

Úřední věstník

Evropské unie

C 72



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 65

14. února 2022

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2022/C 72/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10546 – ICG / CEIT) ⁽¹⁾	1
2022/C 72/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10540 – ECDC / HPIL / JV) ⁽¹⁾	2
2022/C 72/03	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10599 – CLEARLAKE CAPITAL GROUP / STG PARTNERS / DODGE CONSTRUCTION NETWORK) ⁽¹⁾	3
2022/C 72/04	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10542 – MITSUBISHI / CHUBU ELECTRIC POWER MIRAIZ / MCRE) ⁽¹⁾	4
2022/C 72/05	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10538 – VINCI / LINEAS / LUSOPONTE) ⁽¹⁾	5

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2022/C 72/06	Směnné kurzy vůči euru — 11. února 2022	6
--------------	---	---

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2022/C 72/07	Oznámení Komise podle čl. 16 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o společných pravidlech pro provozování leteckých služeb ve Společenství — Stanovení závazků veřejné služby v souvislosti s pravidelnými leteckými službami ⁽¹⁾	7
--------------	---	---

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2022/C 72/08	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10621 – Welput/PSPIB/Alecta/ 105 VStreet JV) — Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾ 8
2022/C 72/09	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10514 – DASSAULT SYSTEMES INTERNATIONAL / SZSW / JV) — Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾ 10

JINÉ AKTY

Evropská komise

2022/C 72/10	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 12
--------------	--

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.10546 – ICG / CEIT)****(Text s významem pro EHP)**

(2022/C 72/01)

Dne 25. ledna 2022 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 32022M10546. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.10540 – ECDC / HPIL / JV)****(Text s významem pro EHP)**

(2022/C 72/02)

Dne 4. února 2022 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 32022M10540. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.10599 – CLEARLAKE CAPITAL GROUP / STG PARTNERS / DODGE CONSTRUCTION NETWORK)****(Text s významem pro EHP)**

(2022/C 72/03)

Dne 7. února 2022 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 32022M10599. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.10542 – MITSUBISHI / CHUBU ELECTRIC POWER MIRAIZ / MCRE)

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 72/04)

Dne 14. ledna 2022 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 32022M10542. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.10538 – VINCI / LINEAS / LUSOPONTE)

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 72/05)

Dne 12. ledna 2022 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 32022M10538. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie 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⁾

11. února 2022

(2022/C 72/06)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1417	CAD	kanadský dolar	1,4498
JPY	japonský jen	132,24	HKD	hongkongský dolar	8,9054
DKK	dánská koruna	7,4400	NZD	novozélandský dolar	1,7085
GBP	britská libra	0,83958	SGD	singapurský dolar	1,5339
SEK	švédská koruna	10,5530	KRW	jihokorejský won	1 363,68
CHF	švýcarský frank	1,0557	ZAR	jihoafrický rand	17,2736
ISK	islandská koruna	141,80	CNY	čínský juan	7,2564
NOK	norská koruna	10,0732	HRK	chorvatská kuna	7,5312
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	16 339,46
CZK	česká koruna	24,405	MYR	malajsijský ringgit	4,7832
HUF	maďarský forint	353,38	PHP	filipínské peso	58,482
PLN	polský zlotý	4,5204	RUB	ruský rubl	85,8550
RON	rumunský lei	4,9458	THB	thajský baht	37,282
TRY	turecká lira	15,4066	BRL	brazilský real	5,9263
AUD	australský dolar	1,5927	MXN	mexické peso	23,3183
			INR	indická rupie	85,8535

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

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

**Oznámení Komise podle čl. 16 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008
o společných pravidlech pro provozování leteckých služeb ve Společenství****Stanovení závazků veřejné služby v souvislosti s pravidelnými leteckými službami**

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 72/07)

Členský stát	Španělsko
Dotčené trasy	Badajoz – Madrid Badajoz – Barcelona
Datum opětovného otevření tras, kterých se týká závazek veřejné služby, pro letecké dopravce Společenství	28. října 2022
Adresa, na které lze obdržet znění závazků veřejné služby a všechny relevantní informace a/nebo dokumentaci k těmto závazkům	Ministerio de Transportes, Movilidad y Agenda Urbana Dirección General de Aviación Civil Dirección General de Transporte Aéreo Paseo de la Castellana 67 28071 Madrid ŠPANĚLSKO Tel. +34 91 597 7505 Fax +34 91 597 8643 E-mail: osp.dgac@mitma.es

Přístup k provozování tras, na které se vztahuje závazek veřejné služby, je možný na základě volné hospodářské soutěže od 28. října 2022. Pokud žádný letecký dopravce nepředloží program služeb v souladu s uloženými závazky veřejné služby, bude podle čl. 16 odst. 9 nařízení (ES) č. 1008/2008 přístup omezen na jediného leteckého dopravce prostřednictvím odpovídajícího veřejného nabídkového řízení.

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.10621 – Welput/PSPIB/Alecta/ 105 VStreet JV)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2022/C 72/08)

1. Komise dne 3. února 2022 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Oznámení se týká těchto podniků:

- West End of London Property Unit Trust („Welput“, Jersey),
- Public Sector Pension Investment Board („PSPIB“, Kanada),
- Alecta Tjänstepension Ömsesidigt („Alecta“, Švédsko),
- 105VS Holdings Unit Trust („105 VStreet“, Jersey).

Podniky Welput, PSPIB a Alecta získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad podnikem 105 VStreet.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Welput: realitní podílové fondy. Jedná se o systém kolektivního investování ve smyslu britského zákona o finančních službách a trzích z roku 2000. Podnik působí výhradně v centrálním Londýně (Spojené království),
- podniku PSPIB: správa penzijních investic do penzijních fondů kanadské federální veřejné služby, kanadských ozbrojených sil, kanadské královské jízdní policie a záložních sil. Podnik spravuje globální diverzifikované portfolio akcií, obligací a jiných cenných papírů s pevným výnosem, jakož i investice do soukromého kapitálu, nemovitostí, infrastruktury, přírodních zdrojů a úvěrových investic,
- podniku Alecta: penzijní fond, který spravuje zaměstnanecké penze soukromých osob a společností ve Švédsku. Jeho investiční portfolio zahrnuje investice do fixních příjmů, kapitálu a nemovitostí,
- podniku 105 VStreet: nemovitosti na adrese 105 Victoria Street, Londýn.

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

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.10621 – Welput/PSPIB/Alecta/ 105 VStreet 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

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

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.10514 – DASSAULT SYSTEMES INTERNATIONAL / SZSW / JV)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 72/09)

1. Komise dne 3. února 2022 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Oznámení se týká těchto podniků:

- Dassault Systemes International SAS („DSI“, Francie), dceřiné společnosti ve stoprocentním vlastnictví podniku Dassault Systèmes SE (Francie), který je kontrolován podnikem Groupe Industriel Marcel Dassault (Francie),
- Beijing Shenzhou Aerospace Software Technology Co., Ltd („SZSW“, Čína), kontrolovaného podnikem China Aerospace Science and Technology Corporation (Čína), který je následně kontrolován Komisí pro dohled a správu státem vlastněných aktiv Státní rady Čínské lidové republiky,
- společného podniku („JV“, Čína).

Podniky DSI a SZSW získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad nově založeným společným podnikem. Spojení se uskutečňuje nákupem podílů v nově založené společnosti představující společný podnik.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku DSI: vývoj softwaru pro řízení životního cyklu výrobků a jeho uvádění na trh, který umožňuje 3D design, inženýrství, modelování, simulaci, správu dat a řízení procesů,
- podniku SZSW: vývoj a marketing softwaru pro různé aplikace, včetně leteckého a kosmického odvětví, pouze v Číně,
- společného podniku JV: dodávky softwarových produktů a řešení pro řízení životního cyklu výrobků v Číně, včetně vývoje specifických aplikací a poskytování souvisejících služeb v civilní oblasti.

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.10514 – DASSAULT SYSTEMES INTERNATIONAL / SZSW / JV

⁽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
Greffes des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2022/C 72/10)

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 NEBO 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

„Taleggio“

EU č.: PDO-IT-0025-AM01 – 3. srpna 2020

CHOP (X) CHZO ()

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Consorzio Tutela Taleggio (Sdružení na ochranu sýra „Taleggio“)
Via Roggia Vignola 9
22047 Treviglio (BG)
ITALIA

E-mail: info@taleggio.it; certifikovaný E-mail: consorziotutelataleggio@legalmail.it.

Sdružení Consorzio Tutela Taleggio se skládá z výrobců sýrů „Taleggio“ a je oprávněno podat žádost o změnu podle 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
- ☒ Souvislost
- ☒ Označování a balení
- ☒ Jiné: Odkazy na právní předpisy týkající se zápisu; odkazy na kontrolní subjekt přidán do specifikace.

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

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)

Je třeba uvést, že specifikace produktu s CHOP „Taleggio“ se mění zejména za účelem reorganizace specifikace v souladu s nařízením (EU) č. 1151/2012 a její konsolidace v jednotném dokumentu.

Produkt „Taleggio“ byl zapsán v nařízení (ES) č. 1107/96 ze dne 12. června 1996 jako CHOP v souladu s článkem 17 nařízení (EHS) č. 2081/92. Produkt byl zapsán na základě těchto dokladů: prezidentský výnos ze dne 15. září 1988, kterým se uznává označení původu v Itálii; 12stránkový dokument obsahující prvky specifikace stanovené v čl. 4 odst. 2 písm. a) až i) nařízení (EHS) č. 2081/92 a souhrnný přehled.

Vlastnosti produktu

Změna se týká čl. 4 odst. 2 písm. b) platné specifikace produktu a bodu 3.2 jednotného dokumentu. Změna spočívá ve formální reorganizaci. Byly stanoveny tolerance hmotnosti sýra a výšky boční stěny. Byla vložena věta, která specifikuje, jak je ošetřována kůra. Byl přidán zákaz prodeje zmrazeného produktu.

Stávající znění:

„Popis potraviny je následující:

měkký, syrový stolní sýr vyráběný výhradně z plnotučného kravského mléka.

Fyzické vlastnosti sýra „Taleggio“:

- (1) Tvar: kvádrový blok se stranami o rozměru 18 až 20 cm.
- (2) Boční stěna: rovná, o rozměru 4–7 cm, s plochými čelními a bočními stranami o rozměru 18–20 cm.
- (3) Průměrná hmotnost: jednotlivé bloky mají hmotnost 1,7 až 2,2 kg, která může u obou hodnot kolísat nahoru a dolů podle technických podmínek během zpracování; tato odchylka nesmí v žádném případě překročit 10 %.
- (4) Kůra: tenká s měkkou texturou a přirozenou narůžovělou barvou ($L \leq 77$ a $b \geq 0,2$ na trichromatickém kolorimetru) s charakteristickou mikroflórou. Ošetření kůry není povoleno.
- (5) Těsto: hladká textura pouze s několika malými, nepravidelně rozmístěnými očky. Sýr je obecně pevný, ale měkčí v části bezprostředně pod kůrou.
- (6) Barva těsta: bílá až slámově žlutá.
- (7) Chuť: výrazná, mírně aromatická.
- (8) Chemické vlastnosti: minimální obsah tuku v sušině 48 %; minimální obsah sušiny 46 %; maximální obsah vody 54 %; maximálně 14 mg furosinu na 100 g obsahu bílkovin.“

se nahrazuje tímto:

„Článek 2 – Vlastnosti produktu

Sýr s CHOP „Taleggio“ musí mít tyto vlastnosti:

- (1) Tvar: kvádrový blok s plochými čelními stranami a rovnou boční stěnou.
- (2) Rozměry: šířka plochých povrchů od 18 do 22 cm, výška boční stěny 4 až 7 cm s nepatrnými odchylkami v závislosti na technických podmínkách výroby.

Hmotnost: pohybuje se od 1,5 kg do 2,5 kg, měřeno na konci minimální doby zrání 35 dní.

- (3) Pro výšku boční stěny je přípustná odchylka ± 10 % od maximální a minimální hodnoty.
- (4) Kůra: tenká s měkkou texturou a přirozenou narůžovělou barvou ($L \leq 77$ a $b \geq 0,2$ na trichromatickém kolorimetru) s charakteristickou mikroflórou. Ošetření kůry není povoleno jinak než vodou a solí.
- (5) Těsto: hladká textura pouze s několika malými, nepravidelně rozmístěnými očky. Sýr je obecně pevný, ale měkký v části bezprostředně pod kůrou.
- (6) Barva těsta: bílá až slámově žlutá.
- (7) Chuť: výrazná, sladká, aromatická a vyvážená; na patře jsou cítit tóny mléka a dochuť lanýžů.
- (8) Chemické vlastnosti: minimální obsah tuku v sušině 48 %; minimální obsah sušiny 46 %; maximální obsah vody 54 %; maximálně 14 mg furosinu na 100 g obsahu bílkovin.

Produkt nesmí být uvolněn ke spotřebě, pokud je nebo byl předtím zmrazen.“

Odůvodnění

Popis obsahuje stejné informace, ale byl nově uspořádán tak, aby se usnadnilo čtení.

Kromě toho stávající specifikace stanoví toleranci ± 10 %, pokud jde o minimální a maximální hmotnost sýra. To bylo přímo začleněno do rozsahu hmotnosti odpovídající úpravou minimálních a maximálních hodnot.

Současná verze uvádí, že hodnoty „mohou u obou vlastností kolísat nahoru a dolů (jak u hmotnosti, tak i u boční stěny), aniž by bylo určeno, kterých vlastností se to týká, což může vést k nejednoznačným výkladům. Záměrem nové verze je tudíž objasnit, že uvedenými vlastnostmi jsou výška boční stěny a hmotnost.

Bylo upřesněno, že kůra může být ošetřena pouze vodou a solí.

Byly zavedeny specifikace pro lepší vymezení chuti.

Byl přidán zvláštní pokyn s cílem zamezit prodeji zmrazeného produktu.

Zeměpisná oblast

Změna se týká čl. 4 odst. 2 písm. c) specifikace a bodu 4 jednotného dokumentu a spočívá v úpravě zeměpisné oblasti s ohledem na administrativní změny.

Stávající znění:

„Pokud jde o vymezení zeměpisné oblasti, uvádí se, že oblast, ve které se vyrábí sýr ‚Taleggio‘, zahrnuje tato území:

celé území provincií Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milán, Pavia, Novara a Treviso.“

se nahrazuje tímto:

„Článek 3 – Oblast produkce

„Oblast, ve které se vyrábí, zraje a porcuje sýr s CHOP ‚Taleggio‘, zahrnuje celé správní území provincií Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Cremona, Milán, Lodi, Monza a Brianza, Pavia, Novara, Verbano-Cusio-Ossola a Treviso.“

Odůvodnění:

Hranice vymezené zeměpisné oblasti zůstávají nezměněny. Oblast produkce byla vymezena s ohledem na uskutečněné administrativní změny. Byly přidány správní provincie Lecco, Lodi, Monza a Brianza a Verbano-Cusio-Ossola, které byly vytvořeny po uznání označení původu „Taleggio“. Provincie Lecco zahrnuje obce, které byly dříve součástí provincií Bergamo a Como. Provincie Lodi zahrnuje obce, které byly dříve součástí provincie Milán. Provincie Monza a Brianza zahrnuje obce, které byly dříve součástí provincie Milán, a konečně provincie Verbano-Cusio-Ossola byla dříve součástí provincie Novara.

Kromě toho byly jasně uvedeny všechny činnosti, které musí být provedeny ve vymezené zeměpisné oblasti.

Důkaz původu

Změna se týká čl. 4 odst. 2 písm. c) platné specifikace.

Stávající znění:

„Následující odstavce stávající specifikace týkající se kontrol:

- Za účelem poskytnutí dalších informací chceme vyzdvihnout prvky tohoto písmene c), které ukazují, že byly splněny podmínky stanovené v čl. 2 odst. 4 nařízení (EHS) č. 2081/92.
- Zejména se uvádí, že existuje vymezená oblast pro produkci mléka. Mléko k výrobě sýra ‚Taleggio‘ musí pocházet výhradně od krav chovaných v této vymezené oblasti.
- O producentech mléka jsou navíc shromažďovány všechny relevantní údaje. Tito producenti jsou uvedeni v seznamech, které jsou sepisovány každý měsíc, úředně evidovány a opatřeny razítkem.
- To usnadňuje sledování mléka zpět ke stádu, které ho vyprodukovalo, a do zemědělského podniku, ve kterém se stádo chová. Surovina se pravidelně kontroluje, zda je vhodná z hlediska zdraví a hygieny a zda má nezbytné vlastnosti pro zpracování na sýr.“

se nahrazuje tímto:

„Článek 4 – Důkaz původu

Producenti jsou uvedeni v rejstřících spravovaných kontrolním subjektem a jsou povinni zajistit, aby prostřednictvím záznamů, které vedou a které mohou být zkontrolovány kontrolním subjektem, mohli prokázat původ krmiv, surovin a produktů pocházejících z oblasti původu, a musí vést záznamy o šaržích vstupujících do oblasti původu a opouštějících tuto oblast a o jejich vzájemném vztahu.“

Odůvodnění

Zastaralé odkazy na právní předpisy byly v navrhované verzi odstraněny a byly uvedeny do souladu se standardním zněním všech specifikací.

Změna se týká čl. 4 odst. 2 písm. h) platné specifikace.

Stávající znění:

„Značka sýra ‚Taleggio‘ se v souladu s článkem 5 prezidentského výnosu č. 667 ze dne 5. srpna 1955 skládá ze čtyř kruhů uspořádaných do čtverce. Kruhy obsahují tato písmena a čísla:

písmeno T v 1. kruhu (vlevo nahoře),

písmeno T ve 2. kruhu (vpravo nahoře),

písmeno T ve 3. kruhu (vpravo dole),

číslo výrobce sýra ‚Taleggio‘ ve 4. kruhu (vlevo dole).

Značka je vyrobena z plastu vhodného pro potravinářské účely a je otištěna na plochou čelní stranu sýra po jeho druhém otočení a před solením, aby byla značka jasně viditelná i na vyzrálém sýru.“

se nahrazuje tímto:

„Logo CHOP ‚Taleggio‘ je vyraženo na plochou čelní stranu sýra po jeho druhém otočení a před solením, aby byla značka jasně viditelná i na vyzrálém sýru, a tudíž při jeho uvedení na trh.

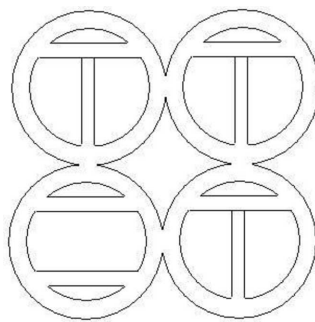
Razidlo je vyrobeno z plastu vhodného pro potravinářské účely a skládá se ze čtyř kruhů uspořádaných do čtverce. Kruhy obsahují tato písmena a čísla (obrázek 1):

písmeno T v 1. kruhu (vlevo nahoře),

písmeno T ve 2. kruhu (vpravo nahoře),

písmeno T ve 3. kruhu (vpravo dole),

identifikační číslo mlékárny vyrábějící sýr ‚Taleggio‘ ve 4. kruhu (vlevo dole).



Obrázek 1“

Odůvodnění

Byly odstraněny zastaralé odkazy na právní předpisy.

Výraz „značka“ byl nahrazen slovem „logo“, které označuje symbol vyražený na sýru, a slovem „razidlo“, odkazuje-li se na plastový nástroj, který reliéfně reprodukuje logo.

Razidlo se umístí na povrch sýra vloženého do formy, takže logo je vyraženo na plochou čelní stranu sýra během jeho zpracování.

Metoda produkce

Změna se týká čl. 4 odst. 2 písm. e) platné specifikace. Kromě toho byla do tohoto článku přidána část článku 6 specifikace, neboť je zde vhodnější, a byla uvedena v bodě 3.3 jednotného dokumentu.

Bylo přepsáno pořadí kroků zpracování a byly přidány některé podrobnosti.

Stávající znění:

„Pokud jde o popis způsobu získání sýra ‚Taleggio‘, můžeme uvést, že metody produkce a zpracování zahrnují řadu kroků, které lze shrnout takto:

Příprava startovací kultury

Vysrážení mléka

Rozbití sýřeniny

Umístění do forem

Dohřívání

Otáčení ve formách

Solení

Obracení

Zrání“

se nahrazuje tímto:

„Článek 5 – Metoda produkce

„Sýr s CHOP »Taleggio« se vyrábí z kravského mléka od krav chovaných v oblasti původu.

Každý rok musí nejméně 50 % sušiny v krmivu pro krávy pocházet z oblasti původu.

Krmivo dojnic se skládá z obilovin a ze sušené, zelené a silážované píce.

Může být doplněno o jádrná krmiva a/nebo proteinové moučky. Jsou povoleny minerální a vitaminové doplňky.

Aby zemědělské podniky fungovaly hospodárně, je nezbytné, aby mohly co možná nejvíce krmiva získat v rámci podniku; kvůli stále nepředvídatelnějším klimatickým změnám (období s vydatnými srážkami, které zpožďují nebo zabraňují seti, se střídají s obdobími velkého sucha, která negativně ovlivňují sklizeň) je však úroveň produkce v posledních letech velmi proměnlivá a často nižší oproti očekávání vzhledem k vysoké genetické kvalitě a relativně vysokým požadavkům na složení krmiva hospodářských zvířat. Zásadní je tudíž zaručit, aby nejméně 50 % sušiny v krmivu pro dojnice pocházelo z oblasti původu; jedná se o čisté preventivní opatření, které je v souladu s předpisy. Tento procentní podíl stále zaručuje, že zůstane zachována souvislost mezi krmivem dojnic a vlastnostmi mléka, které je činí vhodným pro výrobu sýra »Taleggio«. Tento podíl rovněž umožňuje zachovat v bachoru hospodářských zvířat mikroflóru s vysokou genetickou charakteristikou, což ovlivňuje kvalitu suroviny. Výroba a zrání sýra »Taleggio« musí probíhat v oblasti produkce v souladu s těmito postupy:

Příprava startovací kultury nebo vybraných kvasinek

Vysrážení mléka

Krájení sýřeniny

Umístění do forem

Označení razídkem

Dohřívání

Otáčení ve formách

Solení

Obracení

Zrání“

Odůvodnění

Byla přidána úvodní věta, která jasněji vymezuje používání krmiv, jak je uvedeno v nařízení (EU) č. 664/2014; tento aspekt je vysvětlen v bodě 3.3 jednotného dokumentu.

Požadavek, že alespoň 50 % krmiva musí pocházet z oblasti původu, nadále zaručuje, že je zachována souvislost mezi krmivem dojnic a vlastnostmi mléka. Nemá například vliv na obsah tuku a bílkovin, díky němuž je mléko vhodné ke zpracování na sýr »Taleggio«.

Do popisu procesu bylo přidáno označení »vybrané kvasinky« a fáze »označení razídkem«. Obě položky jsou již zahrnuty v popisu, ale nejsou výslovně uvedeny v grafu průběhu výrobního postupu. »Rozbití« bylo nahrazeno »krájením« sýřeniny (jedná se o synonyma).

Změna se týká čl. 4 odst. 2 písm. e) platné specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Byl nově uspořádán popis suroviny.

Stávající znění:

„Použité mléko může být pasterizované. Použité syřidlo musí být výhradně tekuté živočišné syřidlo získané z telecího masa nebo z masa kategorie ‚baby beef‘, ne nutně ve stejném poměru. Používání syřidla získaného z geneticky modifikovaných mikroorganismů je zakázáno. Startovací kultura by měla sestávat z kombinace bakterií *Lactobacillus bulgaricus* a *Streptococcus thermophilus*. Je možné použít přírodní startovací kulturu, kterou lze získat v zemědělském podniku nebo z vybraných kultur.“

se nahrazuje tímto:

„Použité mléko může být syrové nebo pasterizované.

Startovací kultura by měla sestávat z kombinace bakterií *Lactobacillus bulgaricus* a *Streptococcus thermophilus*. Je možné použít přírodní startovací kulturu, kterou lze získat v zemědělském podniku nebo z vybraných kultur.

K vysrážení musí být výhradně použito tekuté živočišné syřidlo získané z telecího masa nebo masa kategorie ‚baby beef‘, ne nutně ve stejném poměru.

Používání syřidla získaného z geneticky modifikovaných mikroorganismů je zakázáno.“

Odůvodnění

Byl nově uspořádán popis suroviny. Ve stávajícím znění specifikace je jako možnost uvedena pasterizace mléka. Tím je naznačeno, že pokud se pasterizace neprovede, může být mléko použito tak, jak je. V pozměněném znění je tato možnost, tj. použití syrového mléka, která již byla povolena, upřednostňovanou možností.

Změna se týká čl. 4 odst. 2 písm. e) platné specifikace. Je popsán každý krok a byla odstraněna doba, po kterou se syřenina nechává usadit. Navrhuje se zkombinovat kroky tvarování a označení razídkem.

Stávající znění:

„Syřenina se rozbíjí nadvakrát. Nejprve je rozbita na velké bloky a ponechána po dobu 10–15 minut, aby se usadila a v důsledku míchání zhoustla. Pak se rozbije podruhé, čímž se získají kousky sýra velikosti lískových ořechů.

Z čistě technických důvodů je značka původu vyražena na plochou čelní stranu během dohřívání, a to ve fázi otáčení po umístění do forem.“

se nahrazuje tímto:

„Syřenina se krájí několikrát. Nejprve je nakrájena na velké bloky a ponechána, aby se usadila a v důsledku míchání zhoustla. Pak se nakrájí s cílem získat kousky sýra velikosti lískových ořechů. Syřenina se umístí do forem a během tohoto procesu tvarování se na plochou čelní stranu vyrazí značka původu.“

Odůvodnění

Fáze zpracování byly lépe vymezeny a navrhuje se odstranit údaj o době, po kterou se nechává syřenina usadit, a o počtu jejích rozbití, protože se mohou lišit v závislosti na podmínkách zpracování. Zejména díky technologickému vývoji a lepším použitým startovacím kulturám jsou to výrobci sýrů, kteří na základě svých zkušeností rozhodují o optimální délce doby, po kterou se syřenina musí nechat usadit, aby dosáhli dobrého výsledku.

S požadovanou změnou se tvarování a ražení provádí současně: syřenina se umístí do forem a během tohoto procesu tvarování se na plochou čelní stranu vyrazí značka původu, aby značka na sýru zůstala zřetelněji viditelná. Při zpracování bylo zjištěno, že značka původu je během fáze kontroly stabilnější a viditelnější, pokud je vyražena během tvarování.

Změna se týká čl. 4 odst. 2 písm. e) platné specifikace. Změna se týká fáze dohřívání.

Stávající znění:

„Dohřívání může trvat minimálně 8 hodin až maximálně 16 hodin. Teplota se udržuje v rozmezí přibližně 22 °C až 25 °C a vlhkost se pohybuje kolem 90 %.“

se nahrazuje tímto:

„Dohřívání může trvat minimálně 8 hodin až maximálně 16 hodin. Teplota se udržuje v rozmezí přibližně 20 °C až 28 °C a vlhkost je vyšší než 80 %.“

Odůvodnění

Teplotní rozsah, při kterém lze dohřívání provádět, byl zvýšen, a minimální procento vlhkosti ve skladovacím prostoru bylo sníženo.

Dohřívání se někdy provádí v poměrně velkých skladovacích prostorách, které jsou často otevírány a zavírány. Proto je obtížné udržovat konstantní teplotu a vlhkost, protože tyto veličiny jsou často ovlivňovány vnějšími klimatickými podmínkami a vlhkostí předmětů vstupujících do skladovacího prostoru.

Upozorňujeme, že tato změna nemá vliv na vlastnosti konečného produktu.

Změna se týká čl. 4 odst. 2 písm. e) platné specifikace. Změna se týká fáze solení.

Stávající znění:

„Solení se provádí na sucho. Vzhledem ke změně technologických podmínek je rovněž povoleno solení ve slaném nálevu.“

se nahrazuje tímto:

„Solení lze provádět na sucho a/nebo ve slaném nálevu.“

Odůvodnění

Znění věty o solení bylo zjednodušeno.

Změna se týká čl. 4 odst. 2 písm. e) platné specifikace. Změna se týká fáze zrání.

Stávající znění:

„Prostředí, ve kterém sýr zraje, musí mít přirozenou nebo kontrolovanou vlhkost 85–90 % a teplotu mezi 2 °C a 6 °C.“

se nahrazuje tímto:

„Prostředí, ve kterém sýr zraje, musí mít přirozenou nebo kontrolovanou vlhkost vyšší než 80 % a teplotu mezi 1 °C a 6 °C.“

Odůvodnění

Navrhuje se snížit minimální teplotu pro zrání sýra a přesněji vymezit minimální procento vlhkosti.

Vzhledem k tomu, že zrání probíhá jak v přírodním prostředí (tradiční přírodní sklepy), tak ve skladovacích prostorách, které jsou často otevírány a zavírány, je obtížné udržet konstantní teplotu a vlhkost, protože jsou často ovlivňovány vnějšími klimatickými podmínkami, zejména v nejteplejších obdobích roku.

Proto může být nezbytné snížit teplotu skladovacího prostoru o jeden stupeň, aby podmínky zrání zůstaly vhodné; skutečný obsah vlhkosti v produktu je také spojen se sezónními odchylkami. Zrání v přírodních sklepech nebo v podzemních skladovacích prostorách za použití recirkulace horského vzduchu je také ovlivňováno venkovními klimatickými podmínkami.

Jedná se tedy o nezbytné drobné změny, které nemají vliv na vlastnosti konečného produktu.

Změna se týká čl. 4 odst. 2 písm. e) platné specifikace. Požadavek na použití tkaniny během zrání byl odstraněn.

Stávající znění:

„Během doby zrání, která trvá nejméně 35 dní, musí být sýr často obrácen a ošetřován tkaninou namočenou ve slaném nálevu, čímž se udržuje kůra vlhká a měkká a odstraňují se hyfy, které sýru ‚Taleggio‘ zároveň dodávají jeho charakteristické zbarvení.“

se nahrazuje tímto:

„Během doby zrání, která trvá nejméně 35 dní, musí být sýr často obracen a jeho kůra ošetřována roztokem vody a soli, čímž se udržuje kůra vlhká a měkká a odstraňují se hyfy, které sýru ‚Taleggio‘ dodávají jeho charakteristické zbarvení.“

Odůvodnění:

Požadavek na používání tkaniny byl odstraněn, protože technologické změny v průběhu let umožnily použití různých materiálů, které se z hygienického hlediska snadněji udržují, což vedlo výrobce k tomu, aby vyměnili hadříky za kartáče, které jsou při čištění kůry vodou a solí během procesu zrání účinnější. Úkol vždy provádí odborní pracovníci v souladu s tradičním výrobním procesem.

Souvislost

Změna se týká bodu 5 jednotného dokumentu a čl. 4 odst. 2 písm. d) a f) platné specifikace.

Odstavce dříve uvedené v čl. 4 odst. 2 písm. d) a f) v současnosti platné specifikace byly revidovány, přesunuty nebo zrušeny za účelem formulování nového článku.

Článek o souvislosti, který byl přepracován a opraven, je uveden níže.

„Článek 6 – Souvislost se zeměpisnou oblastí

Vlastnosti sýra ‚Taleggio‘ jsou v podstatě dány zeměpisnou oblastí, neboť sýr za své jedinečné a nenapodobitelné vlastnosti vděčí lidským a přírodním faktorům typickým pro oblast, v níž se vyrábí, zpracovává a zraje.

Název ‚Taleggio‘ odkazuje na konkrétní zeměpisnou oblast Lombardie, která se rozkládá v údolích Valsassina a Val Talaggio a jejíž součástí je stejnojmenná vesnice.

Výroba sýra se rozšířila v celé oblasti vymezené v bodě 4 díky kočovnému způsobu chovu, neboť zvířata a zemědělci (bergamini [místní pastevci]) se na zimu vracejí z hor do údolí.

Faktory, které prokazují souvislost mezi jakostí produktu a zeměpisnou oblastí původu, jsou z velké části spojeny se znalostmi výrobců, tradiční výrobou sýrů, zavedenými zvláštními podmínkami solení a technikou zrání; důležité jsou také zeměpisné podmínky oblasti, tj. její klima, pícniny a rozsáhlý zavlažovací systém.

Klimatické a agrozootechnické faktory mají vliv na produkované mléko, které je vhodné pro konkrétní typ výroby a zrání sýra a pro tvorbu a rozvoj mikroflóry v mléce.

Kvalita mléka, které má být zpracováno, je úzce spojena s oblastí původu produktu s CHOP, ve které je díky rozsáhlému systému zavlažování zaručen bohatý růst krmiva (sena, obilovin, proteinových/olejnatých plodin atd.).

Sýr se v současné době stále vyrábí pouze s použitím mléka, syřidla a soli a v souladu s tradičními technikami zpracování není v žádném případě povoleno ošetřovat kůru nebo přidávat jakékoliv přísady nebo pomocné látky. Kromě toho se jak pro přepravu (bedny), tak pro zrání (dřevěné desky) sýra ‚Taleggio‘ stále široce používá dřevo. Tento materiál umožňuje sýru dýchat a uvolnit přebytečnou syrovátku, díky čemuž může zrát normálně, tedy stejným způsobem, jaký byl používán před více než tisíci lety.

Tradiční znalosti výrobců sýrů, předávané po staletí, nelze ničím nahradit: toto know-how je zásadní nejen pro fázi zpracování mléka, ale i pro pozdější fáze.

Solení se provádí na sucho a/nebo ve slaném nálevu; jedná se o úkon, který je rozhodující pro úspěch sýra ‚Taleggio‘, jenž obvykle dozrává směrem ke středu.

Povrch sýrů ‚Taleggio‘ je domovem smíšené přírodní mikroflóry, která je vždy kombinací bakterií Schizomycetes patřících do rodiny Micrococcaceae a bakterií Eumycetes včetně *Geotrichum Candidum*, *Mucor racemosus*, *Penicillium frequentans* a kvasinek rodu *Torulasca* a *Saccharomyces*.

Sýr zraje v důsledku činnosti této mikroflóry, která pochází z tohoto prostředí, a to jak ve fázi výroby (sýrárna), tak ve fázi zrání (sklep nebo skladový prostor), a dodává sýru ‚Taleggio‘ jeho typické fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti, zejména narůžovělou barvu kůry; texturu, která je celkově pevná, ale měkká v části bezprostředně pod kůrou, a chuť, která je výrazná, sladká, aromatická a vyvážená, s tóny mléka a dochutí lanýžů na patře. Původní mikrobiální druhy se v prostředí zrání selektují díky teplotě, vlhkosti a přítomnosti samotného produktu. Sýr zraje cyklicky a na svém povrchu vytváří mikroflóru, která plní následující důležité funkce:

- a) propůjčuje texturu kůry, která se v první řadě vytvořila v důsledku přirozeného tvrdnutí sýra při kontaktu se vzduchem, čímž se vytváří ‚plst‘ jako nedílná součást těsta (*Geotrichum* a kvasinky);
- b) produkuje charakteristickou narůžovělou barvu díky *mikrokokům*;
- c) podporuje proteolýzu, za kterou jsou odpovědné především plísňe rodu *Penicillium* a *Mucor* a v menší míře kvasinky a bakterie čeledi *Micrococcaceae*;
- d) podporuje lipolýzu, způsobenou zejména činností plísňe rodu *Geotrichum* a kvasinek, vedle bakterií *Penicillium* a *Mucor*.

Této komplexní enzymatické činnosti mikroflóry v kůře se připisuje dostředivý postup zrání, tj. zvenku dovnitř.

K charakterizaci sýra ‚Taleggio‘ rovněž přispívají ostatní fáze zpracování, od použitých přísad (mléko, syřidlo a kultury) přes solení a salinaturu“ (omývání vodou a solí) až po teplotu a vlhkost.

Označování

Změna se týká čl. 4 odst. 2 písm. h) a bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Stávající znění:

„Jelikož se sýr ‚Taleggio‘ prodává také balený, a tudíž zakrytý, je značka umístěna rovněž na vnějším obalu.

Tato značka (viz příložený obrázek) má červený vnitřní okraj, bílý střední okraj a zelený vnější okraj.

Ve středu se nachází logo sýra ‚Taleggio‘, pod kterým může být uvedeno číslo balírny. Balení musí probíhat výhradně v oblasti původu, aby bylo možné určit oblast během fáze uvádění na trh. Výše uvedená značka byla rovněž zapsána v souladu s právními předpisy.“

se nahrazuje tímto:

„Článek 8 – Balení a označování

Při uvedení na trh musí být na obalu všech sýrů s CHOP ‚Taleggio‘, celých a/nebo naporcovaných, uveden název ‚Taleggio‘.

Obal musí být rovněž opatřen logem znázorněným níže na obrázku 2, které má červený vnitřní okraj, bílý střední okraj a zelený vnější okraj. Zkratka CTT je uprostřed černá a pod ní může být uvedeno číslo, které sdružení na ochranu přidělilo společnosti, jež je držitelem ochranné známky. Logo může být rovněž vytištěno v jedné barvě.



Obrázek 2

Po tomto logu musí následovat odkaz na nařízení o zápisu CHOP ‚Taleggio‘, konkrétně ‚nařízení (ES) č. 1107/96‘. Výše uvedené logo bylo zapsáno v souladu s právními předpisy.

V zájmu ochrany spotřebitele se s cílem zaručit pravost předem baleného a naporcovaného sýra s CHOP ‚Taleggio‘ při jeho uvedení na trh musí porcování a následné balení provádět ve vymezené zeměpisné oblasti uvedené v článku 3.

Je třeba poznamenat, že sdružení na ochranu označuje výrobce čísla od 1 do 299 a provozovny, v nichž sýr zrál, čísla od 301 do 499.“

Balení

Změna se týká čl. 4 odst. 2 písm. h) specifikace a bodu 3.5 jednotného dokumentu.

Stávající znění:

„ [...] balírenská společnost. Balení musí probíhat výhradně v oblasti původu, aby bylo možné během fáze uvedení na trh určit oblast.“

se nahrazuje tímto:

„Článek 8 – Balení a označování

Při uvedení na trh musí být na obalu všech sýrů s CHOP ‚Taleggio‘, celých a/nebo naporcovaných, uveden název ‚Taleggio‘. Obal musí být rovněž opatřen logem znázorněným níže na obrázku 2, které má červený vnitřní okraj, bílý střední okraj a zelený vnější okraj. Zkratka CTT je uprostřed černá a pod ní může být uvedeno číslo, které sdružení na ochranu přidělilo společnosti, jež je držitelem ochranné známky. Logo může být rovněž vytištěno v jedné barvě.



Obrázek 2

Po tomto logu musí následovat odkaz na nařízení o zápisu CHOP ‚Taleggio‘, konkrétně ‚nařízení (ES) č. 1107/96‘. Výše uvedené logo bylo zapsáno v souladu s právními předpisy.

V zájmu ochrany spotřebitele se s cílem zaručit pravost předem baleného a naporcovaného sýra s CHOP ‚Taleggio‘ při jeho uvedení na trh musí porcování a následné balení provádět ve vymezené zeměpisné oblasti uvedené v článku 3.

Je třeba poznamenat, že sdružení na ochranu označuje výrobce čísla od 1 do 299 a provozovny, v nichž sýr zrál, čísla od 301 do 499.“

Odůvodnění:

První část, která se týká značky, byla v zájmu zvýšení srozumitelnosti přepracována.

Pokud jde o porcování, pravidla stávající specifikace schválená při zapsání CHOP se nemění.

V zájmu ochrany spotřebitele se s cílem zaručit pravost předem baleného a naporcovaného sýra s CHOP ‚Taleggio‘ při jeho uvedení na trh musí porcování a následné balení provádět ve vymezené zeměpisné oblasti. To má zaručit pravost sýra s CHOP ‚Taleggio‘, protože porcování a následné balení znamená, že označení vyražená na celém sýru a označující jej jako sýr s CHOP ‚Taleggio‘ již poté nejsou viditelná.

Bylo rozhodnuto zrušit část týkající se balení celých sýrů a odkaz na maloobchodní prodej (k odnesení s sebou), protože jsou již upraveny závaznými pravidly a představují činnosti podléhající dohledu sdružení na ochranu, na které se specifikace produktu nevztahuje.

Vypouští se tato věta: „Kromě svých členů mohou sýr s CHOP ‚Taleggio‘ balit také schválené balírny evidované u sdružení na ochranu. Pokud se však nacházejí mimo oblast původu, mohou balit pouze celé sýry ‚Taleggio‘.“

Jiné

Odkazy na právní předpisy týkající se zápisu

Změna se týká čl. 4 odst. 2 písm. a) specifikace, který se v nové specifikaci stává článkem 1, a doplňuje se do bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Stávající znění:

„Název potraviny, na kterou se vztahuje označení původu, je ‚Taleggio‘. Potravina byla uznána prezidentským výnosem ze dne 15. září 1988.“

se nahrazuje tímto:

„Článek 1 – Název

„Označení CHOP ‚Taleggio‘ je určeno výhradně měkkému, syrovému stolnímu sýru vyrobenému výlučně z plnotučného syrového nebo pasterizovaného kravského mléka, který splňuje podmínky a požadavky stanovené v této specifikaci produktu.“

Odůvodnění

Nové znění umožňuje odstranit zastaralé odkazy na právní předpisy. Dále byl přidán popis produktu „Taleggio“ uvedený v současnosti v čl. 4 odst. 2 písm. b) a bylo výslovně uvedeno, že mléko může být syrové nebo pasterizované, jak je již uvedeno v čl. 4 odst. 2 písm. e) stávající specifikace.

Kontroly

Změna se týká čl. 4 odst. 2 písm. i) platné specifikace.

Článek o kontrolách byl přepracován a přeformulován v souladu s ustanoveními článků 36 a 37 nařízení (EU) č. 1151/2012.

Článek o kontrolách je uveden níže:

„Článek 7 – Sledování

V souladu s ustanoveními článků 36 a 37 nařízení (EU) č. 1151/2012 ověřuje schválený kontrolní subjekt soulad se specifikací produktu před uvedením produktu na trh.

Kontroly souladu CHOP ‚Taleggio‘ se specifikací provádí společnost Certedop S.r.l. – sídlo: Via del Macello 26, Crema – administrativní kanceláře: Via del commercio 29, 26013 Crema (CR) – Tel. 0373/259662 – Fax 0373/253530 – E-mail: info@certiprodot.it“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Taleggio“

EU č.: PDO-IT-0025-AM01 – 3. srpna 2020

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název (názvy) [CHOP či CHZO]**

„Taleggio“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu [podle přílohy XI]

Třída 1.3. Sýry

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

Označení CHOP „Taleggio“ je určeno výhradně měkkému, syrovému stolnímu sýru vyrobenému výlučně z plnotučného syrového nebo pasterizovaného kravského mléka od krav chovaných v zeměpisné oblasti původu, ze syřidla, soli a mléčných startovacích kultur, které splňují podmínky a požadavky uvedené níže.

Sýr s CHOP „Taleggio“ musí mít tyto vlastnosti:

Tvar: kvádrový blok s plochými čelními stranami a rovnou boční stěnou.

Rozměry: šířka plochých čelních stran od 18 do 22 cm, výška boční stěny 4 až 7 cm s nepatrnými odchylkami v závislosti na technických podmínkách výroby.

Hmotnost: pohybuje se od 1,5 kg do 2,5 kg, měřeno na konci minimální doby zrání 35 dní.

Pro výšku boční stěny je přípustná odchylka ± 10 % od maximální a minimální hodnoty.

Kůra: tenká s měkkou texturou a přirozenou narůžovělou barvou ($L \leq 77$ a $b \geq 0,2$ na trichromatickém kolorimetru) s charakteristickou mikroflórou. Ošetření kůry není povoleno jinak než vodou a solí.

Těsto: hladká textura pouze s několika malými, nepravidelně rozmístěnými očky. Sýr je obecně pevný, ale měkčí v části bezprostředně pod kůrou.

Barva těsta: bílá až slámově žlutá.

Chuť: výrazná, sladká, aromatická a vyvážená; na patře jsou cítit tóny mléka a dochuť lanýžů.

Chemické vlastnosti: minimální obsah tuku v sušině 48 %; minimální obsah sušiny 46 %; maximální obsah vody 54 %; maximálně 14 mg furosinu na 100 g obsahu bílkovin.

Produkt nesmí být uvolněn ke spotřebě, pokud je nebo byl předtím zmrazen.

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

Každý rok musí nejméně 50 % sušiny v krmivu pro krávy pocházet z oblasti původu. Krmivo dojníc se skládá z obilovin a ze sušené, zelené a silážované píce. Může být doplněno o jaderná krmiva a/nebo proteinové moučky. Je povoleno používání minerálních a vitaminových doplňků.

Aby zemědělské podniky fungovaly hospodárně, je nezbytné, aby mohly co možná nejvíce krmiva získat v rámci podniku; kvůli stále nepředvídatelnějším klimatickým změnám (období s vydatnými srážkami, které zpožďují nebo zabraňují seti, se střídají s obdobími velkého sucha, která negativně ovlivňují sklizeň) je však úroveň produkce v posledních letech velmi proměnlivá a často nižší oproti očekávání vzhledem k vysoké genetické kvalitě a relativně vysokým požadavkům na složení krmiva hospodářských zvířat. Zásadní je tudíž zaručit, aby nejméně 50 % sušiny v krmivu pro dojnice pocházelo z oblasti původu; jedná se o čistě preventivní opatření, které je v souladu s předpisy.

Tento procentní podíl stále zaručuje, že zůstane zachována souvislost mezi krmivem dojníc a vlastnostmi mléka, které je činí vhodným pro výrobu sýra „Taleggio“. Tento podíl rovněž umožňuje zachovat v bachoru hospodářských zvířat mikroflóru s vysokou genetickou charakteristikou, což ovlivňuje kvalitu suroviny.

Sýr s CHOP „Taleggio“ se vyrábí ze syrového nebo pasterizovaného kravského mléka, syřidla, soli a mléčných startovacích kultur.

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

Všechny fáze výrobního procesu, od chovu dojníc po dojení, výrobu sýra a zrání, musí probíhat v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4.

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

V zájmu ochrany spotřebitele se za účelem zajištění pravosti předem baleného a naporcovaného sýra s CHOP „Taleggio“ při jeho uvedení na trh musí porcování a následné balení provádět v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4.

Je třeba poznamenat, že sdružení na ochranu označuje výrobce čísla od 1 do 299 a provozovny, v nichž sýr zrál, čísla od 301 do 499.

To je nezbytné, protože označení, která identifikují celý sýr jako CHOP „Taleggio“, jsou na naporcovaném sýru ztracena nebo již nejsou viditelná, takže je třeba zaručit původ předem baleného produktu.

Porce sýra s CHOP „Taleggio“ mohou být baleny mimo oblast původu pouze v místě maloobchodního prodeje a na žádost spotřebitele (jednotlivé porce), případně mohou být také baleny v místě maloobchodního prodeje za účelem přímého prodeje (k odnesení s sebou).

V zájmu ochrany spotřebitele se za účelem zajištění pravosti předem baleného a naporcovaného sýra s CHOP „Taleggio“ při jeho uvedení na trh musí porcování a následné balení provádět v dané zeměpisné oblasti.

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

Při uvedení na trh musí být celé sýry s CHOP „Taleggio“ opatřeny značkou původu.

Logo CHOP „Taleggio“ je vyraženo na plochou čelní stranu sýra po jeho druhém otočení a před solením, aby byla značka jasně viditelná i na vyzrálém sýru, a tudíž při jeho uvedení na trh.

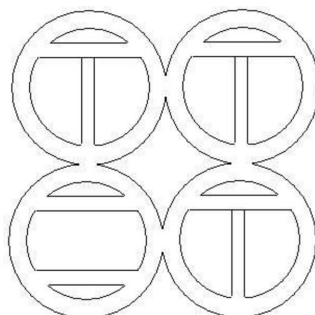
Razidlo je vyrobeno z plastu vhodného pro potravinářské účely a skládá se ze čtyř kruhů uspořádaných do čtverce. Kruhy obsahují tato písmena a čísla (obrázek 1):

písmeno T v 1. kruhu (vlevo nahoře),

písmeno T ve 2. kruhu (vpravo nahoře),

písmeno T ve 3. kruhu (vpravo dole),

identifikační číslo mlékárny vyrábějící sýr „Taleggio“ ve 4. kruhu (vlevo dole).



Obrázek 1

Při uvedení na trh musí být na obalu všech sýrů s CHOP „Taleggio“, celých a/nebo naporcovaných, uveden název „Taleggio“.

Obal musí být rovněž opatřen logem znázorněným níže na obrázku 2, které má červený vnitřní okraj, bílý střední okraj a zelený vnější okraj. Zkratka CTT je uprostřed černá a pod ní může být uvedeno číslo, které sdružení na ochranu přidělilo společnosti, jež je držitelem ochranné známky. Logo může být rovněž vytištěno v jedné barvě.



Obrázek 2

Po tomto logu musí následovat odkaz na nařízení o zápisu CHOP „Taleggio“, konkrétně „nařízení (ES) č. 1107/96“. Výše uvedené logo bylo zapsáno v souladu s právními předpisy.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast, ve které se vyrábí, zraje a porcuje sýr s CHOP „Taleggio“ zahrnuje celé správní území provincií Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Cremona, Milán, Lodi, Monza a Brianza, Pavia, Novara, Verbano-Cusio-Ossola a Treviso.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Vlastnosti sýra „Taleggio“ jsou v podstatě dány zeměpisnou oblastí, neboť sýr za své jedinečné a nenapodobitelné vlastnosti vděčí lidským a přírodním faktorům typickým pro oblast, v níž se vyrábí, zpracovává a zraje.

Název „Taleggio“ odkazuje na konkrétní zeměpisnou oblast Lombardie, která se rozkládá v údolích Valsassina a Val Talaggio a jejíž součástí je stejnojmenná vesnice.

Výroba sýra se rozšířila v celé oblasti vymezené v bodě 4 díky kočovnému způsobu chovu, neboť zvířata a zemědělci („bergamini“ [místní pastevcí]) se na zimu vracejí z hor do údolí.

Faktory, které prokazují souvislost mezi jakostí produktu a zeměpisnou oblastí původu, jsou z velké části spojeny se znalostmi výrobců, tradiční výrobou sýrů, zavedenými zvláštními podmínkami solení a technikou zrání; důležité jsou také zeměpisné podmínky oblasti, tj. její klima, pícniny a rozsáhlý zavlažovací systém.

Klimatické a agrozootechnické faktory mají vliv na produkované mléko, které je vhodné pro konkrétní typ výroby a zrání sýra a pro tvorbu a rozvoj mikroflóry v mléce.

Kvalita mléka, které má být zpracováno, je úzce spojena s oblastí původu produktu s CHOP, ve které je díky rozsáhlému systému zavlažování zaručen bohatý růst krmiva (sena, obilovin, proteinových/olejnatých plodin atd.).

Sýr se v současné době stále vyrábí pouze s použitím mléka, syřidla a soli a v souladu s tradičními technikami zpracování není v žádném případě povoleno ošetřovat kůru nebo přidávat jakékoliv přísady nebo pomocné látky. Kromě toho se jak pro přepravu (bedny), tak pro zrání (dřevěné desky) sýra „Taleggio“ stále široce používá dřevo. Tento materiál umožňuje sýru dýchat a uvolnit přebytečnou syrovátku, díky čemuž může zrát normálně, tedy stejným způsobem, jaký byl používán před více než tisíci lety.

Tradiční znalosti výrobců sýrů, předávané po staletí, nelze ničím nahradit: toto know-how je zásadní nejen pro fázi zpracování mléka, ale i pro pozdější fáze.

Solení se provádí na sucho a/nebo ve slaném nálevu; jedná se o úkon, který je rozhodující pro úspěch sýra „Taleggio“, jenž obvykle dozrává směrem ke středu.

Povrch sýrů „Taleggio“ je domovem smíšené přírodní mikroflóry, která je vždy kombinací bakterií *Schizomyces* patřících do čeledi *Micrococcaceae* a bakterií *Eumycetes* včetně *Geotrichum Candidum*, *Mucor racemosus*, *Penicillium frequentans* a kvasinek rodu *Torulasca* a *Saccharomyces*.

Sýr zraje v důsledku činnosti této mikroflóry, která pochází z tohoto prostředí, a to jak ve fázi výroby (sýrárna), tak ve fázi zrání (sklep nebo skladový prostor), a dodává sýru „Taleggio“ jeho typické fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti, zejména narůžovělou barvu kůry; texturu, která je celkově pevná, ale měkká v části bezprostředně pod kůrou, a chuť, která je výrazná, sladká, aromatická a vyvážená, s tóny mléka a dochutí lanýžů na patře. Původní mikrobiální druhy se v prostředí zrání selektují díky teplotě, vlhkosti a přítomnosti samotného produktu. Sýr zraje cyklicky a na svém povrchu vytváří mikroflóru, která plní následující důležité funkce:

- propůjčuje texturu kůry, která se v první řadě vytvořila v důsledku přirozeného tvrdnutí sýra při kontaktu se vzduchem, čímž se vytváří „plst“ jako nedílná součást těsta (*Geotrichum* a kvasinky);
- produkuje charakteristickou narůžovělou barvu díky *mikrokokům*;
- podporuje proteolýzu, za kterou jsou odpovědné především plísňe rodu *Penicillium* a *Mucor* a v menší míře kvasinky a bakterie čeledi *Micrococcaceae*;
- podporuje lipolýzu, způsobenou zejména činností plísňe rodu *Geotrichum* a kvasinek, vedle bakterií *Penicillium* a *Mucor*.

Této komplexní enzymatické činnosti mikroflóry v kůře se připisuje dostředivý postup zrání, tj. zvenku dovnitř.

K charakterizaci sýra „Taleggio“ rovněž přispívají ostatní fáze zpracování, od použitých přísad (mléko, syřidlo a kultury) přes solení a salinaturu (omývání vodou a solí) až po teplotu a vlhkost.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

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

nebo

přímo na úvodní stránce webu 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
L-2985 Lucemburk
LUXEMBURSKO

CS