



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 63

7. dubna 2020

Obsah

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2020/C 115/01	Směnné kurzy vůči euru — 6. dubna 2020	1
---------------	--	---

V *Oznámení*

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2020/C 115/02	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.9753 — Hexcel/Woodward) Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	2
---------------	---	---

JINÉ AKTY

Evropská komise

2020/C 115/03	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	4
---------------	---	---

2020/C 115/04	Oznámení podnikům, které mají v roce 2021 v úmyslu dovážet regulované látky poškozující ozonovou vrstvu do Evropské unie nebo je z ní vyvážet, a podnikům, které mají v úmyslu v roce 2021 vyrábět nebo dovážet tyto látky pro základní laboratorní a analytické použití	14
---------------	--	----

2020/C 115/05	Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. b) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	16
---------------	--	----

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

6. dubna 2020

(2020/C 115/01)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,0791	CAD	kanadský dolar	1,5280
JPY	japonský jen	117,54	HKD	hongkongský dolar	8,3651
DKK	dánská koruna	7,4660	NZD	novozélandský dolar	1,8200
GBP	britská libra	0,87800	SGD	singapurský dolar	1,5480
SEK	švédská koruna	10,9788	KRW	jihokorejský won	1 326,04
CHF	švýcarský frank	1,0560	ZAR	jihoafrický rand	20,3534
ISK	islandská koruna	155,50	CNY	čínský juan	7,6519
NOK	norská koruna	11,3875	HRK	chorvatská kuna	7,6255
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéska rupie	17 710,73
CZK	česká koruna	27,603	MYR	malajsijský ringgit	4,7097
HUF	maďarský forint	365,24	PHP	filipínské peso	54,667
PLN	polský zlotý	4,5643	RUB	ruský rubl	82,4810
RON	rumunský lei	4,8335	THB	thajský baht	35,459
TRY	turecká lira	7,3136	BRL	brazilský real	5,7056
AUD	australský dolar	1,7790	MXN	mexické peso	27,0896
			INR	indická rupie	82,1060

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

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.9753 — Hexcel/Woodward)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2020/C 115/02)

1. Komise dne 27. března 2020 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 a na základě postoupení podle čl. 4 odst. 5 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Hexcel Corporation („Hexcel“, USA),
- Woodward, Inc. („Woodward“, USA).

Podnik Hexcel vstupuje do fúze ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. a) nařízení o spojování s podnikem Woodward.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Hexcel: vývoj, výroba a dodávky lehkých a vysoce výkonných konstrukčních materiálů, včetně uhlíkových vláken, speciálních výztuh, „prepregů“ a dalších vlákných vyztužených materiálů s pojivovou maticí, lepidel a kompozitních struktur, které se využívají v leteckém, kosmickém a obranném průmyslu, jakož i v dalších průmyslových odvětvích,
- podniku Woodward: navrhování, výroba, dodávky a servis, pokud jde o řešení pro řízení v leteckém a kosmickém průmyslu a jiných průmyslových odvětvích.

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.

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

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

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

M.9753 — Hexcel/Woodward

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

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

Fax: +32 229 64301

Poštovní adresa:

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

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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 115/03)

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

„GAILLAC“**PDO-FR-A0502-AM03****Datum oznámení: 19. 12. 2019****POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY****1. Odkaz na oficiální zeměpisný kodex**

V kapitole 1 části IV bodě 1 písm. a) a b) se za slovo „Tarn“ vkládají slova „na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2019“.

Na zeměpisnou oblast se odkazuje ve vztahu k aktuální verzi oficiálního zeměpisného kodexu, který každým rokem vydává statistický úřad INSEE. Rozsah vymezené zeměpisné oblasti zůstává naprosto totožný.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

2. Redakční změna

V kapitole 1 části IV bodě 1 písm. b) se doplňuje obec „Bellegarde-Marsal“ a zrušují se obce „Bellegarde“ a „Marsal“.

Tato změna odpovídá sloučení obou těchto obcí. Pokud jde o zeměpisnou oblast, ke změně nedošlo.

V důsledku toho se jednotný dokument mění v bodě 6.

3. Vymezená pozemková oblast

V kapitole 1 části IV bodě 2 se za slova „6. listopadu 2014“ doplňují slova „a 18.–19. června 2019“.

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.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. Oběh mezi oprávněnými skladovateli

V kapitole 1 části IX bodě 5 se zrušuje písmeno b) o datu uvedení vín do oběhu mezi oprávněnými skladovateli.
Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

5. Přejídné opatření

Kapitola 1 část XI bod 4 se zrušuje.
Tato změna odpovídá zrušení přechodného opatření, jehož platnost vypršela.
Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

6. Odkaz INAO

V kapitole 3 části II se obec „Montreuil sous-bois“ nahrazuje obcí „Montreuil“.
Cílem této změny je vzít v úvahu změnu názvu obce.
Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název produktu

Gaillac

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno
5. Jakostní šumivé víno
6. Jakostní aromatické šumivé víno

4. Popis vína

Tichá bílá vína

Minimální přirozený obsah alkoholu v tichých bílých vínech je 10,5 % objemových.

Obsah fermentovatelného cukru (v šaržích vína prodávaného jako sudové nebo balené) je ≤ 4 g/l.

Po obohacení není celkový obsah alkoholu v těchto vínech vyšší než 13 % objemových.

Tato vína se vyznačují ovocnými a květinovými aromaty a mírnou kyselostí. Lze na ně použít označení „primeur“, a v takovém případě jsou vinifikována za účelem rychlé spotřeby do několika měsíců poté, co jsou vyrobená.

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)	

Tichá bílá vína, na něž se vztahuje označení „doux“

Minimální přirozený obsah alkoholu v tichých bílých vínech, na něž se vztahuje označení „doux“, je 12,5 % objemových.

Obsah fermentovatelného cukru v těchto vínech je ≥ 45 g/l (šarže vína prodávaného jako sudové nebo balené).

Po obohacení není celkový obsah alkoholu v těchto vínech vyšší než 15 % objemových.

Tato vína se často vyznačují aromatem zralých jablek, hrušek a exotického ovoce a lze je skladovat až po dobu 5 let.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Tichá bílá vína, na něž se vztahuje označení „vendanges tardives“

Minimální přirozený obsah alkoholu v tichých bílých vínech, na něž se vztahuje označení „vendanges tardives“, je 17 % objemových.

Obsah fermentovatelného cukru (v šaržích vína prodáváného jako balené) je ≥ 100 g/l.

Tato vína mají aroma sušeného nebo kandovaného ovoce, případně se vyznačují medovou vůní. Vyvážený poměr mezi kyselostí, obsahem alkoholu a olejnatostí umožňuje těmto vínům vyvinout si v průběhu let ještě větší komplexnost.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Tichá červená vína

Vína mají minimální přirozený obsah alkoholu 11 % objemových.

Vína, na něž se vztahuje označení „primeur“, mají minimální přirozený obsah alkoholu 10,5 %.

Obsah fermentovatelného cukru u vín s přirozeným obsahem alkoholu ≤ 14 % (v šaržích vína prodáváného jako sudové nebo balené) je $\leq 2,5$ g/l.

Obsah fermentovatelného cukru u vín s přirozeným obsahem alkoholu > 14 % (v šaržích vína prodáváného jako sudové nebo balené) je ≤ 4 g/l.

Obsah fermentovatelného cukru u vín, na něž se vztahuje označení „primeur“, (šarže baleného vína) je ≤ 2 g/l.

Obsah kyseliny jablečné u šarží vín připravených k prodeji jako sudová nebo balená je $\leq 0,4$ g/l.

Obsah těkavých kyselin u šarží vín prodáváných jako sudová, na něž se vztahuje označení „primeur“, je $\leq 10,2$ meq/l.

Po obohacení není celkový obsah alkoholu v těchto vínech vyšší než 13,5 % objemových.

Po obohacení není celkový obsah alkoholu ve vínech, na něž se vztahuje označení „primeur“, vyšší než 13 % objemových.

Tato vína se často na patře vyznačují aromaty červeného ovoce a kořenitými tóny. Vína obsahují třísloviny, které jim při stárnutí dodávají strukturu a plnost. Příjemně se pijí jako mladá vína a dobře se hodí rovněž k archivaci.

Vína, na něž se vztahuje označení „primeur“, jsou vyvážená vína charakterizovaná ovocnými aromaty, která v sobě snoubí aromatickou lehkost a jemnost; vyrábějí se výhradně z odrůdy Gamay N.

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)	

Tichá růžová vína

Minimální přirozený obsah alkoholu v tichých růžových vínech je 11 % objemových.

Obsah fermentovatelného cukru (v šaržích vína prodávaného jako sudové nebo balené) je ≤ 4 g/l.

Po obohacení netvoří celkový obsah alkoholu v těchto vínech více než 13,5 % objemových.

Růžová vína mají více či méně sytou třešňově červenou barvu. Vyznačují se ovocnými aromaty a příjemnou svěžestí.

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)	

Šumivá vína

Minimální přirozený obsah alkoholu v šumivých vínech je 9 % objemových.

Šumivá vína vyrobená druhotným kvašením v lahvi mají (po proběhnutí druhotného kvašení, případně po přidání expedičního likéru) obsah fermentovatelného cukru < 50 g/l.

V případě obohacení moštu nepřekročí celkový obsah alkoholu v těchto vínech 13 % objemových.

Šumivá vína vyrobená druhotným kvašením v lahvi mají strukturu s kyselou dominantou, které vděčí za veškerou svou svěžest a jemnost. Tato kyselost je doplněna ovocnými tóny.

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)	

Šumivá vína, na něž se vztahuje označení „méthode ancestrale“

Šumivá vína, na něž se vztahuje označení „méthode ancestrale“, jsou jakostní aromatická šumivá vína.

Šumivá vína, na něž se vztahuje označení „méthode ancestrale“, obsahují jemné bublinky a bohatou pěnu. Jsou bohatá na aromata, jež mohou připomínat jablka, která jsou charakteristická pro odrůdu Mauzac B.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	8
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Šumivá vína, na něž se vztahuje označení „doux“

Minimální přirozený obsah alkoholu v šumivých vínech označených výrazem „doux“ je 11 % objemových.

Po druhotném kvašení mají obsah fermentovatelného cukru ≥ 50 g/l a obsah volného oxidu siřičitého menší nebo rovný 25 mg/l.

V případě obohacení moštu nepřekročí celkový obsah alkoholu v těchto vínech 14 % objemových.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	7
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	25

Analytické vlastnosti, které zde nejsou uvedeny, se řídí právními předpisy Společenství.

5. Enologické postupy

a. Základní enologické postupy

Hustota a spon

Pěstební postupy

Vinice mají minimální hustotu 4 000 rostlin na hektar a spon mezi řadami nejvýše 2,5 metru.

Spon výsadby mezi kmínky v téže řadě je větší nebo roven 0,8 metru.

U vinic vedených způsobem Gobelet je spon mezi řadami nejvýše 2,2 metru.

U vinic vysazených na terasovitých pozemcích je plocha na jeden kmínek menší nebo rovna 2,5 m².

Pravidla řezu révy vinné

Pěstební postupy

Řez révy se provádí:

- buď krátkým řezem (typu Gobelet nebo kordonovým řezem Royat), nebo jednoduchým Guyotovým řezem s nejvýše 12 očky na keř,
- nebo dvojitým Guyotovým řezem (tzv. „tirette“) s nejvýše 10 očky na keř.

Bez ohledu na způsob řezu musí být počet plodonosných snítek v daném roce na keř po skončení květu (fenologická fáze 23 podle Lorenzovy klasifikace) menší nebo roven 10.

Zavlažování

Pěstební postupy

Může být povoleno zavlažování.

Zvláštní předpisy pro sklizeň

Pěstební postupy

Červená vína, na něž lze použít označení „primeur“, a šumivá vína, na něž lze použít označení „méthode ancestrale“, se vyrábějí z ručně sklizených hroznů.

Vína, na něž lze použít označení „vendanges tardives“, pocházejí z hroznů sklizených ručně postupným tříděním.

Zvláštní předpisy pro přepravu sklizených hroznů

Pěstební postupy

Nádoby obsahující sklizené hrozny určené k produkci červených vín, na něž lze použít označení „primeur“, a šumivých vín, na něž lze použít označení „méthode ancestrale“, jsou při přepravě těchto hroznů z vinice do vinifikačního zařízení naplněny hrozny do výšky nejvýše 0,60 metru.

Používání vinařského aktivního uhlí

Omezení týkající se výroby

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

Obohacování

Zvláštní enologický postup

U červených vín jsou povoleny omezené metody obohacování zahušťováním, přičemž maximální hodnota částečné koncentrace oproti použitému objemu činí 10 %.

Po obohacení není celkový obsah alkoholu v těchto vínech vyšší než:

- 13 % u tichých bílých vín,
- 13 % u šumivých vín (v případě obohacení moštu),
- 13 % u červených vín, na něž lze použít označení „primeur“,
- 13,5 % u červených a růžových vín,
- 14 % u šumivých vín, na něž lze použít označení „doux“ (v případě obohacení moštu),
- 15 % u tichých bílých vín, na něž lze použít označení „doux“.

b. Maximální výnosy

Tichá bílá vína a šumivá vína

72 hektolitrů na hektar

Tichá bílá vína, na něž se vztahuje označení „doux“, a šumivá vína, na něž se vztahuje označení „doux“

54 hektolitrů na hektar

Tichá bílá vína, na něž se vztahuje označení „vendanges tardives“

25 hektolitrů na hektar

Tichá červená a růžová vína

66 hektolitrů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Sklizeň hroznů, vinifikace a výroba tichých bílých vín, sklizeň hroznů, vinifikace, výroba, zrání a balení šumivých vín a tichých bílých vín, na něž lze použít označení „vendanges tardives“, probíhají na území těchto obcí departementu Tarn: Alos, Amarens, Andillac, Aussac, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraises, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

Sklizeň hroznů, vinifikace a výroba růžových vín a sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání červených vín probíhají na území těchto obcí departementu Tarn: Alos, Amarens, Andillac, Arthès, Aussac, Bellegarde-Marsal, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Cambon, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Cunac, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Fréjairolles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgrais, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Mouzieys-Teulet, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Grégoire, Saint-Juéry, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Téco, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

7. Hlavní moštové odrůdy

Fer N - Fer Servadou, Brauacol, Mansois, Pinenc

Len de l'El B - Loin de l'Oeil

Ondenc B

Prunelard N

Syrah N - Shiraz

Muscadelle B

Mauzac B

Duras N

8. Popis souvislostí

Tichá vína

Oceánské podnebí skýtá příznivé podmínky pro růst vinné révy na jaře a vyznačuje se mírnými zimami, které omezují rizika silných mrazů. Středomořský vliv, který se projevuje suchými a teplými léty a podzimy, podporuje rovnoměrné optimální zrání hroznů s mírnou letní závlahou. Významnou roli v průběhu celého vegetativního cyklu révy hraje horký a suchý vítr autan, který zpravidla vane s vysokou intenzitou a urychluje zejména pučení, rozkvet a zrání. Obzvláště silně může vanout počátkem podzimu, a jeho horký a vysoušející vliv pak podporuje zrání hroznů a omezuje rozvoj chorob. Od poloviny září se střídají chladné a často vlhké noci s teplými dny, což podporuje rozvoj *Botrytis cinerea* a „ušlechtilé plísně“ na dosud nesklizených vinicích. Počátkem podzimu může vát silný vítr autan. V bobulích, které ještě nebyly sklizeny, dochází k rychlé koncentraci cukrů a kyselin. Tyto hrozny, které se nechají přezrát a koncentrace u nich probíhá na keři přirozeným vysušením díky větru autan nebo působením „ušlechtilé plísně“, se sklízí postupným ručním tříděním, a oproti sladkým bílým vínům probíhá jejich sklizeň později. Vyrábějí se z nich vína, na něž se vztahuje označení „vendanges tardives“.

Pozdní příchod prvních mrazíků umožňuje kvalitní proces lignifikace dřeva.

Víno se pěstuje na základě zvyklostí a znalosti prostředí ve vymezené pozemkové oblasti přizpůsobené jednotlivým zeměpisným jednotkám; tato oblast se vyznačuje dobře odvodněnými půdami, které se snadno zahřívají, absencí chladného a mrazivého počasí a nejúrodnějšími půdami.

Odrůdy révy Mauzac B a Mauzac rose Rs, které pocházejí z oblasti Gaillac, mají v těchto polohách potenciál produkovat suchá tichá bílá vína. Vyrábějí se z nich jemná vína s nízkou kyselostí a příjemnými jablečnými aromaty. Přezrálé hrozny vypěstované na zdejších dobře osluněných svazích mohou vykazovat vysoký obsah cukru.

Z oblasti Gaillac pochází také odrůda Len de l'El B; není doloženo, že by se pěstovala na jakýchkoli jiných vinicích. Tato odrůda dodává bílým vínům jemnost a buket a představuje většinou odrůdu pro produkci pozdních sklizní. Její hrozny totiž mohou dosahovat vysokých koncentrací díky přirozenému vysychání vlivem větru autan nebo působením ušlechtilé plísně, a to ve všech přírodních oblastech tvořících vymezenou zeměpisnou oblast označení. Odrůdovou skladbu révy určené k produkci bílých vín doplňuje odrůda Ondenc B, která byla kdysi velmi rozšířená na jihozápadě Francie, avšak dnes se zachovala pouze na vinici „Gaillac“, pro svou příjemnou chuť a dobrou schopnost koncentrace na keři.

Odrůdová skladba révy určené k produkci červených a růžových vín rovněž upřednostňuje původní a místní nebo regionální odrůdy révy, jako je například odrůda Duras N, která pravděpodobně pochází z oblasti Gaillac a nachází se téměř výlučně jen na této vinici, odrůda Fer N pocházející z jihozápadu Francie nebo odrůda Prunelard N původem z oblasti Gaillac, o níž se zmiňuje doktor Guyot v roce 1868 a jejíž pěstování bylo ve 20. století ukončeno, ale na konci 90. let 20. století se k němu vinaři opět vrátili.

Bohatství vinice „Gaillac“ je dáno její polohou klimatické křížovatky a rozmanitostí jejích pedologických poloh. V této zeměpisné oblasti, která byla velmi frekventovaným územím, se soustředila celá řada původních a v podstatě domorodých odrůd révy, které byly vybírány a uchovávány po celé generace a které vytvářejí v tomto přírodním prostředí unikátní ekologickou niku. Producentům se podařilo pěstování této révy zachovat tak, že dokonale ovládli pěstování této odrůdové skladby a přizpůsobili jí i své know-how, zejména metody prořezávání a vyvazování na kůly, které umožňují optimální rozmístění hroznů.

Jejich know-how se projevuje rovněž ovládnutím technik umožňujících optimální využití hroznů na základě přizpůsobení nebo zachování vinifikačních technik. Bylo zavedeno období zrání červených vín po fermentaci s cílem získat vína s komplexnějšími aromaty, ale především pro zaoblení a zjemnění tříslovin; využívána je především původní avšak odolná odrůdová skladba. Pro dosažení těchto cílů je ve specifikacích definováno minimální období zrání do 1. února roku následujícího po roku sklizně.

Vína, na něž se vztahuje označení „vendanges tardives“, se nechávají dozrávat nejméně do 15. května druhého roku následujícího po roce sklizně, z toho nejméně 2 měsíce v lahvi. Toto dlouhé období zrání podporuje vyváženost vín a rozvíjí komplexnost jejich aromatu. Balení těchto vín se provádí v dané zeměpisné oblasti s cílem zachovat tyto vlastnosti a specifičnost produktu, a tím i jeho pověst. Vína, na něž lze použít označení „vendanges tardives“, jsou předmětem systematických kontrol všech šarží na konci období zrání v dané zeměpisné oblasti.

Šumivá vína

Producenti v průběhu mnoha generací vyvinuli know-how pro výrobu šumivých vín pomocí různých technik vinifikace. Technika nazvaná „méthode ancestrale“ je založena na zvládnutí jevu fermentace lahvových vín ve sklepech. Tato vína se vyrábějí výlučně z odrůd Mauzac B a Mauzac rose Rs, které jsou proslulé schopností silného druhotného kvašení a vznikem jemných bublin. Přezrávání těchto odrůd na dobře osluněných svazích umožňuje výrobu sladkých šumivých bílých vín.

Po ovládnutí této první techniky vyvinuli výrobci metodu druhé fermentace v lahvi, díky které produkují sušší vína, přičemž ve složení svých kupází dodržují originalitu daného území. A konečně ke kvalitnímu druhotnému kvašení a k rozvoji komplexních ovocných aromat přispívá rovněž dlouhé zrání „na rostech“.

Vína z této vinice, staré více než 2 000 let, se vyvážela přes Tarn a Garonne; svědčí o tom zbytky amfor z obce Montans, které se nacházejí od jižního Španělska až po severní Skotsko. Když benediktinští mniši založili opatství Saint-Michel, vybrali si lokality nejvýhodnější pro produkci vína, s pozoruhodnou obratností zorganizovali obchodní síť v oblasti Tarn a rovněž vyhloubili významnou síť vinných sklepů. Víno bylo dopravováno po proudu řeky Tarn a poté Garonne do přístavu Bordeaux, odkud bylo rozváženo do Francie a severní Evropy. V roce 1253 si nechal anglický král Richard III. dovézt 20 sudů vína „Gaillac“. Proslulost vín z oblasti Gaillac neustále vzrůstala. Zachovaly se účty z let 1306 a 1307, podle kterých pocházelo z oblasti Gaillac 40 % vín převážených v rámci povodí řeky Garonne do Bordeaux, odkud byla následně vyvážena do zahraničí.

Od 80. let 20. století sice celková rozloha vinic v departementu Tarn klesá, avšak podíl vyprodukovaného objemu vína s chráněným označením původu „Gaillac“ se zvyšuje. Většina produkce se uvádí na trh v lahvích. Vinařům z oblasti Gaillac se daří udržovat proslulost a pověst vín této vinařské oblasti díky svému dynamickému přístupu a svému know-how.

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

Označování

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Označování vín s chráněným označením původu může uvádět větší zeměpisnou jednotku „Sud-Ouest“. Tato větší zeměpisná jednotka se současně může uvádět ve všech prospektech a na všech nádobách.

Rozměry písma použitého pro větší zeměpisnou jednotku nesmějí být na výšku ani na šířku větší, než je velikost písmen tvořících název kontrolovaného označení původu.

Doplňující údaje

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Název kontrolovaného označení původu může být doplněn označením „méthode ancestrale“ u vín, která splňují podmínky stanovené pro toto označení ve specifikaci výrobku.

Název kontrolovaného označení původu může být doplněn označením „primeur“ u vín, která splňují podmínky stanovené pro toto označení ve specifikaci výrobku.

Název kontrolovaného označení původu je doplněn označením „doux“ u vín, která splňují podmínky stanovené pro toto označení ve specifikaci výrobku.

Název kontrolovaného označení původu může být doplněn označením „vendanges tardives“ u vín, která splňují podmínky stanovené pro toto označení ve specifikaci výrobku.

Vína, na něž se vztahuje označení „primeur“, a vína, na něž se vztahuje označení „vendanges tardives“, musí mít povinně uvedeno označení ročníku.

Šumivá vína a šumivá vína, na něž se vztahuje označení „méthode ancestrale“

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Všechny fáze produkce od sklizně hroznů po odstřelení (degoržáž) nebo odstraňování sedliny se provádějí v dané zeměpisné oblasti.

Šumivá vína se vyrábějí druhotným kvašením v lahvi a doba skladování v lahvích na kalech nesmí být kratší než 9 měsíců.

Šumivá vína, na něž se vztahuje označení „méthode ancestrale“, se vyrábějí jediným kvašením. Toto kvašení začíná v kádi. Druhotné kvašení probíhá pouze v lahvi z částečně zkvašeného moštu.

Doba skladování v lahvích na kalech nesmí být kratší než 2 měsíce.

Balení vín probíhá v dané v zeměpisné oblasti, přičemž se zohledňuje výrobní proces s druhotným kvašením v lahvích.

Vína vyrobená druhotným kvašením v lahvi jsou uváděna na spotřebitelský trh na konci období trvajícího nejméně 9 měsíců, po které jsou po naplnění uchovávána v lahvích na kalech, nejdříve však 1. září roku následujícího po roce sklizně.

Vína, na něž se vztahuje označení „méthode ancestrale“, jsou uváděna na spotřebitelský trh na konci období 2 měsíců uchovávání v lahvích na kalech.

Tichá bílá vína, na něž se vztahuje označení „vendanges tardives“

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Vína, na něž se vztahuje označení „vendanges tardives“, se nechávají dozrávat nejméně do 15. května druhého roku následujícího po roce sklizně, z toho nejméně 2 měsíce v lahvi. Toto dlouhé období zrání podporuje vyváženost vín a rozvíjí komplexnost jejich aromatu.

Jsou balena ve vymezené zeměpisné oblasti a na konci období zrání jsou u nich prováděny systematické kontroly všech šarží. Výrobci si stanovili jako cíl na jedné straně lépe zachovat základní vlastnosti produktů, které jsou podrobeny dlouhému zrání a které vyžadují propracované know-how, a na straně druhé zaručit a zachovat kvalitu a specifičnost produktů a v důsledku toho i dobrou pověst kontrolovaného označení původu pomocí kontrol prováděných v oblasti produkce, které vyžadují obzvláštní organoleptické odborné znalosti.

Odkaz na specifikaci produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1d5b3ef7-29eb-4f86-a2bf-d9d8dd9d6274

Oznámení podnikům, které mají v roce 2021 v úmyslu dovážet regulované látky poškozující ozonovou vrstvu do Evropské unie nebo je z ní vyvážet, a podnikům, které mají v úmyslu v roce 2021 vyrábět nebo dovážet tyto látky pro základní laboratorní a analytické použití

(2020/C 115/04)

1. Toto oznámení je určeno podnikům, jichž se týká nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1005/2009 ze dne 16. září 2009 o látkách, které poškozují ozonovou vrstvu ⁽¹⁾ (dále jen „nařízení“), a které mají v úmyslu v roce 2021:
 - a) do Evropské unie **dovážet nebo** z ní **vyvážet** látky uvedené v příloze I nařízení nebo
 - b) v Evropské unii vyrábět nebo do ní dovážet tyto látky pro základní laboratorní a analytické použití.

Podniky by měly vzít na vědomí, že vystoupení Spojeného království Velké Británie a Severního Irsku (dále jen „Spojené království“) z Evropské unie na ně může mít dopad, a to v míře, v níž jím budou v roce 2021 zasaženy.

Dohoda o vystoupení stanoví přechodné období, během něhož se v souladu s touto dohodou uplatňuje nařízení (ES) č. 1005/2009 na Spojené království a ve Spojeném království. Toto období skončí dne 31. prosince 2020, ledaže smíšený výbor zřízený dohodou o vystoupení přijme před dnem 1. července 2020 jediné rozhodnutí o prodloužení přechodného období až o 1 nebo 2 roky.

Po přechodném období se na Velkou Británii a ve Velké Británii již nebude nařízení (ES) č. 1005/2009 uplatňovat. Bude se však i nadále uplatňovat na Severní Irsko a v Severním Irsku v souladu s Protokolem o Irsku/Severním Irsku, který je součástí dohody o vystoupení a politického prohlášení o budoucích vztazích mezi Spojeným královstvím a Evropskou unií.

2. Jedná se o tyto skupiny látek:

skupina I:	chlorfluoruhlovodíky (CFC) 11, 12, 113, 114 nebo 115
skupina II:	jiné plně halogenované chlorfluoruhlovodíky
skupina III:	halon 1211, 1301 nebo 2402
skupina IV:	tetrachlormethan
skupina V:	1,1,1-trichlorethan
skupina VI:	methylbromid
skupina VII:	hydrobromfluoruhlovodíky
skupina VIII:	hydrochlorfluoruhlovodíky
skupina IX:	bromchlormethan

3. Pro každý dovoz nebo vývoz regulovaných látek ⁽²⁾ je nutná licence Komise, kromě případů tranzitu, dočasného uskladnění, uskladnění v celním skladu nebo režimu svobodného pásma podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 450/2008 ⁽³⁾, které netrvaly déle než 45 dní. Pro jakoukoli výrobu regulovaných látek pro základní laboratorní a analytické účely je nutné předchozí povolení.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 286, 31.10.2009, s. 1.

⁽²⁾ Upozornění: povolen je pouze dovoz nebo vývoz, na který se nevztahuje obecný zákaz dovozu a vývozu podle článků 15 a 17.

⁽³⁾ Úř. věst. L 145, 4.6.2008, s. 1.

4. Tyto činnosti podléhají rovněž množstevním limitům:
- výroba a dovoz pro laboratorní a analytická použití;
 - dovoz za účelem propuštění do volného oběhu v Evropské unii pro kritická použití (halony);
 - dovoz za účelem propuštění do volného oběhu v Evropské unii pro použití jako vstupní suroviny;
 - dovoz za účelem propuštění do volného oběhu v Evropské unii pro použití jako technologické činidlo.
- Komise přiděluje kvóty pro látky uvedené v písmenech a), b), c) a d). Kvóty se stanoví na základě žádostí o kvótu a:
- v souladu s čl. 10 odst. 6 nařízení a v případě písmene a) výše s nařízením Komise (EU) č. 537/2011 (*) a
 - v souladu s článkem 16 nařízení v případech uvedených v písmenech b), c) a d) výše.

Pro činnosti uvedené v odstavci 4

5. Každý podnik, který chce v roce 2021 dovážet nebo vyrábět regulované látky pro základní laboratorní a analytická použití nebo dovážet regulované látky pro kritická použití (halony), k použití jako vstupní suroviny nebo technologická činidla, se musí řídit postupem popsáním v odstavcích 6 až 9.
6. Podnik, který nebyl dosud zapsán v systému udělování licencí pro látky poškozující ozonovou vrstvu (<https://webgate.ec.europa.eu/ods2>), tak musí učinit nejpozději před **19. květnem 2020**.
7. Podnik musí vyplnit a předložit *formulář žádosti o kvótu*, který je k dispozici na internetu v systému udělování licencí pro látky poškozující ozonovou vrstvu.
Formulář žádosti o kvótu bude k dispozici na internetu v systému udělování licencí pro látky poškozující ozonovou vrstvu, a sice od **19. května 2020**.
8. Komise bude považovat za platné pouze řádně vyplněné *formuláře žádosti o kvótu*, které neobsahují chyby a které obdrží do **19. června 2020**.
Podniky by měly předkládat *formuláře žádosti o kvótu* co nejdříve a s dostatečným předstihem před termínem, aby bylo možné ještě před termínem provést případné opravy a předložit opravené žádosti.
9. Předložení *formuláře žádosti o kvótu* samo o sobě neopravňuje k výrobě nebo dovozu regulovaných látek pro základní laboratorní a analytická použití nebo k dovozu regulovaných látek pro kritická použití (halony), k použití jako vstupní suroviny nebo pro použití jako technologické činidlo. Dříve než se tento dovoz nebo výroba v roce 2021 uskuteční, musí podniky požádat o licenci prostřednictvím *formuláře žádosti o licenci*, který je k dispozici na internetu v systému udělování licencí pro látky poškozující ozonovou vrstvu.

Pro dovoz pro použití jiná než ta, která jsou uvedena v odstavci 4, a pro vývoz

10. Každý podnik, který chce v roce 2021 vyvážet regulované látky nebo dovážet regulované látky pro účely jiné než ty, které jsou uvedeny v odstavci 4, se musí řídit postupem popsáním v odstavcích 11 a 12.
11. Podniky, které nebyly dosud zapsány v systému udělování licencí pro látky poškozující ozonovou vrstvu, se musí co nejdříve zapsat.
12. Dříve než se dovoz pro použití jiná než ta, která jsou uvedena v odstavci 4, nebo vývoz v roce 2021 uskuteční, musí podniky požádat o licenci prostřednictvím *formuláře žádosti o licenci*, který je k dispozici na internetu v systému udělování licencí pro látky poškozující ozonovou vrstvu.

(*) Úř. věst. L 147, 2.6.2011, s. 4.

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

(2020/C 115/05)

Zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 (*) do tří měsíců po tomto zveřejnění.

SPECIFIKACE PRODUKTU JAKO ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

„BERTHOUD“

EU č.: TSG-FR-02466 – 15. 11. 2019

Francie

1. NÁZEV, KTERÝ MÁ BÝT ZAPSÁN

„Berthoud“

2. DRUH PRODUKTU

Třída 2.21 Hotová jídla

3. DŮVODY ZÁPISU

3.1. Jedná se o produkt, který

- je výsledkem způsobu produkce, zpracování nebo složení odpovídajících tradičním postupům pro dotyčný produkt či potravinu,
- je vyroben ze surovin nebo přísad, které jsou tradičně používány.

Produkt s názvem „Berthoud“ je teplé jídlo pro jednu osobu tradičně připravované z rozehrátého sýra s CHOP „Abondance“.

3.2. Jedná se o název, který

- je tradičně používán jako název konkrétního produktu

„Berthoud“ je jídlo připravované podle tradičního receptu, které vzniklo a dostalo svůj název na počátku 20. století. Původně šlo o příjmení rozšířené v oblasti Chablais (region nacházející se na severu departementu Horní Savojsko).

- označuje tradiční povahu nebo specifickou vlastnost produktu

4. POPIS

4.1. Popis produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, včetně hlavních fyzikálních, chemických, mikrobiologických nebo organoleptických vlastností dokládajících jeho specifickou povahu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

Produkt s názvem „Berthoud“ je teplé jídlo pro jednu osobu připravované z rozehrátého sýra s CHOP „Abondance“.

Úprava

Produkt se podává v porcelánové zapékací misce, která se nazývá „assiette à Berthoud“ (talíř na Berthoud).

Za tepla má rozplývající se konzistenci a krusta, která se na něm během pečení vytvoří, má zlatavou až hnědou barvu.

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

Specifická povaha produktu „Berthoud“ spočívá v několika charakteristických vlastnostech:

1. Základní přísada receptu

- sýr „Abondance“: sýr ze syrového plnotučného kravského mléka pojmenovaný podle údolí Abondance a stejnojmenné vesnice. Po staletích výroby je nyní sýr „Abondance“ uznán jako chráněné označení původu a dodnes se vyrábí výhradně v horách Horního Savojska.

Lisované a částečně tepelně upravené těsto sýra „Abondance“ dodává jídlu „Berthoud“ po upečení rozplývající se krémovitou konzistenci.

2. Další zvláštní přísady receptu

- víno „Vin de Savoie“ nebo „Savoie“: bílé víno s chráněným označením původu vyráběné v departementech Savojsko a Horní Savojsko ve Francii,
- víno „Madère“: likérové víno s chráněným označením původu vyráběné na portugalském souostroví Madeira, NEBO
- víno „Porto“: likérové víno s chráněným označením původu vyráběné v regionu Alto Douro v Portugalsku,
- stroužky česneku: určené na potření dna misky na „Berthoud“,
- muškátový oříšek: při přípravě lze přidat špetku muškátového oříšku,
- pepř.

3. Nádobu pro jednu osobu kvůli zvláštní konzistenci

Jídlo „Berthoud“ se podává v nádobě pro jednu osobu. Jedná se o jídlo, které se má konzumovat za tepla a rychle, neboť jeho konzistence se během degustace mění a postupně, jak jídlo chladne, se stává čím dál vláknitější a gumovitější. Nádobu pro jednu osobu tedy umožňuje pokrm „Berthoud“ konzumovat rychleji než v případě jídla pro více osob.

4.2. Popis metody produkce produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, kterou musí producenti dodržovat, případně včetně povahy a vlastností používaných surovin nebo přísad a metody přípravy produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

Přísady (pro jednu osobu):

Povinné přísady:

- sýr s CHOP „Abondance“ (bez kúry): minimálně 180 g,
- víno s CHOP „Vin de Savoie“: 3 až 4 cl,
- víno s CHOP Madère nebo víno s CHOP „Porto“: 1 až 2 cl,
- česnek: dostatečné množství na potření všech vnitřních stran nádoby stroužky česneku,
- pepř.

Nepovinná přísada:

- muškátový oříšek: špetka.

Při přípravě jídla „Berthoud“ se nesmí používat žádné jiné přísady než ty, které jsou uvedeny výše.

Pokud se do receptu použijí další přísady, musí se podávat odděleně jako příloha.

Způsob výroby:

Způsob výroby odpovídá tradičnímu receptu na „Berthoud“.

Nejprve se dno misky na „Berthoud“ vytře stroužkem česneku.

Tato miska je z porcelánu a má poměrně silné stěny, aby udržela teplo.

Má v průměru 12 až 15 cm, je vysoká 2,5 až 4,5 cm a tloušťka dna je minimálně 0,7 cm.

Tyto rozměry umožňují sjednotit množství použitého sýra „Abondance“, dodávají jídlu rozplývající se a krémovitou konzistenci uvnitř a zapečenou krustu na povrchu, a brání ztrátě tepla.

Kůra sýra „Abondance“ se odstraní a sýr se poté nakrájí na tenké plátky nebo se nastrouhá (minimálně 180 g na osobu) a rozloží se do misky na „Berthoud“.

Poté se vše zalije vínem „Vin de Savoie“ a vínem „Madère“ nebo „Porto“.

Podle chuti kuchaře lze přidat špetku muškátového oříšku.

Nakonec se jídlo posype pepřem a vše se zapeče v tradiční troubě 8 až 15 minut při teplotě 180 až 200 stupňů, aby byl výsledkem roztavený sýr a krásně dozlatova upečená krusta.

Jídlo se podává okamžitě a nesmí se znovu ohřívat.

Použití mikrovlnné trouby je zakázané.

Zvláštnosti přípravy receptu

- Použití sýra „Abondance“: aby se při pečení získalo co nejlepší aroma, musí se sýr „Abondance“ poté, co se z něj odstraní kůra, nakrájet nebo nastrouhat. Nikdy se do nádoby nedává vcelku.
- Doba pečení: na rozdíl od jiných receptů ze sýra je doba pečení jídla „Berthoud“ relativně krátká. K dosažení dozlatova upečené krusty stačí 8 až 15 minut.

Zvláštní pravidla pro označování

Kromě názvu „Berthoud“ uvádí každý provozovatel na svých menu nebo jídelních lístcích ve stejném zorném poli evropské logo ZTS.

Na menu nebo jídelních lístcích může být rovněž uvedeno označení „zaručená tradiční specialita“ nebo zkratka „ZTS“, a to před názvem „Berthoud“ nebo po něm, bez vložené poznámky.

4.3. Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

Tradiční charakter jídla „Berthoud“ spočívá v tom, že se jako hlavní přísada (a jediný sýr) používá sýr „Abondance“ (CHOP od roku 1996), k němuž se přidává bílé víno, přičemž se v obou případech jedná o místní produkty regionu Chablais (na severu Horního Savojska na hranici se Švýcarskem) se staletou tradicí.

Přítomnost, dostupnost a dlouhá historie těchto produktů v regionu původu jídla „Berthoud“ vysvětlují jejich použití jako přísad v tomto receptu. Sýr „Abondance“ je typický sýr tohoto regionu (jeho výroba započala už ve 12. století). Pokud jde o bílé víno, to má již dlouhou dobu hlavní podíl na výrobě vín v regionu Chablais a v současné době patří pod označení „Vin de Savoie“.

Kromě toho se již nejméně 30 let používají další aromatické přísady: likérová vína „Porto“ nebo „Madère“ a česnek.

Jídlo „Berthoud“ se zrodilo na počátku 20. století v bistru Cercle Republicain v části města Thonon-les-Bains nazývané Concise. Toto bistro patřilo rodině Berthoud, která pocházela z obce Abondance ve stejnojmenném údolí.

Hosté se tu posilňovali jídlem z rozehrátého sýra „Abondance“ s česnekem a bílým vínem, pepřem a muškátovým oříškem. Toto jídlo bylo nazváno podle jména rodiny, která ho připravovala, a tak vznikl název „Berthoud“.

Recept na „Berthoud“ se uvádí v díle Eugénie Julie „Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes“ (Savojská kuchyně: tradiční a moderní recepty), Editions ATRA, s. 25–26, 1978, v němž se prokazuje, že název se používá již více než 40 let.

Jídlo „Berthoud“ figuruje v řadě knih z 20. století, jako například:

- v díle „Le Fromage d'Abondance“ (Sýr z Abondance), Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d'Abondance, s. 10, 1981,

- v dílech Marie-Thérèse Hermann:
 - „La cuisine paysanne de Savoie“ (Venkovská kuchyně v Savojsku), Philippe Sers Editeur, s. 169, 1982,
 - „La Savoie traditionnelle“ (Tradiční Savojsko), Editeur Curandera, s. 37, 1987,
 - „Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes“ (Slovník savojské kuchyně: tradice a recepty), Editeur Christine Bonneton, s. 21, 1992,
- v díle Rogera Lallemanda „Les Savoies gastronomiques“ (Gastronomické Savojsko), Editeur Charles Corlet, s. 32–33, 1988,
- v příručce CNAC (Conseil national des arts culinaires – Národní rada kulinářských umění) „ Inventaire du patrimoine culinaire de la France, Edition Rhône-Alpes“ (Seznam kulinářského dědictví Francie, vydání Rhône-Alpes) (s. 395 týkající se sýra „Abondance“),
- v díle Bruna Gilleta „Au fil de la Dranse“ (U řeky Dranse), 1992,
- v díle Didiera Richarda „Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes... (Místní pochoutky: tradice, recepty, nákupy...), Editeur Didier-Richard, s. 58, 1997,
- v díle sdružení Association des diététiciens de la langue française „Recettes régionales et menus équilibrés“ (Regionální recepty a vyvážená strava), Solal Editeurs, s. 13, 1997.

Dochoval se rovněž balicí papír od družstva Fermiers Savoyards (používaný profesionály až do roku 1985), na kterém jsou uvedeny recepty na pokrmy „Fondue savoyarde“, „Raclette“ a „Berthoud“.

PŘÍLOHA

Hlavní body, jež je třeba kontrolovat

Ustanovení specifikace	Metoda hodnocení
Používání základní přísady receptu, sýra „Abondance“	— vizuální nebo dokumentační
Dodržování povinných přísad receptu	— vizuální nebo dokumentační
Individuální podoba jídla „Berthoud“	— vizuální

**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 115/06)

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 po tomto 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

„Piave“

EU č.: PDO-IT-0686-AM02 – 5. 4. 2019

CHOP (X) CHZO ()

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Consorzio di tutela del formaggio 'Piave' DOP (sdružení na ochranu CHZO „Piave“) se sídlem na adrese Via Nazionale 57/A, 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL).

Sdružení sestává z výrobců sýra „Piave“ a je oprávněno k podání žádosti o změnu ve smyslu čl. 13 odst. 1 vyhlášky ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví č. 12511 ze dne 14. října 2013.

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

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

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Odkaz
- Označování
- Jiná [uveďte]

4. Druh změny (změn)

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

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)

Popis produktu

Vlastnosti sýra byly dále upřesněny. Změna se týká posledního odstavce článku 2 (vlastnosti produktu) a posledního odstavce bodu 3.2 jednotného dokumentu.

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

Stávající znění:

„Konzistence a vzhled: charakteristická nepřítomnost ok. Typ „Fresco“ je bílý a hladký sýr, avšak zráním nabývá světle žluté barvy a sušší, zrnitější a drobnější konzistence, pro kterou je v případě typů „Vecchio“, „Vecchio Selezione Oro“ a „Vecchio Riserva“ typické lehké vločkování.“

Pozměněné znění:

„Konzistence a vzhled: typ „Fresco“ je sýr s uzavřenou strukturou, kompaktní, světle zbarvený a hladký, avšak zráním nabývá tmavší barvy a sušší, zrnitější a drobnější konzistence. U všech typů lze tolerovat občasný výskyt malých ok v těstě a mírné nepravidelnosti (vločkování) sýra, avšak přítomnost výrazných ok a/nebo ok, která vznikla činností bakterií kyseliny propionové, je zakázána.“

Cílem navrhované změny je lépe definovat senzorický profil CHOP „Piave“ použitím vhodnější terminologie, která je relevantní pro odvětví mléka a mléčných výrobků. Původní definice barvy vyzrálější sýrů (světle žlutá) byla rozšířena, aby lépe odrážela tmavší a proměnlivější zbarvení těchto sýrů. To se odvíjí od ročního období výroby a tedy rovněž od květenství v potravě krav.

Pokud jde o přítomnost ok v těstě, zdůrazňuje se, že CHOP „Piave“ je sýr s uzavřenou strukturou, ve kterém se však občas mohou objevit malá oka, způsobená mechanickým zásahem nebo jiným způsobem, která jsou na jedné straně důsledkem působení různých lisovacích systémů a na druhé straně přítomností řídce se vyskytujících kolonií mikroorganismů produkujících plyn v přírodních startovacích kulturách. Výraznému výskytu ok v těstě zejména v důsledku působení bakterií kyseliny propionové je samozřejmě třeba se vyhnout, jelikož se jedná o známku abnormální a nekontrolované fermentace. Dále byl objasněn i význam termínu „vločkování“.

Tyto změny jsou nezbytné, jelikož předcházející znění neposkytuje flexibilitu, pokud jde o kontrolu těchto vlastností, a mohlo by vést k tomu, že některé sýry by nezískaly osvědčení jako sýr „Piave“ navzdory tomu, že vykazují nezbytné vlastnosti.

Metoda produkce

Odstavec týkající se produkce surovin v článku 5 specifikace výrobku a bod 3.3 jednotného dokumentu byl přeformulován, pokud jde o plemena skotu a výživu krav.

Stávající znění:

„Veškeré mléko používané k výrobě sýra „Piave“ pochází z oblasti uvedené v článku 3 tohoto dokumentu, přičemž nejméně 80 % mléka pochází z produkce plemen skotu typických pro oblast produkce, která jsou obzvláště odolná a vhodná pro horské oblasti, konkrétně Bruna Italiana (italské hnědé), Pezzata Rossa Italiana (italské simentálské) a Frisona Italiana (italské holštýnsko-fríské).“

Pozměněné znění:

„Veškeré mléko používané k výrobě sýra „Piave“ pochází z oblasti uvedené v článku 3 tohoto dokumentu. Nejméně 80 % mléka pochází z produkce plemen skotu typických pro oblast produkce, která jsou obzvláště odolná a vhodná pro horské oblasti, konkrétně Bruna Italiana (italské hnědé), Pezzata Rossa Italiana (italské simentálské), Frisona Italiana (italské holštýnsko-fríské), Grigio Alpina (tyrolské šedé) a jejich kříženců.“

Účelem požadované změny je obnovit místní tyrolské šedé plemeno: od jeho chovu se sice v minulosti z důvodu nízké produktivity upustilo, avšak v posledních letech obliba tohoto plemene narůstá díky jeho výrazně rustikální povaze a adaptabilitě na horský terén. Ukázalo se, že tyrolské šedé, jež je rustikálním a přizpůsobivým plemenem skotu střední velikosti se silným instinktem pro vyhledávání potravy i na nepřístupných pastvinách, je obzvláště vhodné pro využívání přírodních zdrojů v dané oblasti. Dvojitá užitkovost tyrolského šedého, které se rovněž využívá k produkci masa, spolu se skutečností, že je obzvláště vhodné do horského terénu, jsou vlastnosti, které stále více motivují opětovný chov tohoto plemene v zemědělských podnicích v hornatých oblastech provincie Belluno. Sýr vyrobený z mléka tyrolského šedého skotu plně odpovídá vlastnostem sýra „Piave“. Konkrétně zmíněn byl i další charakteristický rys chovu skotu typického pro horské oblasti a potažmo celou oblast produkce sýra „Piave“, tedy časté křížení výše uvedených plemen skotu. Zemědělské podniky v horských oblastech, které nejsou zvláště vhodné pro cílenou genetickou selekci, historicky využívaly obvyklé potomstvo stáda.

Stávající znění:

„Krmná dávka nesmí obsahovat tato zakázaná krmiva:

- průmyslové medikované krmivo,
- zeleninu, ovoce a řepku olejku,
- močovinu, fosfát močoviny, biuret.“

Pozměněné znění:

„Krmná dávka nesmí obsahovat tato krmiva:

- průmyslové medikované krmivo,
- přímo používanou čerstvou zeleninu, ovoce a řepku olejku,
- močovinu, fosfát močoviny, biuret.“

Cílem zaváděné změny je objasnit skutečnost, že zelenina, ovoce a řepka olejka jsou jako krmivo zakázány pouze tehdy, používají-li se přímo v čerstvém stavu, jelikož jejich obsah vlhkosti může mít za následek nežádoucí fermentaci, která způsobuje změny v senzorickém profilu mléka. Tento problém však nevzniká, pokud se tytéž potraviny používají v krmné dávce skotu v suché či koncentrované podobě; není proto nutné tato krmiva v potravě skotu zakázat.

Přídavné jméno „zakázaný“ opakuje koncepci „nesmí obsahovat“ a bylo proto odstraněno.

Článek 5 *Skladování, sběr a přeprava*

Metoda sběru mléka byla aktualizována.

Stávající znění:

„Mléko se sbírá ze dvou nebo čtyř dojení, přičemž rozpětí mezi prvním dojením a zpracováním je maximálně 72 hodin.“

Pozměněné znění:

„Mléko se sbírá po dobu nejvýše tří po sobě následujících dní.“

Cílem změny je odklon od koncepce dvou nebo čtyř dojení, kterými se rozumí tradiční dojení, tj. dojení dvakrát denně. Zavedení automatizovaných zařízení pro dojení umožnilo navýšit počet po sobě jdoucích dojení během dne. Z vědeckého hlediska nemá používání systémů automatického dojení na vlastnosti mléka vliv; zejména jeho složení je statisticky srovnatelné se složením mléka získaného tradičním dojením, pokud jde o hodnoty tuků a proteinové frakce. Využívání těchto systémů ve skutečnosti zlepšuje zdraví krav, jelikož eliminuje stres z dojení pouze dvakrát denně během období maximální laktace. Možnost nadojit velká množství mléka častěji než dvakrát denně rovněž šetří vemeno a struky, zlepšuje mikrobiologickou kvalitu mléka a snižuje výskyt mastitidy. Dále zlepšuje reologické vlastnosti mléka, které jsou měřítkem odolnosti sýřeniny, tj. jak rychle sýřenina reaguje na enzymatický účinek syřidla a jak odolává mechanickému působení řezného nástroje „lira“.

Pokud jde o načasování sběru/zpracování mléka, změna se zavádí v důsledku skutečnosti, že dnešní dojící a chladič systémy a skladovací podmínky mléka v hospodářství zajišťují optimální standardy hygieny produktů a zachovávají vlastnosti mléka po dobu delší než v minulosti, což znamená, že již není nutné období mezi sběrem mléka a jeho zpracováním časově omezovat; výše uvedené se opírá o testy zpracovatelského procesu a mikrobiologická zjištění, která ukazují, že mléko je vhodné ke zpracování po dobu delší než tři dny po nadojení.

Tato změna by měla reagovat na potřeby drobných chovatelů hospodářských zvířat, kteří se často, zejména v zimním období, v důsledku typických horských povětrnostních podmínek potýkají se špatnou sjízdností cest.

Tepelné ošetření

Metoda tepelného ošetření byla uvedena do souladu se skutečnými možnostmi výroby.

Stávající znění:

„Pasterizace mléka při teplotě $72\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$ po dobu 16 sekund a dosažení negativní reakce na fosfatázový test.“

Pozměněné znění:

„Tepelné ošetření

Mléko používané k výrobě sýra s CHOP „Piave“ se může pasterizovat.“

Změna odstavce je odůvodněna skutečností, že parametry ošetření se mohou různit v závislosti na typu používaného systému; je proto nezbytné zahrnout i systémy, které zajistí stejný výsledek využitím odlišných teplot a doby působení (např. spirálové pastéry v porovnání s deskovými pastéry). Fáze pasterizace proto zůstává beze změny, ale z výše uvedených důvodů nejsou uvedeny konkrétní referenční hodnoty, jelikož je obsahuje samotná definice pojmu pasterizace a jsou předmětem zvláštních právních předpisů.

Změna rovněž splňuje požadavky řady podniků v oblasti Belluno, jako jsou zemědělské podniky v horských oblastech nebo malé horské mlékárny, které nemají možnost mléko pasterizovat. Tato změna jim umožní v souladu s tradicí využívat syrové mléko.

Výroba sýrů

Některé technologické parametry výroby sýra byly lépe definovány.

Stávající znění:

„Vaří se při teplotě $44\text{--}47\text{ °C}$ za občasného míchání po celkem 1,5–2 hodiny.“

Pozměněné znění:

„Vaří se při teplotě $44\text{--}47\text{ °C}$.“

Změna umožní přizpůsobit čas zpracování typu využívaného systému. Různé fáze se mohou lišit v závislosti na druhu a kapacitě kotlů. Během let se zjistilo, že stanovení minimální a maximální doby trvání omezuje škálu výrobních systémů, které lze využívat.

Vypuštění slov „za občasného míchání“ je odůvodněné, jelikož tato fáze je nedílnou součástí výrobní technologie vařených sýrů a dotyčné upřesnění je nadbytečné a text jen zatěžuje.

Solení

Stávající znění:

„Solení se provádí ponořením do solného nálevu na nejméně 48 hodin.“

Pozměněné znění:

„Solení se provádí ponořením do solného nálevu.“

Během let se zjistilo, že stanovení minimální doby ponoření do solného nálevu je omezující a neumožňuje přizpůsobit tuto fázi různým podmínkám ve výrobě. Ve skutečnosti se metody a doba solení proměňují v závislosti na různých typech slaného nálevu, který se liší objemem, metodě oběhu vody, teplotě, způsobu ponoření, postupech čištění atd. Tyto faktory ovlivňují různou míru účinného proniknutí soli do sýra; proto bylo považováno za vhodné minimální dobu pro ponoření do slaného nálevu zrušit.

Odstranění tohoto omezení reaguje na výrobní potřeby malých podniků, které na něj poukázaly v souvislosti se skutečností, že nemají k dispozici automatizované systémy ani personál potřebný k přesnému řízení této fáze. Správnou míru nasolení však zaručuje senzorický profil CHOP „Piave“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Piave“

EU č.: PDO-IT-0686-AM02 – 5. 4. 2019

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název (názy) (CHOP či CHZO)**

„Piave“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

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

Třída 1.3 Sýry

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

„Piave“ je tvrdý a uzrálý sýr válcovitého tvaru s dohřívanou sýřeninou získaný z kravského mléka.

Sýr se na trh uvádí v několika stupních zralosti:

„Fresco“ (čerstvý): zrání delší než 20 dní a kratší než 60 dní, průměr: 320 mm ± 20 mm, výška řezu: 80 mm ± 20 mm, hmotnost: 6,8 kg ± 1 kg.

„Mezzano“ (středně vyzrálý): zrání delší než 60 dní a kratší než 180 dní, průměr: 310 mm ± 20 mm, výška řezu: 80 mm ± 20 mm, hmotnost: 6,6 kg ± 1 kg.

„Vecchio“ (vyzrálý): zrání delší než 6 měsíců, průměr: 290 mm ± 20 mm, výška řezu: 80 mm ± 20 mm, hmotnost: 6 kg ± 1 kg.

„Vecchio Selezione Oro“ (vyzrálý – zlatý výběr): zrání delší než 12 měsíců, průměr: 280 mm ± 20 mm, výška řezu: 75 mm ± 20 mm, hmotnost: 5,8 kg ± 1 kg.

„Vecchio Riserva“ (vyzrálý – riserva): zrání delší než 18 měsíců, průměr: 275 mm ± 20 mm, výška řezu: 70 mm ± 20 mm, hmotnost: 5,5 kg ± 1 kg.

„Piave“ se vyznačuje těmito vlastnostmi:

obsah tuku: „Fresco“ 33 % ± 4 %, „Mezzano“ 34 % ± 4 %, „Vecchio“ > 35 %.

obsah bílkovin: „Fresco“ 24 % ± 4 %, „Mezzano“ 25 % ± 4 %, „Vecchio“ > 26 %.

— Chuť: zpočátku sladká a mléčná, zejména u typu „Fresco“, vyskytuje se však i u typu „Mezzano“, s postupným zráním převládá větší lahodnost a chuť nabývá na intenzitě a plnosti, v případě delšího zrání dosáhne jemné pikantnosti.

— Kůra: znatelná, měkká a světle zbarvená u typu „Fresco“, avšak s postupným zráním nabývá na tloušťce a konzistenci a postupně tmavne s tendencí k okrovému zabarvení u typů „Vecchio“, „Vecchio Selezione Oro“ a „Vecchio Riserva“.

— Konzistence a vzhled: typ „Fresco“ je sýr s uzavřenou strukturou, kompaktní, zbarvený světle žlutě a hladký, avšak zráním nabývá tmavší barvy a sušší, zrnitější a drobivější konzistence. U všech typů lze tolerovat občasný výskyt malých ok v těstě a mírné nepravidelnosti (vločkování) sýra, avšak přítomnost výrazných ok a/nebo ok, která vznikla činností bakterií kyseliny propionové je zakázána.

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

Krmivo dojníc musí splňovat tyto požadavky:

Nejméně 70 % píce a 50 % krmné dávky v podobě sušiny musí být vyprodukováno v oblasti produkce, která je vymezena v bodě 4 a celá se nachází v horském území.

Krmná dávka nesmí obsahovat tato krmiva:

- průmyslové medikované krmivo,
- přímo používanou čerstvou zeleninu, ovoce a řepku olejku,
- močovinu, fosfát močoviny, biuret.

Mléko používané k výrobě sýra „Piave“ pochází výhradně z oblasti Belluno, přičemž nejméně 80 % mléka pochází z produkce plemen skotu typických pro oblast produkce, konkrétně Bruna Italiana (italské hnědé), Pezzata Rossa Italiana (italské simentálské) a Frisona Italiana (italské holštýnsko-fríské), Grigio Alpina (tyrolské šedé) a jejich kříženců.

Rovněž ostatní používané suroviny odpovídají kritériím dodržování místní tradice. Používají se zvláštní startovací mléčné a syrovátkové kultury, které se produkují v místě, a to z mléka z provincie Belluno a ze zpracované syrovátky, jež obsahuje kultury náležející k původním kmenům.

Mléčná kultura má kyselost $10^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

Syrovátková kultura má kyselost $27^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

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

Celý výrobní proces (produkce mléka, titrace, tepelné ošetření, produkce kyselých kultur, sýření, odkapávání/formování, lisování, označování, dokysání, solení a zrání) musí proběhnout v rámci oblasti vymezené v bodě 4.

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

—

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

Název produktu „Piave“ je svíslé vyznačen na celém plášti a lze jej střídavě číst seshora dolů a naopak (výška písma $70\text{ mm} \pm 5\text{ mm}$).

Na každém bochníku musí být uvedena produkční šarže umožňující určit den, měsíc a rok produkce. Kód šarže musí být otištěn na plášti či na jedné z podstav.

Na druhé podstavě bochníku se umístí etiketa s následujícím textem:

- „Piave“ Denominazione d'Origine Protetta („Piave“ chráněné označení původu),
- „Fresco“, „Mezzano“ nebo „Vecchio“ („Vecchio Selezione Oro“ – „Vecchio Riserva“),
- známka nebo obchodní firma výrobce.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce sýra „Piave“ tvoří území provincie Belluno.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Celé území provincie Belluno se nachází v horské oblasti a jeho zeměpisné hranice jsou vymezeny horskými pásmy, která území provincie oddělují na východě od regionu Furlandsko – Julské Benátsko, na jihu od Benátské nížiny provincií Treviso a Vicenza, na západě od Tridentska – Horní Adíže a na severu od Rakouska. Územím od severu na jih a jihovýchod protéká řeka Piava, která pramení na Monte Peralba v údolí Val Visdende na území Comelico v nejsevernější části provincie Belluno.

Přítomnost a rozložení horských pásem, konkrétně Dolomit na severozápadě a předhůří Alp na jihovýchodě, jakož i přítomnost řeky Piavy, která touto oblastí protéká v celé své délce, vytvářejí zvláštní prostředí, které se liší od okolních oblastí velmi vysokými průměrnými ročními srážkami a minimálními průměrnými ročními teplotami, které jsou ve srovnání se sousedními oblastmi spíše nízké. Tyto zvláštní podmínky prostředí, pokud jde o teplotu a dešťové srážky, umožňují rozvoj typické horské bylinné vegetace. Území provincie Belluno se nachází v italských Alpách v oblasti Dolomit a zahrnuje dva významné parky: Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi (národní park Bellunské Dolomity) a Parco Naturale Regionale delle Dolomiti d'Ampezzo (regionální přírodní park Ampezenské Dolomity).

Území provincie Belluno je výlučně hornaté. Vzhledem ke skutečnosti, že se na celém území provincie Belluno nenachází ani nížina, ani pahorkatina, a k hodnotám nadmořské výšky a sklonu terénu je provincie Belluno klasifikována jako znevýhodněná oblast z pohledu zemědělského využití; tyto skutečnosti však odůvodňují typickou příhodnost oblasti pro produkci mléka a sýrů. Provincie Belluno se vyznačuje značnou plochou pastvin, která celkem činí přibližně 13 000 hektarů, z čehož plyne poměr 4,38 hektaru na zvíře, který značně převyšuje průměr v sousedních oblastech (0,67 hektaru na zvíře).

Sýr „Piave“ se vyznačuje těmito vlastnostmi:

- charakteristickým sensorickým profilem během různých fází zrání, daným procesy proteolýzy a lipolýzy vyvolanými kombinací dvou typů kyselých kultur a příslušných přítomných původních mikroorganismů,

- kompaktním těstem vzhledem k chybějícím fermentačním plynům,
- mléčným aromatem, výraznějším u produktu, který zraje kratší dobu,
- chutí, která postupně nabírá na intenzitě a plnosti a u zralejších typů na vždy umírněné pikantnosti, a tak charakterizuje jedinečnou, vyváženou a snadno rozpoznatelnou chuť sýra „Piave“.

Tyto kvalitativní znaky jsou spojeny se dvěma hlavními faktory:

- a) s mlékem používaným pro výrobu, které je krémovější a bohatší na bílkoviny než mléko v jiných oblastech (dokonce i v některých oblastech Benátska).

Mléko používané k výrobě sýra „Piave“ pochází výlučně z provincie Belluno a jeho průměrný obsah tuku (3,93 %) a bílkovin (3,35 %) je vyšší než u mléka produkovaného v ostatních provinciích Benátska (3,69 % tuku a 3,27 % bílkovin) a přesahuje i celostátní průměr (3,7 % tuku a 3,28 % bílkovin).

- b) s použitím typické původní mléčné mikroflóry.

Mléčná a syrovátková kultura, které se při výrobě sýra „Piave“ používají, se získávají v místě z mléka a zpracované syrovátky, které obsahují kultury náležející k původním kmenům. Vzhledem k reprodukci přímo v dané oblasti představuje mikrobiální flóra pocházející z těchto přirozených kultur určitý druh „mikrobiologické stopy“ zeměpisné oblasti produkce. Komplexní interakci mezi různými přítomnými organismy lze považovat za jeden z určujících faktorů pro nabytí charakteristických organoleptických vlastností sýra „Piave“.

Organoleptické a výživové vlastnosti sýra „Piave“ mají původ v zeměpisných, environmentálních a produkčních zvláštnostech horské oblasti produkce.

Vlastnosti mléka používaného k výrobě sýra „Piave“, tedy to, že vykazuje vyšší množství tuku a bílkovin, jsou důsledkem chovu v horských oblastech.

Horskou oblast obecně, ale provincii Belluno obzvláště, charakterizuje nízký podíl produkce mléka. Produkce mléka na hektar dostupné plochy trvalých travních porostů/pastvin v provincii Belluno (méně než 10 litrů oproti průměrné hodnotě 272 litrů mléka na hektar pastviny v ostatních provinciích) a produktivita na zvíře (44 hl na zvíře za rok oproti 57 v regionálním průměru) jsou jasně pod průměrem ostatních oblastí. Rovněž podíl pasoucích se zvířat k ploše je v provincii Belluno mnohem nižší než v sousedících oblastech a provinciích. Jak již bylo řečeno, rozloha trvalých travních porostů/pastvin dostupná pro hovězí dobytek činí v oblasti produkce sýra „Piave“ 4,38 hektaru na zvíře a je mnohem vyšší než v oblastech sousedních a než regionální průměr (0,67 ha/kus).

Dále je třeba vzít v potaz, že podmínky prostředí, jako je teplota a průměrné dešťové srážky, se značně liší od sousedních oblastí a umožňují rozvoj typické horské bylinné vegetace, která mléku z provincie Belluno, a tím i sýru „Piave“, dává zvláštní aromatické složky.

Všechny výše uvedené faktory, jako jsou nízké podíly produkce mléka ve vymezené oblasti a značná rozloha půdy využitelné k pastvě, spolu s vysokou dostupností píce a typické horské bylinné vegetace sloužící jako krmivo skotu, velmi zřetelně vymezují ekologickou niku a určují zmíněné zvláštní jakostní vlastnosti mléka z provincie Belluno.

Zvláštní vlastnosti mléka, které spolu se současným použitím dvou přirozených kyselých kultur produkovaných přímo ve výrobě sýra (mléčné a syrovátkové), představují zásadní faktory, jež sýru „Piave“ dávají jeho zvláštní organoleptické vlastnosti.

Produkce sýra „Piave“ se v provincii Belluno předávala z generace na generaci a její kořeny sahají na konec 19. století, kdy byly založeny první italské horské mlékárny.

První „kodifikovaná“ produkce pod názvem „Piave“ (tj. tradiční řeka pro tradiční produkt) sahá do roku 1960, období, kdy jedna třetina z denní produkce 10 tun mléka, dodávaných společností Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina, byla určena k produkci sýrů „Piave“ a „Fior di latte“.

Název sýru „Piave“ se odvozuje od řeky téhož jména, která protéká celou provincií Belluno od severu k jihu a jihovýchodu.

Produkt je dnes velmi známý a spotřebiteli velice oceňovaný, o čemž svědčí skutečnost, že od 80. let získal řadu významných uznání právě pro své jedinečné vlastnosti a typičnost, a to jak na vnitrostátní úrovni (ocenění Spino d'Oro v letech 1986, 1992 a 1994, tj. na 23., 26. a 27. ročníku výstavy Mostra delle produzioni casearie v Thiene), tak na mezinárodních soutěžích horských sýrů (1. cena Buonitalia – eccellenza italiana del gusto – na olympiádě ve Veroně v roce 2005 jako nejlepší vývozní sýr a 1. cena v kategorii sýrů stravecchi (dobře uleželý) na soutěži World Cheese Awards v Dublinu a na soutěži PIR cheese v Moskvě v roce 2007).

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

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

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



Úřad pro publikace Evropské unie
2985 Lucemburk
LUCEMBURSKO

CS