zeměpisné oblasti s chráněným označením původu „Anjou“ se zvláštním vymezením pozemků a přísnými pravidly produkce zavedenými pro výrobu strukturovaného červeného vína, lahvovaného na začátku léta, a to po zrání zajišťujícím zjemnění tříslovin.

Odborníci v regionu Brissac však byli vždy přesvědčeni, že mají území a know-how, díky nimž mohou vyrábět originální červené víno. Jejich neutuchající hledání co nejlepší shody mezi odrůdou hroznů a stanovišti její výsadby, přizpůsobení metod prořezávání a vedení révy, realizace sklizně v optimální zralosti a technická vylepšení kontroly teploty a doby macerace jim 17. února 1998 vyneslo uznání chráněného označení původu „Anjou Villages Brissac“.

2. Informace o jakosti a vlastnostech vína

Víno je červené, vyrobené z hroznů Cabernet Franc N a Cabernet Sauvignon N.

Již jeho sytá barva evokuje bohatost. Vůně je zpravidla komplexní, jde o směs červeného nebo černého ovoce a kořeněného, zvěřinového nebo i dřevitého aroma. Chuť je plná a krémová, současně si zachovává své aromatické bohatství. Výrazně přítomné třísloviny jsou jemně rozloženy a dochuť vína je dlouhá.

Na ochutnání tohoto ušlechtilého vína je nutné si pět až šest let počkat.

3. Příčinná souvislost

Povrchové půdy s přesným vymezením pozemků v souladu s používanými postupy a poloha umožňující vynikající vystavení slunci a podporující pravidelné zásobování vodou daly vyniknout plnosti a originalitě odrůd Cabernet Franc a Cabernet Sauvignon N. Zeměpisná poloha vinic si vyžaduje, aby bylo o vinnou révu optimálně pečováno a aby byl její produkční potenciál optimálně využit, a to prostřednictvím správného vedení vinné révy a dodržování přísných pravidel prořezávání. Vinaři mohli díky pozorování a analýze chování vinic určit, jak správně vinici vysadit, a upřednostnit výsadbu odrůdy Cabernet-Sauvignon N na povrchových půdách, zatímco odrůda Cabernet Franc N je převážně vymezena oblastí s cenomanskými jílovito-vápenatými půdami nebo hnědými půdami, které vznikly na břidlicích s vyšší vodní zásobou.

Díky znalostem vinařů je zajištěna sklizeň hroznů s minimálním obsahem cukru 189 gramů na litr a v optimální fázi fenologické zralosti. Postupným přizpůsobováním vinařských technik po několik generací dokázali pěstitelé získat z hroznů to nejlepší. Velmi rychle se ukázalo, že pro získání vína s aromatickou komplexností, a především kulatých a hedvábných tříslovin, je nutné, aby vína určitou dobu po kvašení zrála v tancích. K dosažení těchto cílů je ve specifikacích definováno minimální období zrání do 30. června roku následujícího po sklizni.

Chráněné označení původu „Anjouské vesnice Brissac“ je jedním z klenotů vín oblasti Anjou. Výběr „cuvée ambassadeur“, ochutnávka, během níž vinaři i odborníci z vinařského světa vybírají nejreprezentativnější víno chráněného označení původu „Anjou villages Brissac“, se stalo zásadní událostí, která ochutnávanému ročníku zajišťuje věhlas nejlepších červených vín z oblasti Anjou.

9. Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Odchyłka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci, výrobu a zrání vín, je tvořena územími těchto obcí na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2018:

- département Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay, Val en Vignes (bývalá území spádových obcí Bouillé-Saint-Paul a Cersay);
- département Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
- département Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Botttereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (bývalé území spádové obce Anetz), Vallet;
- département Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (bývalá území spádových obcí Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon a Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (bývalá území spádových obcí Blaison-Gohier a Saint-Sulpice), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (bývalá území spádových obcí Alleuds, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne a Saulgé-l'Hôpital), Brossay, Cernusson, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Champocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (bývalá území spádových obcí Chanzeaux, La Jumellière a Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (bývalá území spádových obcí Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon a Les Verchers-sur-Layon), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Gennes-Val-de-Loire (bývalá území spádových obcí Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies a Le Thoureil), Huillé, Ingrandes-Le Fresne sur Loire (bývalé území spádové obce Ingrandes), Jarzé Villages (bývalé území spádové obce Lué-en-Baugeois), Lourdesse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (bývalá území spádových obcí Cerqueux-sous-Passavant, La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné, Trémont a Vihiers), Mauges-sur-Loire (bývalá území spádových obcí La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine a Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (bývalé území spádové obce Fontaine-Milon),

Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (bývalá území spádových obcí Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels a La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Sigismond, Saumur, Savennières, Soucelles, Souzay-Champigny, Terranjou (bývalá území spádových obcí Chavagnes, Martigné-Briand a Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (bývalá území spádových obcí Ambillou-Château, Louerre a Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon (bývalá území spádových obcí Saint-Aubin-de-Luigné a Saint-Lambert-du-Lattay), Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Verrières-en-Anjou (bývalá území spádových obcí Pellouailles-les-Vignes a Saint-Sylvain-d'Anjou), Villevêque;

- département Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Označování

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Veškeré nepovinné údaje musí být uvedeny na štítcích písmem, jehož rozměry nejsou ani na výšku, ani na šířku větší než dvojnásobek rozměrů znaků tvořících název chráněného označení původu.

Název chráněného označení původu může být doplněn zeměpisným označením „Val de Loire“ podle pravidel stanovených ve specifikaci výrobku.

Velikost písma použitého pro zeměpisné označení „Val de Loire“ nesmí být ani na výšku, ani na šířku větší než dvě třetiny velikosti písmen tvořících název chráněného označení původu.

Označování vín využívajících chráněné označení původu může uvádět menší zeměpisnou jednotku, pokud se jedná o název místa uvedeného v katastru a je tato jednotka uvedena na prohlášení o sklizni. Název místa uvedeného v katastru je vytištěn písmem, jehož rozměry nejsou na výšku ani na šířku větší, než je polovina velikosti písmen tvořících název chráněného označení původu.

Odkaz na specifikaci produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0a43e4f9-b0f4-400f-b86a-ed65865455b8

**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví
vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33**

(2020/C 46/15)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Rosé de Loire“

PDO-FR-A0150-AM01

Datum oznámení: 14. listopadu 2019

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Zeměpisná oblast

Zeměpisná oblast se mění takto:

„Celý výrobní postup probíhá pouze v zeměpisné oblasti, jejíž obvod zahrnuje území následujících obcí na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2018:

departement Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay, Val-en-Vignes (původní území delegovaných obcí Bouillé-Saint-Paul a Cersay),

departement Indre-et-Loire: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire (původní území delegovaných obcí Ingrandes-de-Touraine, Saint-Michel-sur-Loire a Saint-Patrice), Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Épeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Joué-lès-Tours, Langeais (původní území delegované obce Langeais), Larçay, Lémeré, Ligné, Lignéres de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Étienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilley, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray,

departement Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauneuf, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Contres, Couddes, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard Val de Cher (původní území delegovaných obcí Bourré a Montrichard), Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thenay, Thésée, Valaire, Valencisse (původní území delegovaných obcí Chambon-sur-Cisse a Molineuf), Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (původní území delegované obce Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (původní území delegované obce Onzain),

departement Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (původní území delegovaných obcí Champ-sur-Layon, Faveraye-Machelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon a Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (původní území delegovaných obcí Blaison-Gohier a Saint-Sulpice), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (původní území delegovaných obcí Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire a Vauchréten), Brossay, Cernusson, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudesfondes-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (původní území delegovaných obcí Chanzeaux, La Jumellière a Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (původní území delegovaných obcí Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon a Les Verchers-sur-Layon), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire (původní území delegovaných obcí Juigné-sur-Loire a Saint-Jean-des-Mauvrets), Gennes-Val-de-Loire (původní území delegovaných obcí Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies a Le Thoureil), Huillé, Ingrandes-Le Fresne sur Loire (původní území delegované obce Ingrandes), Jarzé Villages (původní území delegované obce Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (původní území delegovaných obcí Cerqueux-sous-Passavant, La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné, Trémont a Vihiers), Mauges-sur-Loire (původní

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

území delegovaných obcí La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine a Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (původní území delegované obce Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (původní území delegovaných obcí Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré a La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou (původní území delegovaných obcí Chavagnes, Martigné-Briand a Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (původní území delegovaných obcí d'Ambillou-Château, Louerre a Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon (původní území delegovaných obcí Saint-Aubin-de-Luigné a Saint-Lambert-du-Lattay), Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Villevêque,

departement Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Kartografické dokumenty zobrazující tyto zeměpisné oblasti jsou k dispozici na internetových stránkách ústavu pro ochranu původu a jakosti (l'Institut National de l'Origine et de la Qualité).“

Změna znění: nový seznam správních jednotek zohledňuje sloučení nebo jiné změny ve vymezení administrativních pásem, k nimž došlo po homologaci specifikace výrobku. Pro větší právní jistotu odkazuje na aktuální verzi oficiálního zeměpisného kodexu, který každým rokem vydává statistický institut INSEE. Rozsah vymezené zeměpisné oblasti zůstává naprosto totožný.

A konečně je třeba uvést, že pro účely lepší informovanosti veřejnosti jsou na internetových stránkách ústavu INAO uvedeny kartografické dokumenty znázorňující danou zeměpisnou oblast.

Mění se tedy jednotný dokument týkající se zeměpisné oblasti v bodě 6.

2. Vymezená pozemková oblast

V kapitole 1 části IV bodě 2 prvním pododstavci specifikace výrobku CHOP „Rosé de Loire“ se za slova „10. února 2011“ vkládají slova „a 20. června 2018“ a za slova „5. září 2007“ se vkládají slova „a 19. ledna 2017“.

Tato změna má za cíl doplnit data, kdy příslušný vnitrostátní orgán schválil změny vymezené pozemkové oblasti v zeměpisné oblasti výroby. Vymezení zemědělských pozemků spočívá v tom, že se v zeměpisné oblasti výroby určí pozemky vhodné k produkci příslušného chráněného označení původu.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

3. Oblast v bezprostřední blízkosti

V kapitole 1 části IV bodě 3 se seznam obcí nahrazuje tímto:

- departement Indre: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentrois,
- departement Indre-et-Loire: Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse, Saint-Nicolas-de-Bourgueil,
- departement Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Feings, Fresnes, Fougères-sur-Bièvre, Les Montils, Mont-près-Chambord, Ouchamps, Sambin,
- departement Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Botttereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (původní území delegované obce Anetz), Vallet,
- departement Maine-et-Loire: Orée d'Anjou (původní území delegované obce Saint-Laurent-des-Autels), Saint-Martin-du-Fouilloux.

To umožňuje zohlednit sloučení jednotlivých obcí, k nimž došlo od schválení poslední verze specifikace výrobků. Rozsah oblasti v bezprostřední blízkosti zůstává naprosto totožný.

Mění se tedy jednotný dokument týkající se zeměpisné oblasti v bodě 9.

4. Agroenvironmentální ustanovení

V kapitole 1 části II bodě 2 se doplňuje nový text, který zní: „Mezi řádky musí být udržována kontrolovaná vegetace, ať již přirozená či zasetá; pokud tato vegetace neexistuje, hospodářský subjekt musí obdělávat půdu tak, aby zajistil kontrolu přirozené vegetace, případně odůvodnit používání produktů biologické kontroly schválených veřejnými orgány v oblasti vinařství. Pokud se na pozemku používají herbicidy za účelem biologické kontroly, je použití jiných herbicidů zakázáno.

Tato ustanovení se nevztahují na pozemky vinic se sponem mezi řadami nejvýše 1,7 metru.“

Tato změna je důsledkem současného vývoje postupů hospodářských subjektů ve prospěch agroekologie na všech vinicích v kraji Anjou. Odráží rostoucí zohledňování environmentálních aspektů při technických postupech. Podpora přítomnosti vegetace nebo mechanického odstraňování plevelů, případně používání produktů biologické kontroly, vede k omezení používání chemických herbicidů. Toto omezení herbicidů musí umožnit posílení ochrany vinařských půd a zachování jejich přírodních funkcí (úrodnost, biologická rozmanitost, biologické čištění), což přispívá k jakosti a pravosti vín a posiluje vnímání jedinečnosti celé oblasti.

Zvláštní ustanovení vylučuje z působnosti agroenvironmentálních ustanovení vinice, jejichž spon mezi řadami je maximálně 1,70 metru. Oblasti produkce výrobku s kontrolovaným označením původu (AOC) Crémant de Loire a Rosé de Loire jsou totiž rozsáhlé a je v nich uplatňována určitá rozmanitost postupů v důsledku různorodosti přírodního prostředí. Ve východní části vinic existuje vyšší riziko jarních mrazů; v létě pak tyto vinice trpí nedostatkem vody, který ještě posilují písčité půdy, které snadno propouštějí vodu. V této souvislosti se nejevilo jako žádoucí vymáhat uplatňování agroenvironmentálních opatření na úzkých, zpravidla hustších a nízkých vinicích.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

5. Povolení k vinobraní

V kapitole 1 části VII bodě 1 se vypouští věta „Datum začátku vinobraní se stanoví v souladu s ustanoveními článku D 645-6 zákoníku pro zemědělství a mořský rybolov.“

Stanovení data začátku vinobraní již není nutné vzhledem k tomu, že hospodářské subjekty mají v současné době k dispozici širokou škálu nástrojů, které jim umožňují přesně vyhodnotit zralost hroznů. Každý hospodářský subjekt má k dispozici určitý počet individuálního i společného zařízení a vybavení, což mu umožňuje přesně stanovit optimální datum zahájení sklizně na jednotlivých pozemcích v závislosti na cílech produkce.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

6. Kapacita vinařských zařízení

V kapitole 1 části II bodě 1 se věta: „Každý hospodářský subjekt má k dispozici kapacitu vinařských zařízení pro účely vinifikace, která se rovná nejméně 1,4 násobku průměrného výnosu daného zemědělského podniku za posledních pět let.“ nahrazuje větou: „Každý hospodářský subjekt má k dispozici kapacitu vinařských zařízení pro účely vinifikace, která se rovná nejméně 1,4 násobku průměrného vinifikovaného objemu za posledních pět let.“

Ve specifikaci výrobku se odkazovalo nikoli na objemovou kapacitu (vyjádřenou v hl nebo v m³), ale na výnos, tj. na objem sklizně vydělený rozlohou produkční oblasti (vyjádřený například v hl/ha). Navrhovaná změna umožňuje odstranit tento nesoulad v oblasti veličin, aniž by došlo ke změně podstaty (minimum je vždy stanoveno jako 1,4 násobek průměrného vinifikovaného objemu vyrobeného v daném zemědělském podniku v předchozích hospodářských letech).

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

7. Uvádění vín do oběhu

V kapitole 1 části IX bodě 4 se zrušuje písmeno b) o datu uvedení vín do oběhu mezi oprávněnými skladovateli.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

8. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Tato souvislost byla revidována s cílem aktualizovat příslušný počet obcí (232 místo 294). V této souvislosti bylo upřesněno, že průměrnými srážkami se rozumí roční srážky.

Mění se tedy jednotný dokument týkající se této souvislosti v bodě 8.

9. Přechodné opatření

Přechodná opatření stanovená v části XI bodě 1 specifikace výrobku, jejichž platnost skončila, se zrušují.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

10. Vedení záznamů

V kapitole 2 části II bodě 3 se slova „možným“ nahrazují slovy „přirozeným“.

Pro zajištění konzistentnosti se způsobem formulace zvoleným u všech specifikací výrobků z oblasti Anjou Saumur se slova „možný obsah alkoholu“ nebo „stupeň“ nahrazují slovy „přirozený obsah alkoholu“. Tyto změny zlepšují srozumitelnost těchto specifikací výrobků. Cílem harmonizace ustanovení týkajících se vedení záznamů je usnadnit vypracování plánu kontrol a kontrolu těchto záznamů.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

11. Hlavní body ke kontrole

Kapitola 3 byla revidována, aby zajistila jednotnost znění hlavních bodů, které mají být kontrolovány ve specifikacích výrobků pro oblast Anjou Saumur.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název produktu

Rosé de Loire

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

4. Popis vína

Jedná se o tichá suchá růžová vína, která se vyznačují těmito hlavními analytickými vlastnostmi: – minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 9,5 % objemových, – vína mají po kvašení obsah zkvasitelných cukrů (glukóza + fruktóza) nižší než 3 gramy na litr, – vína mají při balení celkovou kyselost nejvýše 91,84 miliekvivalentů na litr, – po obohacení není celkový obsah alkoholu v těchto vínech vyšší než 12,5 % objemových. Celkový obsah těkavých kyselin a oxidu siřičitého je stanoven v předpisech Společenství.

„Rosé de Loire“ je suché víno. Má zpravidla lososově růžovou barvu. Má lehké aroma často připomínající třešně a jahody. Jeho chuť je silná, svěží, kulatá a harmonická. Jedná se o svěží a osvěžující víno, které vzbuzuje dojem zakousnutí do zralých plodů, a veškerá jeho originalita vynikne zejména u mladého vína.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. Enologické postupy

a. *Základní enologické postupy*

Zvláštní enologické postupy

Hustota výsadby – spon

Pěstební postupy

Vinice mají minimální hustotu výsadby 4 000 rostlin na hektar. Spon mezi řadami může být nejvýše 2,50 metru a spon výsadby mezi kmínky v téže řadě musí být přinejmenším 1 metr. Vinice s hustotou výsadby menší než 4 000 rostlin na hektar, avšak větší nebo rovnou 3 300 rostlinám na hektar, mají při sklizni právo na kontrolované označení původu za předpokladu, že jsou dodržena ustanovení týkající se pravidel vedení vinic a výše, kam dosahují listy, která jsou uvedena ve specifikaci výrobku. Spon mezi řadami může být nejvýše 3 metry a spon výsadby mezi kmínky v téže řadě musí být přinejmenším 1 metr.

Pravidla řezu a vedení révy

Pěstební postupy

Réva se prořezává nejpozději 30. dubna smíšeným řezem s nejvýše 12 očky na keř a 7 očky na výhonu.

Výška vedených listů se rovná nejméně 0,6 násobku sponu mezi řadami; výška vedených listů se měří mezi dolní hranicí listů, která je nejméně 0,40 m nad úrovní půdy, a horní úrovní řezu, která je nejméně 0,20 m nad horním drátem vedení.

Na vinohrady s hustotou výsadby menší než 4 000 rostlin na hektar, ale nejvýše 3 300 rostlin na hektar se navíc vztahují tato pravidla vedení: minimální výška sloupků vedení nad úrovní země musí být 1,90 metru; vedení má 4 úrovně drátů; minimální výška horního drátu je 1,85 metru nad úrovní země.

Zavlažování

Pěstební postupy

Zavlažování je zakázáno.

Zvláštní enologický postup

Při výrobě vín je zakázáno používání enologického dřevěného uhlí, a to jak samostatně, tak ve směsi v přípravcích.

Je zakázáno používat kousky dřeva.

Po obohacení netvoří celkový obsah alkoholu v těchto vínech více než 12,5 % objemových.

Kromě uvedených ustanovení musí víno z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni EU a v zákoníku zemědělství a mořského rybolovu.

b. *Maximální výnosy*

72 hektolitru na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

„Celý výrobní postup probíhá pouze v zeměpisné oblasti, jejíž obvod zahrnuje území následujících obcí na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2018:

- departement Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brionprès-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay, Val-en-Vignes (původní území delegovaných obcí Bouillé-Saint-Paul a Cersay),

- département Indre-et-Loire: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chauceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire (původní území delegovaných obcí Ingrandes-de-Touraine, Saint-Michel-sur-Loire a Saint-Patrice), Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Épeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Joué-lès-Tours, Langeais (původní území delegované obce Langeais), Larçay, Léré, Ligné, Ligné-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Étienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Vêretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray,
- département Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Contres, Couddes, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard Val de Cher (původní území delegovaných obcí Bourré a Montrichard), Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thenay, Thésée, Valaire, Valencisse (původní území delegovaných obcí Chambon-sur-Cisse a Molineuf), Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (původní území delegované obce Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (původní území delegované obce Onzain),
- département Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannessur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (původní území delegovaných obcí Champ-sur-Layon, Faveraye-Machelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon a Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (původní území delegovaných obcí Blaison-Gohier a Saint-Sulpice), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (původní území delegovaných obcí Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire a Vauchrétien), Brossay, Cernusson, Chacé, Chalonnès-sur-Loire, Champocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (původní území delegovaných obcí Chanzeaux, La Jumellière a Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (původní území delegovaných obcí Brigné, Concousson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon a Les Verchers-sur-Layon), Épié, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire (původní území delegovaných obcí Juigné-sur-Loire a Saint-Jean-des-Mauvrets), Gennes-Val-de-Loire (původní území delegovaných obcí Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies a Le Thoureil), Huillé, Ingrandes-Le Fresnoy sur Loire (původní území delegované obce Ingrandes), Jarzé Villages (původní území delegované obce Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (původní území delegovaných obcí Cerqueux-sous-Passavant, La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné, Trémont a Vihiers), Mauges-sur-Loire (původní území delegovaných obcí La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine a Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (původní území delegované obce Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (původní území delegovaných obcí Bouzillé, Champocéaux, Drain, Landemont, Liré a La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soullaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou (původní území delegovaných obcí Chavagnes, Martigné-Briand a Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (původní území delegovaných obcí d'Ambillou-Château, Louerre a Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon (původní území delegovaných obcí Saint-Aubin-de-Luigné a Saint-Lambert-du-Lattay), Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Villevêque,
- département Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

7. Hlavní moštové odrůdy

Gamay N

Grolleau N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Pineau d'Aunis N

Pinot noir N

Grolleau gris G

8. Popis souvislosti

1 Informace o zeměpisné oblasti

a) Popis přírodních faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Daná zeměpisná oblast se rozkládá na zvlněné plošině, která geologicky odpovídá prvohorním formacím výběžků Armorického masivu a novějším druhohorním a v menším rozsahu i třetihorním formacím jihozápadní oblasti Pařížské pánve. Tato zeměpisná oblast se táhne podél Loiry a jejích přítoků Vienne, Indre a Cher v délce přibližně 200 kilometrů. V roce 2018 pokrývala území 232 obcí, z nichž některé se proslavily díky svým zámčkům.

Pozemky vymezené pro sklizeň hroznů se v západní části vyznačují břidlicovými nebo hlinitobřidlicovými a ve východní části jílovito-vápenatými půdami (cenoman, turon, senon a eocén). Zásadní význam má geologická vrstva turonu. V tomto období vznikaly tufy, jejichž těžba v celé řadě lomů umožnila výstavbu zámků na Loire a obecněji formovala celou architektonickou strukturu regionu a vedla ke vzniku nespočtených skalních dutin. Z těchto lomů jsou nyní jeskyně s konstantní teplotou a vlhkostí, které se využívají k pěstování hub a ke skladování vína. Zvláštností všech těchto půd je, že obsahují dobře využitelné vodní kapacity střední velikosti a mají dobrou schopnost odvádění vody.

Podnebí této oblasti je oceánské. Ve východní části, která odpovídá vinařské oblasti Sologne, se však projevuje spíše kontinentální vliv, neboť roční úhrn srážek je o něco vyšší než ve zbytku této zeměpisné oblasti a pohybuje se mezi 550 a 650 milimetry. Západ, kde se nejsilněji projevuje oceánský vliv, se vyznačuje pravidelnými teplotami, mírnými zimami a mírnými teplotami i v létě. Směrem na východ se teplotní rozdíly naopak zvyšují. V těchto obecných souvislostech působí říční síť tvořená Loirou a jejími přítoky jako regulátor tepelné energie.

b) Popis lidských faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Historie těchto vinic je poměrně starobylá a souvisí s rozvojem četných klášterů a opatství. Svatý Řehoř z Tours ve svém díle „Historia Francorum“ z 6. století hovoří o rozsáhlém pěstování révy v této oblasti a o používání „řehtaček“ k zahánění ptáků v průběhu zrání hroznů. V 15. století se začíná pěstovat odrůda „Breton“, která je totožná s odrůdou „Cabernet franc N“ původem z kraje Bordeaux, a vinaři z ní vyrábějí nové růžové víno, které nazvali „clairet“ a pro něž je charakteristické aroma červeného ovoce. První historické záznamy se zmiňují o daru města Saumur bretaňskému vévodovi Janu V., který sestával ze dvou „busses“ (tj. 536 litrů) vína.

Růžová vína se vyrábějí rovněž o něco východněji v provincii Touraine. Některé obce, které se nacházejí na pravém břehu Loiry, získaly tehdy díky těmto vínům určitou proslulost. Významnými producenty jsou vinice v Blois, Azay-le-Rideau nebo Mesland. Uznávaná jsou i vína z obce Cinq-Mars-La-Pile a značně se rozšířila i místní odrůda „Grolleau N“. Na počátku 19. století se tato odrůda hojně pěstovala v oblasti Anjou, zejména v kantonech Thouarcé a Brissac.

V celé této zeměpisné oblasti se díky různorodosti typů půdy a podnebí daří i rozmanitým odrůdám révy. V oblasti Anjou jsou vysazovány především odrůdy „Cabernet franc N“, „Cabernet-Sauvignon N“, „Grolleau N“ a „Grolleau gris G“. V oblasti Touraine na pravém břehu Loiry je hojně zastoupena odrůda „Grolleau N“. Na všech vinicích je zastoupena rovněž odrůda „Gamay N“ a v menší míře rovněž „Pineau d'Aunis N“, v lokálnějším měřítku pak i odrůda „Pinot noir N“.

Na počátku 20. století došlo k rozvoji produkce růžových vín ve velkém objemu, pro něž se v Anjou vžil název „rouget“ a v Touraine „šedá vína“. Na počátku 70. let 20. století producenti z oblasti Val de Loire ve snaze posílit image tohoto suchého růžového vína a zachovat jeho identitu požádali o jeho uznání. Tak bylo v roce 1974 uznáno kontrolované označení původu „Rosé de Loire“.

2 Informace o jakosti a vlastnostech výrobku

„Rosé de Loire“ je suché víno. Má zpravidla lososově růžovou barvu. Má lehké aroma často připomínající třešně a jahody. Jeho chuť je silná, svěží, kulatá a harmonická. Jedná se o svěží a osvěžující víno, které vzbuzuje dojem zakousnutí do zralých plodů, a veškerá jeho originalita vynikne zejména u mladého vína.

3 Příčinné souvislosti

Významná hydrografická síť, kterou představují řeky Loira, Vienna, Cher a Indre, se v průběhu času do značné míry podílela na formování zvlněné plošiny sestávající z tvrdých prvohorních a měkkých druhohorních a třetihorních hornin. Pod vlivem církve ve středověku se zde začala pěstovat vinná réva a vznikly vinice v Anjou a Touraine, které se táhnou přibližně 200 kilometrů podél řeky a jejích přítoků.

Výrobci v průběhu času upřednostňovali výsadbu odrůd „Cabernet franc N“ a „Grolleau N“ v západní části této zeměpisné oblasti, zatímco ve východní části vysazovali převážně odrůdy „Gamay N“ a „Pineau d'Aunis N“. Volba těchto odrůd byla provedena v důsledku uspořádání této zeměpisné oblasti a oceánského podnebí. Tyto odrůdy začali výrobci přirozeně preferovat v důsledku rozmanitosti tohoto vinařského kraje. Pokud jde o využití, vymezená pozemková oblast pro sklizeň hroznů obsahuje pouze pozemky s půdami dobře odvádějícími vodu na vápenato-jílovitém nebo břidlicovém podkladě.

Na počátku 20. století se tak rozvinula produkce vína „rouget“ a „šedého vína“ – svěžího, originálního, lahodného a s nízkým objemovým obsahem alkoholu. Hospodářské subjekty po celé generace vylepšují původní vlastnosti své produkce – na jedné straně výběrem směsí, které podporují rozvoj jejich aromatického potenciálu, a na straně druhé optimální péčí o rostliny a jejich produkční potenciál, což se odráží v pečlivém vedení révy.

Úspěch této produkce vyvrcholil v roce 1974 uznáním kontrolovaného označení původu „Rosé de Loire“. Dynamika a know-how výrobců, jakož i jejich historické sepětí s vinařskou krajinou při řece Loire, pomáhá zachovat proslulost získanou díky tomuto chráněnému označení původu, které od svého uznání zaznamenalo skutečný úspěch.

9. Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)

Označování

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Veškeré nepovinné údaje musí být uvedeny na štítcích písmem, jehož rozměry nejsou ani na výšku, ani na šířku větší než dvojnásobek rozměrů znaků tvořících název kontrolovaného označení původu.

Název kontrolovaného označení původu může být doplněn zeměpisným názvem „Val de Loire“ v souladu s pravidly stanovenými ve specifikaci výrobku. Rozměry znaků tvořících zeměpisný název „Val de Loire“ nesmějí být na výšku ani na šířku větší, než je dvoutřetinová velikost písmen tvořících název kontrolovaného označení původu.

Označování vín s kontrolovaným označením původu může uvádět menší zeměpisnou jednotku, pokud: – se jedná o název místa uvedeného v katastru, – tato jednotka je uvedena na prohlášení o sklizni. Název místa uvedeného v katastru je vytištěn písmem, jehož rozměry na výšku ani na šířku nesmějí být větší, než je poloviční velikost písmen tvořících název kontrolovaného označení původu.

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti vymezená odchylkou pro vinifikaci a výrobu vín, je tvořena územími těchto obcí na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2018:

— departement Indre: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentroy,

— departement Indre-et-Loire: Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse, Saint-Nicolas-de-Bourgueil,

— departement Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Feings, Fresnes, Fougères-sur-Bièvre, Les Montils, Mont-près-Chambord, Ouchamps, Sambin,

- département Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (původní území delegované obce Anetz), Vallet,
- département Maine-et-Loire: Orée d'Anjou (původní území delegované obce Saint-Laurent-des-Autels), Saint-Martin-du-Fouilloux.

Odkaz na specifikaci produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-92621e99-82b3-4528-9773-4d35d2805177

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(2020/C 46/16)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Muscadet Côtes de Grandlieu“

PDO-FR-A0496-AM01

Datum oznámení: 14. listopadu 2019

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Zeměpisná oblast

V důsledku změny vymezené zeměpisné oblasti označení „Muscadet Côtes de Grandlieu“ bylo provedeno:

- zařazení dvou obcí (Geneston, La Planche) a čtyř částí obcí (Le Bignon, Montbert, Les Sorinières, Vieilleville), přičemž všechny tyto obce pocházejí z vymezené zeměpisné oblasti regionálního označení „Muscadet“,
- vyloučení dvou obcí (Bouguenais, Touvois) a dvou částí obcí (Legé, Sainte-Pazanne) v důsledku snahy o omezení vinic jen na oblasti, kde se udrželo kvalitní vinařství.

Pro větší právní jistotu se odkazuje na nový seznam správních jednotek ve vztahu k aktuální verzi oficiálního zeměpisného kodexu, který každým rokem vydává statistický institut INSEE.

Mění se tedy jednotný dokument týkající se zeměpisné oblasti.

2. Vymezená pozemková oblast

V kapitole 1 části IV bodě 2 specifikace produktu se za slova „5. září 2007“ doplňují slova „a 19. ledna 2017“.

Tato změna má za cíl doplnit datum, kdy příslušný vnitrostátní orgán schválil změnu vymezené pozemkové oblasti v zeměpisné oblasti produkce. Vymezení zemědělských pozemků spočívá v tom, že se v zeměpisné oblasti produkce určí pozemky vhodné k produkci příslušného chráněného označení původu.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

3. Oblast v bezprostřední blízkosti

Oblast v bezprostřední blízkosti byla aktualizována v důsledku sloučení obcí a revize zeměpisné oblasti. Celková oblast vinifikace v rámci daného označení se nemění.

Mění se tedy jednotný dokument týkající se dodatečných podmínek.

4. Postupy výroby vína

V kapitole I části IX bodě 1 se doplňuje věta „V době balení nebo v době první expedice mimo vinifikační zařízení dosud leží na jemných vinifikačních kvasničných kalech.“

Udržování vín na jemných kvasničných kalech umožňuje předat všechny příslušné vlastnosti produktům, které jsou zaměřeny na plnost chuti. To umožňuje potvrdit a posilovat rozdělení jednotlivých označení vína Muscadet.

Mění se tedy jednotný dokument týkající se enologických postupů.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. Tepelné ošetření

Zákaz používání tepelného zpracování vína při teplotách vyšších než 40 °C se zrušuje. Účelem této změny je poskytnout hospodářským subjektům veškeré dostupné technické prostředky umožňující řešit důsledky obtížných ročníků, které se vyznačují organoleptickými odchylkami typu „zemitá plesnivá chuť“. Technika zahřívání moštů, tzv. termovinifikace, se jeví pro vína z hlediska ztráty bohatosti a plnosti chuti jako mnohem méně rušivá, než použití mezoporézního enologického dřevěného uhlí.

Mění se tedy jednotný dokument týkající se enologických postupů.

6. Balení

Konec období balení vín, na která se vztahuje výraz „sur lies“ (na kalech) se přesunuje z 30. listopadu na 31. prosinec. Tato změna umožňuje prodloužit období stáčení vín označovaných výrazem „sur lie“ o jeden měsíc, a tak optimalizovat uvádění této kategorie vín na trh, aniž by se změnil jejich plný charakter spojený s jemnou perlivostí, odpovídající tomuto výrazu.

Mění se tedy jednotný dokument týkající se dalších podmínek.

7. Uvádění vín do oběhu

V kapitole 1 části IX bodě 4 se zrušuje písmeno b) o datu uvedení vín do oběhu mezi oprávněnými skladovateli.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

8. Souvislost

Souvislost byla upravena tak, aby zohledňovala změnu počtu obcí, opravu chyby (jedná se o zátoku Bourgneuf, nikoli o zátoku Bourgneuf-en-Retz) a rovněž aby aktualizovala poslední odstavec kapitoly 1 týkající se počtu výrobců a vyrobeného objemu.

Mění se tedy jednotný dokument týkající se souvislosti se zeměpisnou oblastí.

9. Označování

V části XI se doplňuje písmeno „c) Označování vín s kontrolovaným označením původu může uvádět menší zeměpisnou jednotku, pokud:

- se jedná o název místa uvedeného v katastru,
- je tato jednotka uvedena na prohlášení o sklizni.

Název místa uvedeného v katastru je vytištěn písmem, jehož rozměry na výšku, na šířku ani na tloušťku nepřesahují polovinu rozměrů písma tvořícího název kontrolovaného označení původu. Je uveden ve stejném zorném poli jako název kontrolovaného označení původu.“

Mění se tedy jednotný dokument týkající se dodatečných podmínek.

10. Oznamovací povinnost

Lhůta pro oznámení nároku se přesunuje z 15. prosince na 31. prosinec.

Předchozí oznámení transakce se mění na předchozí oznámení o odeslání.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

11. Stažení z trhu

Jsou upřesněny způsoby oznámení o stažení z trhu za účelem zlepšení jejich kontrolovatelnosti.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

12. Evidenční kniha

Byly provedeny redakční úpravy týkající se vedení záznamů.

- V kapitole II části II bodě 2:

- v písmenu b) se zrušují slova „do data podání svého oznámení nároku“ a „a kyselost moštu“,
- v písmenu c) se slovo „specifikace“ nahrazuje slovem „evidenční kniha“,
- v písmenu d) se slovo „specifikace“ nahrazuje slovem „evidenční kniha“ a zrušují se slova „nebo propouští ke spotřebě nebalená vína s kontrolovaným označením původu“.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

13. Hlavní body ke kontrole

Kapitola 3 byla revidována, aby zajistila jednotnost znění hlavních bodů kontroly ve specifikacích produktů pro oblast Nantes.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název produktu

Muscadet Côtes de Grandlieu

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

4. Popis vína

Vína jsou bílá, suchá a tichá.

Vína mají:

- minimální přirozený obsah alkoholu 10 %,
- maximální obsah fermentovatelných cukrů (glukózy a fruktózy) 3 gramy na litr,
- maximální obsah těkavých kyselin 10 miliekvivalentů na litr,
- maximální celkový obsah alkoholu po obohacení 12 %.

Celkový obsah kyselin a oxidu siřičitého ve vínech a celkový skutečný obsah alkoholu jsou v souladu s prahovými hodnotami stanovenými v předpisech Společenství. Vína jsou bílá, suchá a tichá.

Vyznačují se intenzivními převážně ovocnými aromaty, někdy doplněnými jodovými tóny, a vyváženou chutí celkově orientovanou na svěžest.

Delším zráním mohou získat bohatší chuť a dobrou schopnost stárnutí.

Jsou pečlivě lahvována s cílem zachovat a posílit jejich bohaté aroma.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. Enologické postupy

a. Základní enologické postupy

Zvláštní enologické postupy

Pěstební postupy

Vinice mají minimální hustotu výsadby 6 500 rostlin na hektar.

Spon mezi řadami je maximálně 1,50 metru a spon výsadby mezi kmínky v téže řadě musí být v rozmezí 0,9 až 1,1 metru.

Řez révy se provádí s nejvýše 12 očky na keř:

- buď krátkým řezem na čípek s nejvýše 5 čípky na keř,
- nebo jednoduchým nebo dvojitým Guyotovým řezem.

Řez se provádí před vyrašením nebo ve fázi 5 podle Eichhorn-Lorentzovy stupnice.

Řez révy se provádí bez ohledu na způsob řezu se 4 dalšími očky na keř za předpokladu, že ve fenologické fázi odpovídající 11 nebo 12 listům je počet plodných výhonů za rok na rostlinu menší nebo roven 12.

Zvláštní enologický postup

Je zakázáno tepelné zpracování hroznů při teplotě nižší než -5°C .

Po obohacení netvoří celkový obsah alkoholu v těchto vínech více než 12 % objemových.

Dozrávají na jemných kvasničných vinifikačních kalech, a to od konce alkoholového kvašení a nejméně do 1. března roku následujícího po roce sklizně. V době balení nebo v době první expedice mimo vinifikační zařízení dosud leží na jemných vinifikačních kvasničných kalech.

Kromě uvedených ustanovení musí vína z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené právními předpisy EU a zákoníkem zemědělství a mořského rybolovu.

b. Maximální výnosy

66 hektolitru na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Všechny kroky produkce se uskutečňují v zeměpisné oblasti, již schválil Národní ústav pro původ a kvalitu (Institut national de l'origine et de la qualité) na zasedání příslušného celostátního výboru dne 15. června 2017. Tato oblast ke dni schválení této specifikace výrobku příslušným vnitrostátním výborem zahrnuje území níže uvedených obcí nebo částí obcí na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2018:

- departement Loire-Atlantique: Le Bignon (část), Bouaye, Brains, La Chevrolière, Corcoué-sur-Logne, Geneston, Legé (část), La Limouzinière, La Planche, Montbert (část), Pont-Saint-Martin, Port-Saint-Père, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne (část), Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Les Sorinières (část), Vieilleville (část),
- departement Vendée: Rocheservière, Saint-Philbert-de-Bouaine.

7. Hlavní moštové odrůdy

Melon B

8. Popis souvislosti

1° Informace o zeměpisné oblasti

a) Popis přírodních faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Vinice nesoucí chráněné označení původu „Muscadet Côtes de Grandlieu“ se nacházejí převážně na svažitých březích lemujících jezero Grandlieu a na březích vodních toků, které se do něho vlévají, například řek Logne, Boulogne a Ognon, jakož i na svazích řeky Acheneau, která z něho vytéká a vlévá se do ústí řeky Loiry mezi městy Nantes a Saint-Nazaire. Tato zeměpisná oblast zahrnuje část území departementů Loire-Atlantique a Vendée jižně od města

Nantes a v blízkosti pobřeží Atlantského oceánu. Představuje nejzápadnější část zeměpisné oblasti kontrolovaného označení původu „Muscadet“. Vinice jsou vysázeny na ostrůvcích, které se nacházejí na nejpříhodnějších místech, často izolovaně v krajině, která je kromě toho určena především k chovu hospodářských zvířat a k pěstování plodin.

Daná zeměpisná oblast se vyznačuje obzvláště mírným oceánským podnebím s velmi malými teplotními rozdíly během roku, což je důsledkem blízkosti pobřeží. V zimě představuje jezero Grandlieu největší sladkovodní plochu v metropolitní Francii, která ještě zdůrazňuje mírné ovzduší, a tak výrazně snižuje pravděpodobnost výskytu mrazu. Nepřítomnost významného terénního reliéfu mezi pobřežím a vinicemi umožňuje rychlou cirkulaci brakických vod přinášejících oblačnost, což má za následek nízkou úroveň srážek v dané zeměpisné oblasti a větší míru slunečního záření než ve vnitrozemí. V létě jsou teploty zpravidla mírné a případné vlny veder, které nejsou příliš časté, ještě zmírňuje vlhkost způsobená přítomností jezera Grandlieu.

Geologicky se tato zeměpisná oblast skládá především z metamorfovaných hornin, především ze svoru a ruly, a rovněž ze silných žil bazických hornin, amfibolů, eklogitů a prasinitů. V nížinách nacházejících se kolem jezera Grandlieu je někdy primární podloží překryto třetihorními sedimenty, které se skládají především z písčitých pūd s proměnným podílem jílu a oblázků. Pūd, které na těchto jednotlivých útvech vznikají, jsou obvykle zdravé, úrodné a propustné hnědozemě. Pokud jde o využití, pozemky určené pro sklizeň hroznů jsou striktně vymezeny svahy tvořícími otevřenou krajinu, která je z větší části nebo tradičně osázena vinnou révou; pozemky se vyznačují mělkou a středně úrodnou půdou s dobrou schopností zahřívání a omezenou schopností zadržovat vodu.

b) Popis lidských faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Vinice s kontrolovaným označením původu „Muscadet Côtes de Grandlieu“ navazuje na starobylou vinařskou tradici. Již ve středověku procházela přes jezero Grandlieu solná stezka, po níž se přepravovala sůl ze zálivů Bourgneuf a Noirmoutier, za účelem zásobování vínem. Od té doby se traduje i čilý obchodní styk s Irskem a keltskými zeměmi. Středověké vinice pak byly rozšířeny na popud opatství Buzay (na březích řeky Achaenau) a Villeneuve (na břehu řeky Ognon).

Ve 14. století pak díky přítomnosti severoevropského loďstva v zálivu Bourgneuf vznikají vinice značného obchodního významu. V 16. století se zvyšuje produkce bílých vín díky poptávce z Nizozemí. V této době je v regionu vysazena odrůda „melon B“, která je od poloviny 17. století označována názvem „Muscadet“. Na konci 18. století je již třetina pozemků náležejících k farnosti Saint-Philbert-de-Grand-Lieu osázena vinnou révou. V době druhého císařství obhospodařuje tato obec až 750 hektarů vinic.

Po epidemii mšičky révokaze byly vinice obnoveny pomocí naroubovaných rostlin s uplatněním některých nových technik, jako je například Guyotův řez a vysazování v řádcích. Výrobní know-how je tedy dobře kodifikováno díky volbě jediné odrůdy „melon B“, zachování vysoké hustoty výsadby, dokonale zvládnutému zatížení a výnosu révy a sklizni hroznů v plné zralosti.

Za účelem výroby bohatých a komplexních vín používají hospodářské subjekty při vinifikaci zvláštní technický postup, tzv. „nantskou metodu“, která spočívá v tom, že vína leží bez jakéhokoli stáčení nejméně jednu zimu na jemných kvasničných kalech; tento postup vznikl na základě zvyku, kdy si vinaři odkládali pro nadcházející slavnostní události sud svého nejlepšího vína, které nechávali ležet na kalech. Tento způsob zrání dodává vínům kulatost a plnost, zejména díky obohacením mannoproteiny a jinými sloučeninami vznikajícími autolýzou buněčných stěn kvasinek. Tato metoda založená na tom, že se s vínem nemanipuluje a že je uchováno v atmosféře nasycené oxidem uhličitým, navíc výrazně omezuje oxidaci a uvolňování těkavých sloučenin, a tím umožňuje zachování aromat vzniklých při alkoholovém kvašení až do jara i déle. V průběhu zrání se vína rovněž obohacují terciárními aromaty. Hrozny, mošty a vína vyrobené z odrůdy „melon B“ totiž obsahují významnou koncentraci glykosidických prekurzorů aromatických látek. Tyto molekuly jsou tvořeny z aglykonů vázaných na cukry, a samy o sobě jsou bez zápachu. V důsledku rozpadu β-glukosidických vazeb v rámci působení různých chemických a enzymatických procesů pak vznikají silně aromatické sloučeniny, především monoterpeny a C13-norisoprenoidy, a utváří se zejména β-damaskon – látka známá svou schopností zvýrazňovat ovocná aromata ve vínech. Hospodářské subjekty získaly speciální know-how, které jim umožňuje chránit vína před oxidací v kádi a pečlivě provádět jejich plnění do lahví tak, aby uvolňování těchto vonných látek trvalo co nejdéle, a aby tak vína nabyla na komplexnosti.

Již roku 1937 bylo vinicím v nejlepších polohách dané zeměpisné oblasti přiznáno kontrolované označení původu „Muscadet“. Výrobci však usilovali o lepší oceňování vín vyrobených na nejlepších svazích, a proto již v roce 1955 požádali o uznání kontrolovaného označení původu; tuto žádost pak znovu podali v roce 1979. Kontrolované označení původu „Muscadet Côtes de Grandlieu“ bylo konečně uznáno nařízením ze dne 29. prosince 1994. Tato vína je možné označovat tradičním výrazem „sur lie“ („na kalech“), který je kodifikován od roku 1977 pro víno „Muscadet“; tato vína se lahví v průběhu roku následujícího po roce sklizně přímo ve vinařských zařízeních s cílem omezit stáčení a přelévání vín.

V roce 2016 pokrývá výnosová plocha přibližně 250 hektarů, které obhospodařuje přibližně 80 výrobců. Roční objem prodeje činí přibližně 12 000 hektolitřů, přičemž velká většina vín je označena výrazem „sur lie“.

2° Informace o jakosti a vlastnostech výrobku

Vína s kontrolovaným označením původu „Muscadet Côtes de Grandlieu“ jsou bílá tichá suchá vína. Vyznačují se intenzivními převážně ovocnými aromaty, někdy doplněnými jodovými tóny, a vyváženou chutí celkově orientovanou na svěžest. Delším zráním mohou získat bohatší chuť a dobrou schopnost stárnutí. Jsou pečlivě plněny do lahví s cílem zachovat a posílit jejich bohaté aroma.

Vína označená výrazem „sur lie“ („na kalech“) se zpravidla vyznačují vyváženou chutí, která je spíše kulatá s komplexnější vůní; mohou být lehce perlivá v důsledku zbytkového oxidu uhličitého, který vzniká v průběhu alkoholového kvašení. Pro zachování svěžesti, bohatého aromatu a oxidu uhličitého endogenního původu jsou v průběhu zrání chráněna před oxidací. Vzhledem k tomu, že mají příliš vysoký obsah oxidu uhličitého na to, aby je bylo možno plnit do pružných nádob, jsou balena do lahví a při balení vyžadují zvláštní péči.

3° Příčinné souvislosti

Podnebí dané zeměpisné oblasti je přímo ovlivněno blízkostí Atlantského oceánu a jezera Grandlieu a vyznačuje se velmi mírnými zimami. V kombinaci s tím, že u pozemků převažují čisté písčité půdy, zajišťuje toto podnebí značně zrychlený vegetační cyklus vinné révy; vyznačuje se totiž dlouhými a slunečnými dny v celém průběhu jejího růstu a díky němu je možné sklízet zralé víno ještě před nástupem podzimních dešťů. Tato ranost se zrcadlí v otevřeném a rozvinutém charakteru i těch nejmladších vín.

Zlomy metamorfovaných hornin, které tvoří geologické podloží, a hrubá konzistence půdy umožňují hluboké zakořenění révy, a tím mírné a pravidelné zásobování vodou podporující dozrávání bobulí. Letní chladna zajišťují dobré uchování prekurzorů prchavých aromat, která se nacházejí v bobulích odrůdy „melon B“. Hrozny jsou chráněny oceánskými větry před zdravotními poškozeními a hrozny lze sklízet při plné zralosti, což vínům dodává jejich ovocný charakter a lehkou vůni po jodu.

I když se tato zeměpisná oblast vyznačuje dlouholetou vinařskou tradicí, její zemědělské využívání je již dlouho smíšené a převládá v něm chov hospodářských zvířat. Postupy hospodářských subjektů ve snaze získat uznání kontrolovaného označení původu „Muscadet Côtes de Grandlieu“ je vedly ke sjednocení enologických postupů. Kolektivní know-how výrobců jim tak umožňuje optimalizovat výnos révy a zralost hroznů.

Vína dozrávají v souladu s místními zvyklostmi na jemných kvasničných kalech až do fáze balení, a to bez jakéhokoli stáčení. Díky mírným zimním teplotám v této zeměpisné oblasti, které podporují výměnu látek s kvasničnými kaly, se vína v průběhu výroby i nadále zkvalitňují a od jara následujícího roku se v nich rozvíjí bohatší chuť. Díky pečlivému plnění do lahví je možné zachovat základní vlastnosti vín, přičemž určitá aromata se rozvíjejí i po nalahvování. Toto know-how, které je dokonale přizpůsobeno potenciálu přírodního prostředí a vlastnostem odrůdy „melon B“, umožňuje plné rozvinutí vonných molekul vzniklých při kvašení a glykosidických prekurzorů aromatických látek ve vínech.

Vína s chráněným označením původu doplněným výrazem „sur lie“ („na kalech“) lahvovaná v roce následujícím po roce sklizně, si uchovávají svou charakteristickou svěžest podpořenou mírnou perlivostí v důsledku zbytkového oxidu uhličitého, který se tvoří v průběhu vinifikace. Tato vína jsou balena do lahví přímo ve vinifikačních zařízeních s cílem zabránit jeho oxidaci. Tato tradiční praxe, která minimalizuje manipulaci s výrobky, je dokonale uzpůsobena k ochraně citlivých vonných sloučenin ve vínech.

Blízkost turistických lokalit na pobřeží v této zeměpisné oblasti podpořila rozvoj přímého prodeje vín. Podíl produkce, která se prodává do velkoobchodní sítě ve formě sudových vín, je proto na rozdíl od většiny produktů z oblasti „Muscadet“ poměrně nízký. Díky této obchodní dynamice a kvalitě vín je téměř celá produkce označena výrazem „sur lie“, ať už se jedná o vína určená na vývoz do zahraničí, pro určitou skupinu zákazníků nebo pro restaurace v lázeňských letoviscích na pobřeží Atlantského oceánu, kde se svěžest těchto vín harmonicky snoubí s koryšši, měkkýši, rybami a všemi plody moře.

9. Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci, výrobu a zrání vín a pro vinifikaci, výrobu, zrání a balení vín, která jsou způsobilá pro označení výrazem „sur lie“, je tvořena územími těchto obcí nebo částí obcí na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2018:

- departement Loire-Atlantique: Aigrefeuille-sur-Maine, Ancenis, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon (část), La Boissière-du-Doré, Bouguenais, Boussay, Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Chaumes-en-Retz, Chauvé, Cheix-en-Retz, Clisson, Couffé, Divatte-sur-Loire, Frossay, Gétigné, Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Legé (část), Ligné, Loireauxence (pouze pro území delegovaných obcí La Chapelle-Saint-Sauveur a Varades), Le Loroux-Bottereau, Machecoul-Saint-Même, Maisdon-sur-Sèvre, La Marne, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Monnières, Montbert (část), Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Oudon, Le Pallet, Paulx, Le Pellerin, Pornic, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Rouans, Sainte-Pazanne (část), Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Géréon, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Père-en-Retz, Saint-Viaud, Les Sorinières (část), Thouaré-sur-Loire, Touvois, Vair-sur-Loire, Vallet, Vertou, Vieilleville (část), Villeneuve-en-Retz, Vue,
- departement Maine-et-Loire: Beaupréau-en-Mauges (pouze pro území delegovaných obcí Beaupréau a Gesté), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (pouze pro území delegované obce Fresne-sur-Loire), Mauges-sur-Loire (pouze pro území delegovaných obcí La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais a Saint-Florent-le-Vieil), Montrevault-sur-Èvre (pouze pro území delegovaných obcí La Boissière-sur-Èvre, La Chaussaire, Le Fief-Sauvin, Le Fuilet, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Pierre-Montlimart a Saint-Rémy-en-Mauges), Orée d'Anjou, Sèvremoine (pouze pro území delegovaných obcí Montfaucon-Montigné, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Germain-sur-Moine a Tillières,
- departement Vendée: Cugand, Montaigu, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Hilaire-de-Loulay.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené oblasti

Popis podmínek:

Vína, která jsou způsobilá pro označení „sur lie“ se balí ve vymezené oblasti.

Aby se zachovaly vlastnosti vyplývající z metody vinifikace a zrání těchto vín, zejména jejich svěžest, komplexnost aromatu, jehož některé složky se rozvinou až po balení, a lehká perlivost způsobená obsahem oxidu uhličitého endogenního původu, jsou vína, která jsou způsobilá pro označení „sur lie“, plněna do lahví ve vinifikačních zařízeních v období mezi 1. březnem a 31. prosincem roku následujícího po roce sklizně s cílem omezit jejich přelévání.

Tento zvláštní způsob zrání dodává těmto vínům kulatost a plnost, zejména díky obohacením mannoproteiny a jinými sloučeninami

vznikajícími autolýzou buněčných stěn kvasinek. Tato metoda je založena na tom, že se s vínem nemanipuluje a že je uchováváno v atmosféře nasycené oxidem uhličitým, což výrazně omezuje oxidaci a uvolňování těkavých sloučenin.

Vzhledem k tomu, že mají příliš vysoký obsah oxidu uhličitého na to, aby je bylo možno plnit do pružných nádob, jsou balena do lahví a při balení vyžadují zvláštní péči.

V době balení nebo v době první expedice mimo vinifikační zařízení tato vína dosud leží na jemných vinifikačních kvasničných kalech.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Název kontrolovaného označení původu může být doplněn výrazem „sur lie“ u vín, která splňují výrobní podmínky stanovené pro tento výraz ve specifikaci výrobku.

Název kontrolovaného označení původu může být doplněn zeměpisným názvem „Val de Loire“ v souladu s pravidly stanovenými pro používání tohoto zeměpisného názvu ve specifikaci výrobku.

Velikost písma použitého pro výraz „sur lie“ a zeměpisný název „Val de Loire“ je co do výšky, šířky a tloušťky menší nebo rovna velikosti znaků tvořících název kontrolovaného označení původu.

Na vínech označených výrazem „sur lie“, musí být uveden jejich ročník.

Označování vín s kontrolovaným označením původu může uvádět menší zeměpisnou jednotku, pokud:

- se jedná o název místa uvedeného v katastru,
- je tato jednotka uvedena na prohlášení o sklizni.

Název místa uvedeného v katastru je vytištěn písmem, jehož rozměry na výšku, na šířku ani na tloušťku nepřesahují polovinu rozměrů písma tvořícího název kontrolovaného označení původu. Je uveden ve stejném zorném poli jako název kontrolovaného označení původu.“

Odkaz na specifikaci produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-82f0846a-250f-4d39-a81d-0232a960a3a6

Zveřejnění jednotného dokumentu změnéného na základě schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012.

(2020/C 46/17)

Evropská komise schválila tuto změnu menšího rozsahu v souladu s čl. 6 odst. 2 třetím pododstavcem nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ze dne 18. prosince 2013. ⁽¹⁾

Žádost o schválení této změny menšího rozsahu je veřejně dostupná v databázi Komise eAmbrosia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„MIELE VARESINO“

EU č.: PDO-IT-0990-AM01– 9.7.2019

CHOP (X) CHZO ()

1. Název

„Miele Varesino“

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1 Druh produktu

Třída 1.4 Ostatní produkty živočišného původu (vejce, med, různé mléčné výrobky kromě másla atd.)

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

„Miele Varesino“ je jednodruhový květový med z trnovníku akátu (*Robinia Pseudoacacia L.*).

Fyzikální a chemické vlastnosti

Jednotlivé druhy medu „Miele Varesino“ musí mít tyto fyzikálně-chemické vlastnosti: obsah hydroxymethylfurfuralu (HMF) musí být v době uvedení medu na trh nižší než 15 mg/kg a obsah vody nesmí přesahovat 17,5 %.

Organoleptické vlastnosti:

Med „Miele Varesino“ má tyto organoleptické vlastnosti:

Barva: průsvitná, téměř bezbarvá až slámově žlutá;

Vůně: tradiční vůně medu, jemná a lahodná, bez výraznějších aromat;

Chut': velmi sladká, jemná, „cukrovinková“, s nádechem vanilky;

Skupenství: typicky tekuté; ke krystalizaci dochází zřídka a vyskytne-li se, nastává velmi pozdě.

Vlastnosti pylu v medu

Med „Miele Varesino“ se získává z nektaru květů rostliny *Robinia pseudoacacia L.* (trnovník akát), který sbírají včely. Přítomnost pylu trnovníku akátu v medu je možné určit na základě kvalitativní analýzy pylu.

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

Pyl trnovníku akátu musí v rámci spektra nektaru v medu „Miele Varesino“ představovat více než 25 %, přičemž se nezapočítávají pyly rostlin, které neprodukují nektar, a pyly, které lze považovat za kontaminující.

Počet pylových zrn (PK) v 10 g je nižší než 20 000 (průměrný počet: 9 500).

Hlavní pylové složení trnovníku akátu je následující: Druhy, které neprodukují nektar: *Palme Trachycarpus fortunei*, *Ilex aquifolium*, *Graminaceae*, *Fraxinus*, *Quercus robur*, *Rumex*, *Sambucus nigra*, *Chelidonium*, *Luzula*, *Actinidia*, *Pinaceae*. Nektarodárné druhy: *Acer*, *Prunus f.*, *Salix*, *Trifolium repens* a *Castanea sativa* (vždy zastoupen v pylových spektrech), *Aesculus*, *Gleditsia*, *Liriodendron*.

Med „Miele Varesino“ nesmí obsahovat pyly těchto rostlin: *Loranthus europaeus*, *Hedysarum coronarium*, *Onobrychis*.

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

V bílkovinné výživě včel je přísně zakázáno používat pyly, jež nepocházejí z místní produkce.

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

Všechny fáze výroby, od venkovního sběru přes extrakci až po přípravu k uvedení na trh, probíhají v provincii Varese.

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

Med je živý produkt, jehož vlastnosti velmi ovlivňuje prostředí, ve kterém je produkován. Je proto důležité, aby zrání (dekantace) medu a jeho balení probíhaly v oblasti produkce a aby se med před balením nepřevážel ani nepřenášel, neboť by to mohlo negativně ovlivnit jeho kvalitu, čerstvost a trvanlivost.

Med „Miele Varesino“ se balí do uzavřených skleněných nádob s kovovým víčkem, na které se nalepí etiketa s identifikačním logem výrobku.

Kromě toho je možné jej balit do sáčků, vaniček na potraviny nebo nádobek z vhodného materiálu určených pro jednu porci, které musí nést etiketu s údaji v souladu s platnými právními předpisy.

Balení do všech materiálů stanovených platnými právními předpisy je povoleno jen pro med „Miele Varesino“, který není určený pro konečné spotřebitele.

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

Na etiketě musí být uvedeny následující údaje:

- název „Miele Varesino“,
- zkratka „CHOP“ nebo celými slovy „Chráněné označení původu“,
- symbol Unie,
- identifikační logo produktu.

Níže uvedené logo akátového medu „Miele Varesino“ se skládá z těchto prvků: středové kresby na bílém pozadí tvořené třemi šestiúhelníky oranžové barvy, z nichž se směrem vzhůru rozvíjí „včelí květ“ s pěti korunními lístky, vedle něhož jsou vyobrazeny tři stylizované hory světle modré barvy, pod nimiž se táhne šest světle modrých ztenčujících se čar, které mají představovat jezero. Dále jej tvoří pruh žluté barvy, který obklopuje středovou kresbu a v němž je modrými písmeny ztvárněn nápis „MIELE VARESINO D.O.P.“ a „di acacia“ („akátový“). Kruhové logo je ohraničeno oranžovým proužkem.



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast produkce se rozkládá na úpatí Alp mezi řekami Ticino a Olona a mezi jezery Lago Maggiore a Lago di Lugano. Tato oblast odpovídá území provincie Varese.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

V zeměpisné oblasti panuje mírné kontinentální klima s omezeným počtem teplotních výkyvů v létě i v zimě, a to díky zmírňujícímu vlivu jezer. Uvedené podmínky jsou pro zeměpisnou oblast typické a daří se při nich dřevinám, včetně některých dřevin exotického původu.

Jezera zmírňují místní podnebí, díky čemuž zde nastává jaro dříve než v okolí Milána a vegetace na mírných prosluněných svazích hojně a vytrvale kvete.

Na území provincie Varese je hojně a hustě rozšířen trnovník akát (*Robinia pseudoacacia* L.), jenž je pro produkci medu dominantní. Daří se mu v okrajových zemědělských oblastech, přičemž na mnoha zalesněných územích je převažujícím dřevinným druhem.

V období, kdy trnovník akát kvete, se v provincii Varese nesetkáme s jinými druhy nektarodárných rostlin, které by kvetly tak hojně. Na většině tohoto území kvete trnovník akát postupně a dlouho, a to díky údolím sahajícím až na jih (údolí řek Ticino a Olona) nebo díky prosluněným a před větrem chráněným svahům.

Složení vegetace v provincii Varese je tedy výsledkem vzájemného působení topografických, klimatických a pedologických aspektů, k nimž je třeba přičíst také dopady činnosti člověka.

V této zeměpisné oblasti se mezi 17. a 20. stoletím postavilo mnoho vil s rozsáhlými parky, ve kterých se vysázely různé okrasné exotické rostliny. Ty se zde uchytily natolik, že jsou dnes v parcích a zahradách považovány za invazivní druhy nebo dokonce za plevel, který zamořuje místní podrost.

Na území provincie Varese bylo vždy rozšířenou činností včelařství, kterému se věnovali převážně sedláci, členové různých místních církevních řádů, ale také zástupci střední třídy, kteří se zajímali o vědecký výzkum.

Na začátku minulého století se na zdejších lesnatých územích díky vhodným přírodním podmínkám prudce rozšířil trnovník akát, a tak se místní včelaři začali stále více specializovat na produkci akátového medu, který se svými organoleptickými a fyzikálními vlastnostmi odlišoval od jiných druhů medu, jež se v této oblasti do té doby vyráběly.

Od této doby se včelařství v provincii Varese úzce specializuje na produkci různých druhů medu, a zejména pak medu akátového, který dnes v místní produkci výrazně převládá.

Chov včel se postupně profesionalizoval a začalo se experimentovat s novými typy úlů a novými metodami produkce.

Vývoj metod produkce podpořil přechod od „venkovského“ včelařství k systematickému chovu včel. Tradiční venkovské úly nahradily úly moderní. Začaly se také používat medomety, které umožnily získávat med z jednoho druhu rostlin a vybírat plásty na přemístitelných rámech, aniž by došlo k jejich poškození.

Ke zlepšení jakosti medu a zvýšení objemu produkce přispělo také vytrvalé úsilí místních včelařů o výběr takových druhů včel, které produkují více medu a jsou odolnější vůči různým chorobám.

„Miele Varesino“ je jednodruhový med z trnovníku akátu, který se z hlediska původu nektaru vyznačuje výjimečnou čistotou a ve kterém se kromě nektaru a pylu trnovníku akátu nachází i určité množství pylů z okrasných rostlin.

V usazeninách toho medu se nachází pylu nektarodárných druhů, jakož i druhů, které nektar neprodukují, jak je uvedeno v bodě 3.2.

Med je neobvykle tekutý a má světlou barvu, a to od průsvitné po slámově žlutou. Jeho vůně je lehká a jemná, bez výrazných aromat. Má velmi sladkou, jemnou, „cukrovinkovou“ chuť s nádechem vanilky.

Další specifičností medu „Miele Varesino“ je skutečnost, že v něm není pyl vičence (*Onobrychis*), kopyšníku věncového (*Hedysarum coronarium*) a zejména ani ochmetu evropského (*Loranthus europaeus*), což dosvědčuje výzkum předních botaniků, podle nichž se ochmet v oblasti produkce tohoto medu nevyskytuje.

Na rozsáhlých územích této zeměpisné oblasti trnovník akát hojně a nepřetržitě kvete, což nejméně sto padesát let vzbuzuje zájem o včelařství a produkci medu „Miele Varesino“. Významné zastoupení trnovníku akátu v lesích provincie Varese přispělo k rozvoji a vývoji místního včelařství, tj. k vylepšování technik produkce medu a chovu a šlechtění druhů včel.

Postupem let se této činnosti začalo věnovat čím dál tím více včelařů, a to jak profesionálně, tak i poloprofesionálně nebo amatérským způsobem. Důkazem toho je nárůst počtu úlů v lesích provincie Varese v období květu trnovníku akátu. Na rozdíl od jiných oblastí, kde se produkuje akátový med, se totiž v provincii Varese nepěstují zemědělské kultury ani se zde nevyskytují planě rostoucí rostliny, jejichž kvetení by negativně ovlivňovalo jakost produktu. Proto je místní med čistší a jeho vlastnosti zcela odpovídají typickým požadovaným vlastnostem akátového medu.

Na specifičnosti zeměpisné oblasti se podílejí i klimatické a přírodní podmínky, které zde panují a díky nimž se akátový med „Miele Varesino“ odlišuje od jiných medů. Jelikož se v místních zahradách a parcích tradičně pěstují okrasné rostliny k dekorativním účelům, nachází se v medu „Miele Varesino“ na rozdíl od jiných lombardských akátových medů i pyl těchto okrasných exotických druhů, které se přizpůsobily místnímu prostředí. To má vliv na jeho organoleptické vlastnosti, a díky pylům stále zelených rostlin (*Ilex aquifolium*, *Trachycarpus fortunei*) především na jeho aroma.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

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

nebo

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

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



Úřad pro publikace Evropské unie
2985 Lucemburk
LUCEMBURSKO

CS