

Úřední věstník

Evropské unie

C 234



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 65

17. června 2022

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2022/C 234/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10743 – TOWERBROOK / GSF) ⁽¹⁾	1
2022/C 234/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10686 – LOV GROUP / BETCLIC EVEREST GROUP) ⁽¹⁾	2
2022/C 234/03	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10731 – APOLLO MANAGEMENT / PRIMAFRIO) ⁽¹⁾	3

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2022/C 234/04	Směnné kurzy vůči euru — 16. června 2022	4
---------------	--	---

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2022/C 234/05	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10560 - SIKA / MBCC GROUP) ⁽¹⁾	5
---------------	---	---

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

2022/C 234/06	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10649 – PKN ORLEN / NORMBENZ / SELECTED HUNGARIAN AND SLOVAK ASSETS OF MOL) ⁽¹⁾	7
---------------	--	---

JINÉ AKTY

Evropská komise

2022/C 234/07	Zveřejnění jednotného dokumentu změněného na základě schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012	9
2022/C 234/08	Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, která není menšího rozsahu	14
2022/C 234/09	Zveřejnění jednotného dokumentu změněného na základě schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012	24

⁽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.10743 – TOWERBROOK / GSF)**(Text s významem pro EHP)**

(2022/C 234/01)

Dne 8. června 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 32022M10743. 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.10686 – LOV GROUP / BETCLIC EVEREST GROUP)

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 234/02)

Dne 10. června 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 32022M10686. 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.10731 – APOLLO MANAGEMENT / PRIMAFRIO)

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 234/03)

Dne 10. června 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 32022M10731. 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⁾

16. června 2022

(2022/C 234/04)

1 euro =

měna		směnný kurz	měna		směnný kurz
USD	americký dolar	1,0400	CAD	kanadský dolar	1,3446
JPY	japonský jen	138,24	HKD	hongkongský dolar	8,1638
DKK	dánská koruna	7,4386	NZD	novozélandský dolar	1,6608
GBP	britská libra	0,85550	SGD	singapurský dolar	1,4451
SEK	švédská koruna	10,6942	KRW	jihokorejský won	1 346,88
CHF	švýcarský frank	1,0142	ZAR	jihoafrický rand	16,6052
ISK	islandská koruna	137,50	CNY	čínský juan	6,9844
NOK	norská koruna	10,4588	HRK	chorvatská kuna	7,5245
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéska rupie	15 427,31
CZK	česká koruna	24,742	MYR	malajsijský ringgit	4,5786
HUF	maďarský forint	398,10	PHP	filipínské peso	55,700
PLN	polský zlotý	4,7138	RUB	ruský rubl	
RON	rumunský lei	4,9443	THB	thajský baht	36,566
TRY	turecká lira	18,0126	BRL	brazilský real	5,2559
AUD	australský dolar	1,4939	MXN	mexické peso	21,4115
			INR	indická rupie	81,1945

⁽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.10560 - SIKA / MBCC GROUP)****(Text s významem pro EHP)**

(2022/C 234/05)

1. Komise dne 7. června 2022 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Oznámení se týká těchto podniků:

- Sika International AG („Sika“, Švýcarsko), 100 % dceřiné společnosti podniku Sika AG („Sika AG“, Švýcarsko),
- LSF11 Skyscraper Holdco S.à.r.l. („MBCC“, Lucembursko), nejvyšší mateřské společnosti skupiny MBCC Group.

Podnik Sika získá ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování kontrolu nad celým podnikem MBCC.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Sika: skupina působící v oblasti vývoje, výroby a dodávek chemických přísad, malt, těsnících materiálů a lepidel, tlumících a výztužných materiálů, systémů pro zpevňování konstrukcí, průmyslových podlahových krytin, jakož i střešních a hydroizolačních systémů používaných ve stavebnictví a ve výrobním průmyslu,
- podniku MBCC: skupina složená ze dvou obchodních jednotek působících na celosvětové úrovni, a to v oblasti i) „chemických přísad“, kde nabízí řešení pro zákazníky v odvětví výroby betonu, cementu a podzemních staveb, a ii) „stavebních systémů“, kde nabízí řešení pro ochranu a opravy budov a staveb.

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

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

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

M.10560 - SIKA / MBCC GROUP

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

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

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

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

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

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.10649 – PKN ORLEN / NORMBENZ / SELECTED HUNGARIAN AND SLOVAK ASSETS OF MOL)****(Text s významem pro EHP)**

(2022/C 234/06)

1. Komise dne 10. června 2022 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Polski Koncern Naftowy ORLEN S.A. („PKN ORLEN“, Polsko),
- Normbenz Magyarország Kft. („Normbenz“, Maďarsko),
- vybraná aktiva v Maďarsku a na Slovensku, která jsou v současnosti kontrolována podnikem MOL Magyar Olaj- és Gázipari Nyrt („MOL“, Maďarsko).
- Podnik PKN ORLEN získá ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výhradní kontrolu nad celým podnikem Normbenz a vybranými aktivy v Maďarsku a na Slovensku, která jsou v současnosti kontrolována podnikem MOL.
- Spojení se uskutečňuje nákupem podílů a majetku.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podnik PKN ORLEN je mateřskou společností skupiny ORLEN, která je integrovanou víceúčelovou společností působící ve střední Evropě a Kanadě v oblasti rafinace ropy a výroby biopaliv, výroby petrochemických produktů, výroby elektřiny, velkoobchodního a maloobchodního prodeje pohonných hmot, maloobchodního prodeje rychloobrátkového spotřebního zboží, jakož i těžby ropy a zemního plynu,
- podnik Normbenz provozuje v Maďarsku čerpací stanice pod značkou Lukoil,
- vybraná aktiva v Maďarsku a na Slovensku, která jsou v současnosti kontrolována podnikem MOL, jsou kombinací aktiv představujících základ pro provoz čerpacích stanic v Maďarsku a na Slovensku.

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

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

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

M.10649 – PKN ORLEN / NORMBENZ / SELECTED HUNGARIAN AND SLOVAK ASSETS OF MOL

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

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

Fax +32 22964301

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

Poštovní adresa:

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

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2022/C 234/07)

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

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Roquefort“

EU č.: PDO-FR-0131-AM05 – 18.2.2022

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název**

„Roquefort“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

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

Třída 1.3 Sýry

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

„Roquefort“ je sýr s modrou plísní připravovaný a vyráběný výlučně ze syrového plnotučného ovčího mléka v souladu s místními, poctivými a stálými zvyklostmi.

Nelisovaná, nevařená, spory *Penicillium roqueforti* naočkováná, fermentovaná a solená hmota s vlhkou kůrou obsahuje minimálně 52 gramů tuku na 100 gramů sušiny a obsah sušiny nesmí být nižší než 55 gramů na 100 gramů zralého sýra.

Jedná se o válec o průměru 19 až 20 cm, jehož výška je od 8,5 do 11,5 cm a hmotnost od 2,5 do 3 kg.

Hmota je jemná a konzistentní s rovnoměrným modrozeleným žilkováním, s velmi zvláštním aromatem a mírnou plísňovou vůní a jemnou a výraznou chutí.

Sýr se nechává zrát a dozrávat po dobu nejméně 90 dní od data jeho výroby.

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

Použité mléko pochází od ovcí plemene Lacaune chovaných na mléko.

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

Ovce jsou chované tradičním způsobem, základem jejich výživy je tráva, píce a obiloviny pocházející minimálně ze tří čtvrtin, měřeno jako obsah sušiny ročně, ze zeměpisné oblasti produkce.

Bez ohledu na svůj původ nepřesahují externí nákupy píce, obilovin a doplňkových krmiv podniku (sláma a mleté obiloviny na zakázku nebo zpracované rovnocenným způsobem se v to nepočítají) určených bahnicím a jehnicím pro plemenitbu v průměru na stádo 200 kg sušiny ročně na bahnici produkující mléko, která se nachází v zemědělském podniku.

Veškeré krmivo, zejména doplňkové krmivo, nepochází nutně ze zeměpisné oblasti, protože zde není dostatek půdy vhodné pro plodiny a klimatické podmínky s častými letními suchy omezují jejich produkci.

Dokud je k dispozici čerstvá tráva a dovolí to klimatické podmínky, je povinná každodenní pastva.

V období ustájení sestává krmná dávka na stádo v průměru alespoň z jednoho kilogramu sušiny v seně na jedno zvíře.

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

Všechny kroky od produkce mléka až po zrání sýrů probíhají v zeměpisné oblasti.

Zrání probíhá v jeskyních v oblasti sutin na úpatí svahů v Combalou (obec Roquefort-sur-Soulzon), jak určil rozsudek tribunálu v Millau dne 12. července 1961.

Při delším zrání probíhá dozrávání výlučně v obci Roquefort-sur-Soulzon.

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

Krájení sýru „Roquefort“ je povoleno.

Skladování sýrů před balením, jejich krájení, úprava, předběžné balení a balení se provádí výlučně v obci Roquefort-sur-Soulzon, a to z těchto důvodů:

- aby se zaručila důvěryhodnost sýru „Roquefort“ s ohledem na podmínky pro zrání sýrů v obci Roquefort-sur-Soulzon za teploty, která může klesnout až k -5°C , je nezbytné, aby se při krájení a úpravě před expedicí věnovala zvláštní pozornost zachování chladicího řetězce, zabránilo se jakýmkoliv významným výkyvům teploty sýru „Roquefort“ a zamezilo se tak jakýmkoliv rizikům poškození tohoto produktu;
- jedině úprava v co nejkratší době, bezprostředně po vyjmutí sýru z místnosti s řízenou teplotou, kde probíhá zrání, umožní zachovat fyzikální a organoleptické vlastnosti typické pro sýr „Roquefort“ po zrání a dozrávání, a to do doby, než se dostane ke spotřebiteli. Balírny se proto nacházejí ve stejné obci jako místnosti s řízenou teplotou. Sýr „Roquefort“ je velmi křehký produkt, který zraje a dozrává velmi pomalu a mimo dosah světla. Jakmile proběhne zrání a dozrávání a sýr je tedy připraven ke konzumaci, snese pouze minimální manipulaci personálem, který má specifické znalosti o produktu, aby jej mohl zabalit v co nejkratší době, a zabránit tak jakémukoliv riziku seschnutí, oxidace nebo výskytu abnormálního zbarvení;
- aby se zajistila mikrobiologická nezávadnost sýru „Roquefort“ až do chvíle, než se dostane ke spotřebiteli, je důležité, aby sýr mohl být díky identifikaci každé vyrobené šarže (označení ve formě na sýry) sledován a kontrolován v průběhu všech úkonů krájení, úprav, předběžného balení a balení až ke konečnému produktu určenému spotřebiteli. Tyto úkony vyžadují zvláštní dovednosti a mají přímý dopad na kvalitu tohoto sýra vyráběného ze syrového mléka.

Ustanovení uvedená níže týkající se krájení a úpravy se nevztahují na maloobchodní prodejny, které provádějí krájení sýrů na žádost spotřebitele nebo krájení/úpravy s cílem okamžitého prodeje ve smyslu nařízení č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011.

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

Kromě povinných údajů, které jsou stanoveny v předpisech o označování a obchodní úpravě potravin, musí na etiketách sýrů „Roquefort“, prodávaných vcelku či krájených a balených do obalů, ve stejném zorném poli figurovat:

- název označení původu „Roquefort“ písmeny o velikosti nejméně dvou třetin největších písmen uvedených na etiketě,
- symbol CHOP Evropské unie.

Tyto údaje se uvádějí rovněž na bednách a jiných typech balení obsahujících tyto sýry.

Na etiketě je uvedena i kolektivní ochranná známka skupiny žadatelů „Brebis Rouge“. Je-li symbol CHOP na etiketách uveden barevně, uvede se barevně i kolektivní ochranná známka; je-li symbol CHOP na etiketách uveden černobíle nebo jako negativ, uvede se černobíle nebo jako negativ i kolektivní ochranná známka.

S výjimkou sdílené ochranné známky „Brebis Rouge“ a ostatních zvláštních obchodních a výrobních značek nebo společných názvů či symbolů není povoleno název „Roquefort“ blíže upřesňovat nebo k němu připojovat jakákoliv slova nebo jiný údaj na etiketách, v reklamě, komunikaci, na fakturách nebo obchodních dokladech.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Departement Aude:

Obce Belpech*, Brousses-et-Villaret, Castans, Caudebronde, Cenne-Monestiés, Cuxac-Cabardès, Fanjeaux*, Fontiers-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Labastide-Esparbairénque, Lacombe, Laprade, Lespinassière, Les Martyrs, Mas-Cabardès, Mayreville, Miraval-Cabardès, Montolieu, Pradelles-Cabardès, Roquefère, Saint-Denis, Saissac, La Tourette-Cabardès, Verdun-en-Lauragais, Villardonnel, Villemagne.

Departement Aveyron:

Kantony Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Ceor-Ségala, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lézézou, Rasper et Lévezou, Rodez-2, Rodez-Onet, Vallon, Saint-Affrique, Tarn et Causses.

Obce Les Albres, Anglars-Saint-Félix, Asprières, Auzits, Le Bas Ségala, Belcastel, Bertholène, Bessuéjols, Bor-et-Bar, Bournazel, Brandonnet, La Capelle-Bleys, Castelmarty, Castelnau-de-Mandailles*, Compolibat, Conques-en-Rouergue*, Crespin, Drulhe, Escandolières, Espalion, La Fouillade, Gaillac-d'Aveyron, Galgan, Goutrens, Laissac-Sévérac l'Eglise, Lanuéjols, Lassouts, Lescure-Jaoul, Lugan, Lunac, Maleville, Mayran, Montbazens, Morlhon-le-Haut, Najac, Palmas d'Aveyron, Peyrusse-le-Roc, Pierrefiche, Pomayrols, Prades-d'Aubrac*, Prévinières, Privezac, Rieupeyroux, Rignac, Rodez, Roussennac, Saint-André-de-Najac, Saint-Côme-d'Olt, Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac, Sainte-Eulalie-d'Olt, La Salvetat-Peyralès, Sanvensa, Sébazac, Sonnac, Tayrac, Valzergues, Vaureilles, Villecomtal, Vimenet.

Departement Gard:

Obce Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Dourbies, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Saint-Sauveur-Camprieu, Trèves, Vissec.

Departement Hérault:

Obce Les Aires, Avène, Bédarieux, Le Bousquet-d'Orb, Brenas, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Le Caylar, Ceilhes-et-Rocozels, Colombières-sur-Orb, Combes, Courniou, Le Cros, Dio-et-Valquières, Ferrals-les-Montagnes, Fraisse-sur-Agout, Graissessac, Hérépian, Joncels, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Liausson, Lodève, Lunas, Mérfons, Mons, Mourèze, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pégairolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Les Plans, Le Poujol-sur-Orb, Le Pradal, Prémian, Le Puech, Riols, Les Rives, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Étienne-d'Albagnan, Saint-Étienne-Estréchoux, Saint-Félix-de-l'Héras, Saint-Geniès-de-Varensal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Vincent-d'Olargues, Salasc, La Salvetat-sur-Agout, Sorbs, Le Soulié, Taussac-la-Billière, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Valmascle, Verreries-de-Moussans, Vieussan, Villemagne-l'Argentière.

Departement Lozère:

Kanton Chirac.

Obce Allenc, Badaroux, Banassac-Canilhac, Les Bondons, Brenoux, La Canourgue, Cans et Cévennes*, Chadenet, Chanac, Florac Trois Rivières*, Fraissinet-de-Fourques, Gatuzières, Gorges du Tarn Causses, Les Hermaux, Hures-la-Parade, Ispagnac, Lachamp-Ribennes*, Lanuéjols, Laval-du-Tarn, La Malène, Marvejols, Mas-Saint-Chély, Massegros Causses Gorges, Mende, Meyrueis, Monts-de-Randon*, Le Rozier, Saint-Bauzile, Saint-Étienne-du-Valdonnez, Saint-Pierre-de-Nogaret, Saint-Pierre-des-Tripiers, Saint-Saturnin, Sainte-Hélène, La Tieule, Trélans, Vebron.

Departement Tarn:

Kantony Carmaux-1 Le Ségal, Les Hautes Terres d'Oc, Mazamet-1, Mazamet-2 Vallée du Thoré, La Montagne noire.

Obce Alban, Amarens*, Ambialet, Arifat, Arthès*, Bellegarde-Marsal*, Bernac*, Brousse, Burlats, Cagnac-les-Mines, Carmaux, Castanet, Castelnau-de-Lévis*, Castres, Cestayrols*, Cordes-sur-Ciel*, Curvalle, Dénat*, Fauch, Le Fraysse, Le Garric, Graulhet*, Labessière-Candeil, Lacapelle-Ségalar, Laparrouquial, Lasgraisse*, Lautrec, Lempaut*, Lescure-d'Albigeois, Lombers, Mailhoc*, Massals, Mazamet, Miolles, Monestiés, Montfa, Montirat, Montredon-Labessonnié, Mont-Roc, Mouzens*, Mouzieys-Panens*, Navès*, Paulinet, Peyregoux*, Poulan-Pouzols, Pratviel*, Puéchoursi*, Puylaurens*, Rayssac, Réalmont, Roquecourbe, Rouffiac, Saint-André, Saint-Christophe, Saint-Jean-de-Vals, Saint-Julien-du-Puy, Saint-Marcel-Campes, Saint-Martin-Laguépie, Saint-Salvy-de-la-Balme, Sainte-Croix, Salles, Le Ségur, Sieurac, Soual, Souel*, Técou*, Teillet, Terre-de-Bancalié, Trévien, Vénès, Villefranche-d'Albigeois, Viviers-lès-Montagnes.

* Území obcí zahrnuto jen zčásti.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Sýr „Roquefort“ se vyrábí ze syrového plnotučného mléka ovčí plemene Lacaune, které jsou zvláště dobře uzpůsobené podmínkám prostředí v dané zeměpisné oblasti. Sklepy, v nichž sýr dozrává, byly vybudovány v sutinách, v nichž se nachází obec téhož jména. Vyznačují se podmínkami nezbytnými pro to, aby se v sýru vyvinula plíseň *Penicillium roqueforti*, díky níž sýr získává svou charakteristickou chuť. Během následné fáze pomalého dozrávání získává sýrová hmota postupně jemnou texturu a optimální organoleptické vlastnosti.

Zeměpisná oblast odpovídá jižní částí pohoří Massif Central, jeho úpatí a horským údolím. Podnebí je ovlivněno nadmořskou výškou nad 400 m a zároveň středomořskými a atlantickými vlivy. To přináší dlouhé zimy, které zpomalují nástup vegetace na jaře, a letní sucha, často zhoršená nízkou zásobou půdní vody. V důsledku geologického podloží, které vzniklo hercynským vrásněním nebo vápencových usazenin z druhohor v kombinaci s erozí, je povrch členitý a půda je kamenitá. Zeměpisná oblast zahrnuje pastviny, výběhy a travnaté plochy. Půdy vhodné k pěstování plodin je velmi málo a je využívána pro dočasné travní porosty a obiloviny pro vlastní spotřebu.

Sklepy pro dozrávání sýru „Roquefort“ se nacházejí ve vesnici Roquefort-sur-Soulzon a jsou celé vyhloubené v sutinách na úpatí vápencových svahů v Combalou, jež po staletí podléhaly zlomům a sesuvům půdy. Trhlinami v těchto sutinách, které fungují jako skutečné přírodní komíny nazývané „fleurines“, proudí s větší či menší intenzitou čerstvý a vlhký vzduch. Tyto trhliny fungují podle změny vnější teploty a atmosférického tlaku jako obrovský generátor vlhkého a studeného vzduchu: vzduch, který vstupuje do půdy, se ochladí studenými skalními stěnami orientovanými na severovýchod; poté klesne na dno sutin a zvlhne kontaktem s hladinou podzemní vody. Tímto způsobem přírodní komíny vytvářejí, ponechávají v rovnováze a udržují zvláštní přírodní mikroklima ve sklepech, v nichž vznikla plíseň *Penicillium roqueforti*.

Původ sýra „Roquefort“ je velmi starý. Zmínku o něm nacházíme v roce 1070 v kopií opatství v Conques v Aveyronu. Rozhodnutí toulouského parlamentu z roku 1666 potvrzuje všechna královská privilegia přiznaná od vlády Karla VI. na ochranu sýra „Roquefort“ a dává obyvatelům Roquefort-sur-Soulzon výhradní právo na zrání sýra „Roquefort“. V 18. století je „Roquefort“ Diderotem a d'Alembertem prohlášen „králem sýrů“. Následně řada rozsudků vymezuje oblast sutin Combalou jako jediné místo pro zrání sýra „Roquefort“. Dne 26. července 1925 schvaluje parlament zákon, díky kterému se „Roquefort“ stává prvním sýrem s uznaným označením původu.

Způsob chovu v zeměpisné oblasti je typický pro sýr „Roquefort“. Je založený na chovu ovčí plemene Lacaune a na využití krmných zdrojů blízkých podnikům a vylučuje sezónní přesuny zvířat na jiné pastviny. Ovce plemene Lacaune jsou zvláště dobře uzpůsobené svému prostředí. Vlna, která pokrývá hřbet ovce, jim během léta zajišťuje ochranu před slunečními paprsky a zároveň jim umožňuje snášet horko. Kopyta jsou uzpůsobena kamenitému terénu. V období pastvy spásají ovce většinu vegetace v zeměpisné oblasti, která má mnohdy velmi nízkou nutriční kvalitu. Díky genetickému výběru probíhajícímu v zeměpisné oblasti po desetiletí je dnes plemeno ovce Lacaune uznávaným mléčným plemenem. Ovce se chovají tradičním způsobem a pasou se ve výběžích a na dočasných i stálých travních porostech zeměpisné oblasti, které jsou zdrojem pastvy i zásob píce. Nákupy krmiva mimo zemědělský podnik jsou omezeny.

Výroba sýra „Roquefort“ vyžaduje specifické dovednosti. Využívá se při ní syrové plnotučné mléko. Prášek a kultury *Penicillium roqueforti* určené k očkování syrové hmoty se připravují z tradičních druhů vyskytujících se v mikroklimatu přírodních jeskyní v obci Roquefort-sur-Soulzon. K oddělení syrovátky se nepoužívá lisování. Sýrová hmota se za účelem provzdušnění propichuje. Sýr „Roquefort“ následně zraje ve sklepích situovaných v oblasti sutin hory Combalou, které jsou přirozeně provětrávány proudy čerstvého a studeného vzduchu, a to po dobu potřebnou k řádnému rozvoji ušlechtilé plísň *Penicillium roqueforti*. Následně je sýr zabalen do ochranného obalu, aby se růst ušlechtilé plísň *Penicillium roqueforti* zpomalil, a dále prochází procesem pomalého dozrávání.

„Roquefort“ je sýr s modrou plísní vyráběný výlučně ze syrového plnotučného ovčího mléka, který se nechává zrát a dozrávat po dobu nejméně 90 dní od data jeho výroby.

Hmota sýru je jemná s rovnoměrným modrozeleným žilkováním, s velmi zvláštním aromatem, mírnou plísňovou vůní a jemnou a výraznou chutí.

Využití plemene Lacaune spojené s tradičním způsobem chovu a potravou založenou na zdrojích zeměpisné oblasti ovlivňuje složení ovčího mléka, a to zejména pokud jde o mastné kyseliny, které podporují aroma. Toto mléko se používá v syrovém stavu a přispívá ke zvláštnímu aromatu sýru „Roquefort“, které se projeví během zrání a dozrávání díky ušlechtilé plísni *Penicillium roqueforti*.

Výroba sýru „Roquefort“ ze syrového plnotučného mléka od sýraře vyžaduje neustálé přizpůsobování výroby. Znalosti a dovednosti aplikované při výrobě, jako je oddělení syrovátky bez lisování, díky kterému vznikají pravidelné otvory v syrové hmotě, a propichování, které umožňuje přístup vzduchu do sýra, jsou nezbytné pro rozvoj ušlechtilé plísň *Penicillium roqueforti* během zrání, což umožní získat rovnoměrně žilkovanou hmotu.

Sklepy pro dozrávání vyhloubené v sutinách hory Combalou, které jsou odvětrávány díky přírodním průduchům zvaným „fleurines“, poskytují přirozené fyzikální a biologické podmínky zvláště příznivé pro zrání sýru „Roquefort“. Plíseň *Penicillium roqueforti* má v tomto zvláštním klimatu vynikající podmínky pro rozvoj. V sýru se množí, hmotu přeměňuje, dává jí modrozelenou barvu a chuť.

Pomalým dozráváním, které následuje po zrání, se rozvíjí jemná textura hmoty sýru „Roquefort“ a na konci období trvajícího minimálně 90 dní se plně projeví velmi zvláštní aroma a mírně plísňová vůně.

Odkaz na zveřejnění specifikace

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ce7087ff-374d-4ef9-bb80-df1367047144

**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 234/08)

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

„Chianti Classico“

EU č.: PDO-IT-0108-AM03 – 20. 3. 2019

CHOP (X) CHZO ()

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Consorzio olio DOP Chianti Classico (Sdružení pro olej s chráněným označením původu „Chianti Classico“) se sídlem via Sangallo, 41 – loc. Sambuca – Tavernelle Val di Pesa (FI).

Výše uvedené sdružení splňuje požadavky stanovené v čl. 13 odst. 1 ministerské vyhlášky 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
- ☒ Uvedení na trh, druhy balení, inspekční kontroly.

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 výrobku:

— Navrhují se některé změny článku 10 specifikace produktu, bodu 3.2 jednotného dokumentu.

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

Tato změna se týká chemického hodnocení extra panenského olivového oleje s CHOP „Chianti Classico“. Konkrétněji byla vypuštěna analýza absorbance v ultrafialovém záření, dále byl vypuštěn odkaz na analytickou metodu pro stanovení celkového obsahu polyfenolů a byla zavedena analýza biofenolů s nízkou molekulovou hmotností a analýza alfa-tokoferolu nahradila analýzu celkového obsahu tokoferolů.

Proto se stávající znění:

„Chemické hodnocení

- a) kyselost vyjádřená jako podíl kyseliny olejové $\leq 0,5$ %;
- b) maximální obsah peroxidů 12 (mEq kyslíku);
- c) absorbance v ultrafialovém záření K232 maximálně 2,1 a K270 maximálně 0,2;
- d) vysoký obsah kyseliny olejové > 72 %;
- e) CMP celkem (fenolické antioxidanty) více než 150 ppm;
- f) tokoferoly celkem vyšší než 140 ppm.“

nahrazuje tímto:

„Chemické hodnocení

- a) kyselost vyjádřená jako podíl kyseliny olejové $\leq 0,5$ %;
- b) maximální obsah peroxidů 12 (mEq kyslíku);
- c) vysoký obsah kyseliny olejové > 72 %;
- d) polyfenoly celkem vyšší než 150 ppm;
- e) alfa-tokoferol vyšší než 140 ppm.“

Domníváme se, že analýzu absorbance v ultrafialovém záření lze vypustit.

Tato analýza se provádí za účelem stanovení hodnoty K270 a K232.

Ukazatel K270 je užitečný v tom smyslu, že upozorňuje na přítomnost rektifikovaného oleje v panenském oleji, jelikož hodnota K270 vzroste tam, kde dojde k tomuto typu podvodu.

Po letech probíhajících kontrol je možné u italských olejů s CHOP a/nebo CHZO tento typ podvodu s jistotou vyloučit, proto dáváme přednost nahrazení tohoto analytického hodnocení jinými vhodnějšími metodami za účelem ochrany oleje s CHOP „Chianti Classico“ a zvýšení jeho kvality.

Ukazatel K232 poskytuje kvalitativní informaci o stupni oxidace oleje a tato hodnota stoupá spolu s tím, jak olej stárne.

I s ohledem na to, aby se zabránilo dalšímu zvýšení nákladů výrobců, se domníváme, že tyto informace v uspokojivé míře poskytuje analýza obsahu peroxidů.

Účelem těchto změn je proto zlepšit kvalitu analytických informací o oleji s CHOP „Chianti Classico“ bez dalšího zvýšení nákladů.

S ohledem na upřesnění týkající se celkového obsahu polyfenolů navrhujeme vypustit odkaz na analytickou metodu vyvinutou milánskou výzkumnou stanicí, neboť tato metoda se již nepoužívá a všechny italské laboratoře oprávněné k certifikaci olejů s CHOP používají totožnou akreditovanou metodu.

Chemická analýza biofenolů přináší informaci, o které nyní víme, že je pro spotřebitele velmi důležitá, neboť jim umožňuje chápat skutečnou hodnotu, pokud jde o kvalitu oleje s CHOP „Chianti Classico“.

Namísto obecné analýzy tokoferolů (vitamínů), která poukazuje na celkový obsah těchto sloučenin v oleji, se zavádí analýza alfa-tokoferolu, tj. jednoho z běžně přítomných tokoferolů.

Tento parametr je vhodnější a důležitější v tom smyslu, že samotný alfa-tokoferol tvoří přibližně 90–95 % celkových tokoferolů v oleji a současně se jedná o tokoferol s nejsilnějším bioaktivním účinkem. Proto zachováním minimálního omezení na 140 ppm, ale s upřesněním, že se vztahuje výlučně na alfa-tokoferol, zajistíme, že olej bude mít vyšší celkový obsah vitamínů (dalšími tokoferoly jsou gama-tokoferol, delta-tokoferol a beta-tokoferol).

Zeměpisná oblast

- Zeměpisná oblast zůstala nezměněna. Tato změna se týká článku 3 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu. Tento článek provádí ustanovení regionálního zákona č. 63 ze dne 26. listopadu 2019 o zřízení obce Barberino-Tavernelle, která vznikla sloučením obcí Barberino Val di Elsa a Tavernelle Val di Pesa.

Proto se stávající znění:

„Oblast produkce oleje ‚Chianti Classico‘ zahrnuje v provinciích Siena a Firenze celé správní území obcí: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti a Radda in Chianti a dále části obcí Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa a Tavernelle Val di Pesa.“

nahrazuje tímto:

„Oblast produkce oleje ‚Chianti Classico‘ zahrnuje v provinciích Siena a Firenze celé správní území obcí: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti a Radda in Chianti a část území obcí Barberino-Tavernelle, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi a San Casciano in Val di Pesa.“

Metoda produkce

- Změna se týká článku 2 specifikace produktu a bodu 3.2 jednotného dokumentu. Kromě toho byla tato informace přesunuta do bodu 3 jednotného dokumentu, kde má její uvedení větší význam.

Znění:

„Extra panenský olivový olej ‚Chianti Classico‘ je produkován z plodů olivovníků zapsaných do rejstříku, tvořených samostatně či společně alespoň z 80 % stromy odrůd Frantoio, Correggiolo, Moraiolo, Leccino a z maximálně 20 % stromy dalších odrůd z oblasti, které musí být v každém případě zapsány do toskánského rejstříku zárodečné plazmy olivovníků.“

se nahrazuje tímto:

„Olej ‚Chianti Classico‘ je produkován výhradně z plodů olivovníků ze zeměpisné oblasti produkce, která se nachází v zeměpisné oblasti vymezené článkem 3 specifikace produktu a která je zapsaná v rejstříku. Nejméně 80 % stromů v daném zemědělském podniku musí tvořit odrůdy ‚Frantoio‘, ‚Correggiolo‘, ‚Moraiolo‘, ‚Leccino‘ a ‚Leccio del Corno‘, samostatně či společně, a nanejvýš 20 % oliv může náležet k dalším místním odrůdám, které musí být v každém případě zapsány do toskánského rejstříku zárodečné plazmy olivovníků.“

Toto upřesnění je navrhováno proto, aby bylo jasněji uvedeno, že je povoleno zapisovat pozemky osázené jedinou odrůdou olivovníků, i pokud nenáležejí k hlavním odrůdám (Frantoio, Correggiolo, Leccino a Moraiolo). K zajištění souladu se specifikací produktu musí alespoň 80 % stromů v jednotlivých zemědělských podnicích pěstujících olivy jako celek náležet k hlavním odrůdám. Proto je možné zapisovat háje „méně významných“ kultivarů do rejstříku olivovníků pro CHOP „Chianti Classico“, aniž by se musela dodržet minimální procentuální hodnota stanovená ve specifikaci produktu.

Kromě toho byla na seznam hlavních odrůd, které musí tvořit alespoň 80 % olivovníků vhodných k produkci oliv na olej s CHOP „Chianti Classico“, přidána odrůda Leccio del Corno, která vznikla a byla identifikována v zemědělském podniku nacházejícím se v této oblasti, konkrétně v obci San Casciano Val di Pesa. Jakostní charakteristiky oleje Leccio del Corno jsou velmi podobné vlastnostem olejů z hlavních odrůd a vyznačují se intenzivními ovocnými tóny a výrazně hořkou a štiplavou chutí.

Toto doplnění je podloženo roky provádění analýzy, která ukazuje, že průměrný organoleptický profil oleje s CHOP „Chianti Classico“ a průměrný organoleptický profil jednodruhového oleje Leccio del Corno, jakož i chemické a fyzikální vlastnosti jednodruhového oleje Leccio del Corno jsou plně v souladu s vlastnostmi typickými pro CHOP „Chianti Classico“.

- Tato změna se týká článku 5 specifikace produktu, který se vztahuje k výnosu.

Znění:

„Výnos oleje nesmí přesahovat 650 kilogramů na hektar olivových hájů s hustotou alespoň 200 stromů.“

V případě hájů s nižší hustotou nesmí výnos překročit 3,25 kg na strom.

U hájů s hustotou převyšující 500 stromů na hektar nesmí toto omezení překročit 2 kg na strom.“

se nahrazuje tímto:

„Výnos oliv nesmí přesahovat:

20 kg na strom v hájích s hustotou do 250 stromů na hektar a na zemědělský podnik,

12 kg na strom v hájích s hustotou pohybující se mezi 251 a 500 stromy na hektar a na zemědělský podnik,

8 kg na strom v hájích s hustotou větší než 501 stromů na hektar a na zemědělský podnik.

V každém případě maximální výnos oleje zemědělského podniku na 100 kg oliv nesmí překročit 20 %.

Tato omezení musí být dodržena také v případě oliv ze smíchaných šarží pocházejících z více než jednoho zemědělského podniku. Stanovený výnos bude průměrným výnosem zpracovávané šarže.“

Změnou tohoto článku se „převádí“ kritérium vztažené na olivový olej na kritérium vztažené na olivy s odkazem na tři třídy hustoty výsadby, které jsou již uvedeny v článku 5, aniž by se *de facto* zaváděla omezení nebo zvýšení výrobní kapacity produkčních jednotek olivového oleje.

Účelem této změny je usnadnit kontroly pěstitelů oliv.

— Tato změna se týká článku 7 specifikace produktu, který se vztahuje k opatřením pro sklizeň a skladování.

Znění:

„Olivy musí být utrženy přímo ze stromu, případně zachyceny do sítí nebo plachet, přepravovány a uchovávány v přepravech s otvory na pěti stranách a ve vrstvách nepřesahujících 30 cm v perforovaných bednách nebo vozících. Pokud se olivy skladují, musí být umístěny ve vhodných chladných a větraných prostorách ne déle než tři dny po sklizni. Do lisovny mohou být přepraveny ve stejných přepravech nebo v jiných vhodných nádobách. Použití pytlů nebo žoků je zakázáno.

Používají-li se bedny a/nebo vozíky, olivy musí být přepraveny do lisovny ještě v den sklizně.

Skladování v lisovně před samotným vylisováním se musí uskutečnit v prostorách a nádobách, které zaručují jakostní charakteristiky produktu.

Olivy musí být zpracovány do 24 hodin od dodání do lisoven oleje, které se musí nacházet na území uvedeném v článku 3 této specifikace produktu, a musí být vhodné v souladu s podmínkami stanovenými v článku 8 níže.“

se nahrazuje tímto:

„Olivy musí být utrženy přímo ze stromu, případně zachyceny do sítí nebo plachet, přepravovány a uchovávány v přepravech s otvory na pěti stranách a ve vrstvách nepřesahujících 30 cm nebo v perforovaných bednách nebo vozících. Pokud se olivy skladují, musí být umístěny ve vhodných chladných a větraných prostorách ne déle než tři dny po sklizni. Do lisovny mohou být přepraveny ve stejných přepravech nebo v jiných vhodných nádobách. Použití pytlů nebo žoků je zakázáno.

Skladování v lisovně před samotným vylisováním se musí uskutečnit v prostorách a nádobách, které zaručují jakostní charakteristiky produktu.

Používají-li se při sklizni přepravy a/nebo vozíky, olivy musí být přepraveny do lisovny ještě v den sklizně.

Olivy musí být zpracovány do 24 hodin od dodání do lisoven oleje, které se musí nacházet na území uvedeném v článku 3 této specifikace produktu, a musí být vhodné v souladu s podmínkami stanovenými v článku 8 níže.“

Aby byla věta srozumitelnější, za údaj „30 cm“ bylo vloženo slovo „nebo“.

Doplnění předposledního odstavce má upřesnit, že se přeprava oliv do lisovny musí uskutečnit ve stejný den jako sklizeň, pokud se jako skladovací nádoby na sklizené olivy používají bedny nebo vozíky. Tato změna je nezbytná, aby se zajistilo, že olivy, které by se s největší pravděpodobností zkazily, budou zpracovány rychle.

— Tato změna se týká článku 8 specifikace produktu, který se vztahuje k metodě extrakce a stanovování šarží.

Znění:

„Extrakce oleje ‚Chianti Classico‘ musí být provedena po omytí oliv vodou nebo očištění vzduchem o teplotě okolního prostředí předepsanými a konstantními mechanickými a fyzikálními metodami. Teplota v lisovacích zařízeních musí být kontrolována, aby nepřesáhla hodnotu 27 °C.“

se nahrazuje tímto:

„Jakmile jsou olivy omyty vodou, s použitím vzduchu nebo bez něj, při teplotě okolního prostředí, musí být extrakce oleje ‚Chianti Classico‘ provedena spolehlivými a konstantními mechanickými a fyzikálními metodami. Teplota v lisovacích zařízeních musí být kontrolována, aby nepřesáhla hodnotu 27 °C.“

Toto doplnění je nezbytné za účelem objasnění, že ve fázi čištění lze používat vodu i vzduch.

Souvislost

— Tento bod nepředstavuje změnu v pravém slova smyslu. Souvislost se neobjevuje ve stávající specifikaci, pouze ve zveřejněném jednotném dokumentu. Proto je třeba text obsažený v jednotném dokumentu vložit do konkrétního článku ve specifikaci.

Text vložený do specifikace zní takto:

„Souvislost

Článek 18

Oblast produkce oleje ‚Chianti Classico‘ je klimaticky a hydrogeologicky svébytná a geograficky je dobře vymezena již od 14. století.

Pokud jde o půdu a klima, je tato oblast produkce dosti homogenní. Období podzimu, která jsou v průměru mírná a suchá, střídají tuhé zimy. Prostředí ve svém celku umožňuje pěstování olivovníků na hranici jejich přirozeného rozšíření, což mělo a stále má vliv na proces tvorby a zrání plodů.

Podle technik pěstování, které se v této oblasti vždy uplatňovaly, se olivy trhají přímo ze stromu dříve, než fyziologicky dozrají.

Teplotní podmínky určují i tvar stromu (většinou tvar otevřené vázy) udržovaný místními zemědělci. Tento tvar umožňuje lepší rozložení světla a tepla v koruně, což napomáhá růstu olivovníků během krátkých období v roce.

Extra panenský olivový olej ‚Chianti Classico‘ se vyrábí z odrůd tradičně pěstovaných v Toskánsku a vyznačuje se senzorickým profilem určeným zejména intenzivní hořkostí a štiplavostí spojenou s ovocnými aromatickými tóny.

Chemické a organoleptické vlastnosti extra panenského olivového oleje s CHOP ‚Chianti Classico‘ jsou spojené s klimatickými podmínkami oblasti produkce, jež mají přímý vliv na jakostní a kvantitativní složení fenolů, na chuťově poznatelný stupeň hořkosti a štiplavosti a na intenzitu ovocné chuti.

Vzhledem k nutnosti chránit plody před prvními podzimními mrazy se vyvinula tradice předčasné sklizně oliv (tj. před jejich dozráním). Tento postup sice snižuje množství oleje, umožňuje však sklizeň oliv v okamžiku, kdy mají ještě vysoký obsah polyfenolů, čímž přispívá ke zvýraznění chuťově poznatelné hořkosti a štiplavosti, jimiž se olej ‚Chianti Classico‘ vyznačuje. Díky významným teplotním výkyvům, jež jsou pro danou oblast na podzim charakteristické, získává extra panenský olivový olej ‚Chianti Classico‘ kromě toho rovněž typickou čistou ovocnou vůni.

Oblasti produkce se dostalo zvláštního uznání vyhlášením ediktu, jímž v roce 1716 vévoda Cosimo III. vymezil stávající hranice jejího území s ohledem na kvalitu a specifika produkce vína a oliv: určitého CHOP ‚ante litteram‘. V roce 1819 pak ‚Trattato teorico – pratico completo sull’ulivo‘ (Kompletní teoreticko-praktické pojednání o olivách) G. Tavantiho již vyjmenovával hlavní odrůdy existující v oblasti Chianti Classico.“

Označování

— Tato změna se týká článku 17 (Označení a popis) specifikace produktu a bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Ve druhém řádku bylo spojení „zákon a obchodní předpisy“ nahrazeno vhodnějším „platné právní předpisy“.

Slovo „ihned“ odkazující na umístění označení „Denominazione di Origine Protetta“ za názvem označení bylo odstraněno a bylo povoleno použití zkratky „DOP“ (CHOP).

Znění:

„Kromě běžných označení uvedených v předchozím článku musí být na etiketách vedle údajů vyžadovaných zákonem a obchodními předpisy umístěno označení ‚Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico‘ a ihned po něm označení ‚Denominazione di Origine Protetta‘ (chráněné označení původu), s jasným uvedením roku produkce nesmazatelným písmem v souladu s článkem 6 této specifikace produktu.

Je zakázáno označení doplňovat jakýmkoli kvalifikátorem, který není výslovně uveden v této specifikaci produktu. Je povoleno užívat ochranné známky konsorcií, jména zemědělských podniků, farem, statků, a dále toponomastických údajů, odkazujících na důvěryhodné oblasti produkce oliv.

Znění názvu musí být vytištěno na etiketě jasným nesmazatelným písmem, kolorimetricky ve značném kontrastu s barvou etikety. Grafické písmo dalších případných označení nesmí překročit 50 % velikosti písma použitého pro označení.“

se nahrazuje tímto:

„Kromě běžných označení uvedených v předchozím článku musí být na etiketách vedle údajů běžně vyžadovaných platnými právními předpisy umístěno označení ‚Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico‘ (Extra panenský olej Chianti Classico) a označení ‚Denominazione di Origine Protetta‘ (chráněné označení původu) nebo zkratka DOP (CHOP), s jasným uvedením roku produkce nesmazatelným písmem v souladu s článkem 6 této specifikace produktu.

Označení je zakázáno doplňovat jakýmkoli jinými výrazy pochvalného charakteru, které nejsou výslovně uvedeny v této specifikaci produktu. Je však povoleno užívat značky konsorcií, jména zemědělských podniků, farem, statků, a dále toponomastických údajů, odkazujících na důvěryhodné oblasti produkce oliv.

Znění názvu musí být vytištěno na etiketě jasným nesmazatelným písmem, kolorimetricky ve značném kontrastu s barvou etikety. Grafické písmo dalších případných označení nesmí překročit 50 % velikosti písma použitého pro označení.“

Cílem těchto změn je umožnit přizpůsobení způsobu umisťování těchto označení na daný typ etikety.

Uvedení na trh, druhy balení, inspekční kontroly

Uvedení na trh

— Tato změna se týká článku 13 specifikace produktu. Tato informace byla vložena i do bodu 3.5 jednotného dokumentu, který se týká načasování uvedení na trh a krajní lhůty pro stočení.

Znění:

„Stáčení oleje ‚Chianti Classico‘ je povoleno až do 31. října roku následujícího po roku produkce a uvedení na trh do následujícího února.

Na etiketě oleje ‚Chianti Classico‘ musí být vždy jasně označen rok produkce.“

se nahrazuje tímto:

„Stáčení oleje ‚Chianti Classico‘ je povoleno až do 31. ledna druhého roku následujícího po roku produkce. Na etiketě oleje ‚Chianti Classico‘ musí být vždy jasně označen rok produkce.“

Navrhuje se odstranění požadavku na uvedení oleje na trh (tj. prodej balírnou) do 28. února, neboť se ukázalo, že toto omezení je nepřiměřené a omezuje obchodní činnost. Správná informovanost spotřebitele je v každém případě zaručena povinností jasně na etiketě uvádět rok, a především uvedením data spotřeby oleje. Rovněž se navrhuje stanovit 31. leden druhého roku, který následuje po roce sklizně, jako krajní lhůtu pro stočení.

Olej se vzhledem ke svému charakteru a v naší situaci uchovává lépe ve velkém objemu, než když je stočen. Výrobci proto v zásadě upřednostňují stáčení na základě objednávek a snaží se, aby počet lahví nebo plechovek oleje na skladě byl co nejnižší. Důvodem je zachování čerstvosti a kvality produktu.

S ohledem na výše uvedené a proto, aby se vyřešily případné problémy s uchováváním a uváděním na trh oleje s CHPO „Chianti Classico“ a aby se v budoucnu výskytu takových problémů předešlo, a vzhledem k tomu, že se u oleje s CHOP „Chianti Classico“ v každém případě vyžaduje, aby měl na etiketě uvedeno datum spotřeby, považujeme za vhodné stanovit jako novou krajní lhůtu pro stočení 31. leden druhého roku, který následuje po roce sklizně.

— Tato změna se týká článku 15 specifikace uvádějícího novou krajní lhůtu pro stočení v případě typů skladování u oleje, který neprochází filtračním čištěním.

Znění:

„Odchylně od prvního odstavce tohoto článku může být olej splňující pravidla stanovená ve specifikaci stočen do 31. října roku následujícího po roce, ve kterém byly olivy sklizeny, pokud se u něj provede filtrační čištění do 31. prosince roku produkce a v každém případě do data podání žádosti o certifikaci.“

se nahrazuje tímto:

„Odchylně od prvního odstavce tohoto článku může být olej splňující pravidla stanovená ve specifikaci stočen do 31. ledna druhého roku následujícího po roce, ve kterém byly olivy sklizeny, pokud se u něj provede filtrační čištění do 31. prosince roku produkce a v každém případě do data podání žádosti o certifikaci.“

Jako krajní lhůtu pro stočení se navrhuje stanovit 31. leden druhého roku, který následuje po roce sklizně.

Tato změna je výsledkem změny článku 13 výše.

Vypuštěné věty znějí takto:

„Pokud olej bezprostředně do 31. prosince roku sklizně neprošel filtračním čištěním, musí se rovněž skladovat v inertní atmosféře.“

Navrhuje se odstranit požadavek na skladování nefiltrovaného oleje v inertní atmosféře při současném zachování krajní lhůty pro zabalení, která je 45 dnů od data certifikace.

Nefiltrovaný olej, který je skladován v inertní atmosféře, si zachovává své vlastnosti, na rozdíl od oleje nefiltrovaného, který je skladován bez použití plynu. Přesto se má za to, že požadavek, aby hospodářské subjekty stáčely olej do 45 dnů od data certifikace, může poskytnout komplexní ochranu spotřebitele. Pokud nedojde ke stočení do 45 dnů, musí se opakovat chemické a organoleptické kontroly.

Druhy balení

— Změna se týká článku 16 specifikace produktu a bodu 3.5 jednotného dokumentu.

Stávající znění:

„Olej ‚Chianti Classico‘ musí být v oblasti produkce balen do skleněných nebo kovových nádob o definovaných objemech v nominálním množství do 5 (pěti) litrů. Lze používat i nádoby menší než 100 ml (skleněné, kovové či PET), pokud balení splňuje požadavky na celkový objem povolený platnými předpisy. Nádoby musí být hermeticky uzavřeny tak, aby se při otevření zlomila záruční pečť.“

se nahrazuje tímto:

„Olej ‚Chianti Classico‘ musí být balen v oblasti produkce vymezené v článku 3 do nádob z materiálů a o objemech povolených právními předpisy.“

Balení musí být uzavřeno v souladu s právními předpisy a musí být opatřeno záruční pečť. U nádob s objemem menším než 100 ml může být informace o objemu vynechána.“

Navrhuje se umožnit použití nádob z různých materiálů a o různých objemech, aby hospodářské subjekty mohly lépe reagovat na požadavky trhu.

Hospodářským subjektům to také umožňuje připevnit záruční pečeť nejvhodnějším způsobem dle typu nádoby.

Inspekční kontroly

— Do specifikace produktu byl vložen konkrétní článek týkající se inspekčních kontrol. Obsahuje všechny informace o kontrolním subjektu.

Nový článek zní takto:

„Inspekční kontroly

Článek 19

Shoda produktu se specifikací produktu je prověřována kontrolním subjektem v souladu s ustanoveními stávajících právních předpisů EU. Odpovědným kontrolním subjektem je Valoritalia Srl se sídlem Via Piave 24, 00187 Řím. Tel. +390645437975; Fax +390645438908; E-mail: info@valoritalia.it.“

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Chianti Classico“

EU č.: PDO-IT-0108-AM03 – 20. 3. 2019

CHOP (X) CHZO ()

1. Název (názvy) (CHOP či CHZO)

„Chianti Classico“

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1. Druh produktu (podle přílohy XI)

Třída 1.5. Oleje a tuky (máslo, margarín, olej atd.)

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

„Chianti Classico“ je extra panenský olivový olej, který má při uvedení na trh následující vlastnosti:

Chemické hodnocení

- a) kyselost vyjádřená jako podíl kyseliny olejové $\leq 0,5$ %;
- b) maximální obsah peroxidů 12 (mEq kyslíku);
- c) vysoký obsah kyseliny olejové > 72 %;
- d) polyfenoly celkem vyšší než 150 ppm;
- e) alfa-tokoferol vyšší než 140 ppm.

Organoleptické hodnocení

Olej musí mít:

- barvu od intenzivní zelené do zelené se zlatavými odstíny,
- ovocné aroma, které je charakteristické pro olivový olej.

Bodové hodnocení v tabulce degustační poroty musí být následující:

- a) ovocná chuť zeleného ovoce 3–8
- b) hořkost 2–8
- c) štiplavost 2–8

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

Extra panenský olivový olej „Chianti Classico“ je produkován z oliv pocházejících z olivovníků zapsaných v rejstříku, z nichž v daném zemědělském podniku musí samostatně či společně alespoň 80 % náležet k odrudám „Frantoio“, „Correggiolo“, „Moraiolo“, „Leccino“ a „Leccio del Corno“ a maximálně 20 % oliv mohou tvořit ostatní místní odrůdy, které musí být v každém případě zapsány do toskánského rejstříku zárodečné plazmy olivovníků.

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

Všechny fáze procesu produkce, tj. pěstování, sklizeň i lisování oleje, musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti podle bodu 4.

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

Olivový olej „Chianti Classico“ je možné balit do 31. ledna druhého roku, který následuje po roku produkce. Rok produkce musí být vždy jasně označen na etiketě.

Extra panenský olivový olej „Chianti Classico“ musí být balen v oblasti produkce podle článku 4 do nádob z materiálů a o objemech povolených právními předpisy. Balení musí být uzavřeno v souladu s právními předpisy a musí být opatřeno záruční pečeti. U nádob s objemem menším než 100 ml může být informace o objemu vynechána.

Balení extra panenského olivového oleje „Chianti Classico“ musí probíhat v rámci zeměpisné oblasti produkce, aby byla lépe zaručena kontrola původu produktu a aby se zamezilo zhoršení a ztrátě specifických vlastností popsanych výše v bodě 3.2, jež by mohla způsobit přeprava nebaleného produktu mimo tuto oblast, zejména typické hořkosti a štiplavosti extra panenského olivového oleje „Chianti Classico“, které jsou dány obsahem fenolických antioxidantů a profilem aromatických látek. V důsledku působení vzdušného kyslíku během fáze přelévání, čerpání, přepravy a vykládky, což jsou operace, které se opakují častěji v případě stáčení mimo oblast produkce, může dojít ke ztrátě specifických vlastností extra panenského olivového oleje „Chianti Classico“ popsanych výše v bodě 3.2.

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

Kromě běžných označení požadovaných platnými právními předpisy musí být na etiketách umístěno označení „Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico“ (Extra panenský olej Chianti Classico) a označení „Denominazione di Origine Protetta“ (chráněné označení původu), popřípadě zkratka DOP (CHOP), s jasným uvedením roku produkce nesmazatelným písmem.

Označení je zakázáno doplňovat jakýmkoli jinými výrazy pochvalného charakteru, které nejsou výslovně uvedeny v této specifikaci produktu. Je však povoleno užívat značky konsorcií, jména zemědělských podniků, farem, statků, a dále toponomastických údajů, odkazujících na důvěryhodné oblasti produkce oliv.

Znění názvu musí být vytištěno na etiketě jasným nesmazatelným písmem, kolorimetricky ve značném kontrastu s barvou etikety. Grafické písmo dalších případných označení nesmí překročit 50 % velikosti písma použitého pro označení.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce oleje „Chianti Classico“ zahrnuje v provinciích Siena a Firenze celé správní území obcí: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti a Radda in Chianti a část území obcí Barberino-Tavarnelle, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi a San Casciano in Val di Pesa.

Tato oblast odpovídá oblasti vymezené pro území vína „Chianti Classico“, která je popsána již v meziministerské vyhlášce ze dne 31. července 1932, publikované v úředním věstníku č. 209 ze dne 9. září 1932.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Specifičnost zeměpisné oblasti

Oblast produkce oleje „Chianti Classico“ je klimaticky a hydrogeologicky svébytná a geograficky je dobře vymezena již od 14. století.

Pokud jde o půdu a klima, je tato oblast produkce dosti homogenní. Období podzimu, která jsou v průměru mírná a suchá, střídají tuhé zimy. Prostředí ve svém celku umožňuje pěstování olivovníků na hranici jejich přirozeného rozšíření, což mělo a stále má vliv na proces tvorby a zrání plodů.

Podle technik pěstování, které se v této oblasti vždy uplatňovaly, se olivy trhají přímo ze stromu dříve, než fyziologicky dozrají.

Teplotní podmínky určují i tvar stromu (většinou tvar otevřené vázy) udržovaný místními zemědělci. Tento tvar umožňuje lepší rozložení světla a tepla v koruně, což napomáhá růstu olivovníků během krátkých období v roce.

Specifická produkce

Extra panenský olivový olej „Chianti Classico“ se vyrábí z odrůd tradičně pěstovaných v Toskánsku a vyznačuje se senzorickým profilem určeným zejména intenzivní hořkostí a štiplavostí spojenou s ovocnými aromatickými tóny.

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

Chemické a organoleptické vlastnosti extra panenského olivového oleje s CHOP „Chianti Classico“ jsou spojené s klimatickými podmínkami oblasti produkce, jež mají přímý vliv na jakostní a kvantitativní složení fenolů, na chuťově poznatelný stupeň hořkosti a štiplavosti a na intenzitu ovocné chuti.

Vzhledem k nutnosti chránit plody před prvními podzimními mrazy se vyvinula tradice předčasné sklizně oliv (tj. před jejich dozráním). Tento postup sice snižuje množství oleje, umožňuje však sklizeň oliv v okamžiku, kdy mají ještě vysoký obsah polyfenolů, čímž přispívá ke zvýraznění chuťově poznatelné hořkosti a štiplavosti, jimiž se olej „Chianti Classico“ vyznačuje. Díky významným teplotním výkyvům, jež jsou pro danou oblast na podzim charakteristické, získává extra panenský olivový olej „Chianti Classico“ kromě toho rovněž typickou čistou ovocnou vůni.

Oblasti produkce se dostalo zvláštního uznání vyhlášením ediktu, jímž v roce 1716 vévoda Cosimo III. vymezil stávající hranice jejího území s ohledem na kvality a specifika produkce vína a oliv: určitého CHOP „ante litteram“. V roce 1819 pak „Trattato teorico – pratico completo sull'ulivo“ (Kompletní teoreticko-praktické pojednání o olivách) G. Tavantiho již vyjmenovával hlavní odrůdy existující v oblasti Chianti Classico.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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 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).

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

(2022/C 234/09)

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

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Farina di Neccio della Garfagnana“

EU č.: PDO-IT-0196-AM01 – 12.1.2022

CHOP (x) CHZO ()

1. Název

„Farina di Neccio della Garfagnana“

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

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

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

Chráněné označení původu „Farina di Neccio della Garfagnana“ je vyhrazeno pro sladkou mouku z plodů kaštanovníku (*Castanea sativa* Mill.) odrůd popsanych v bodě 3.3 níže, jejíž vlastnosti lze přičíst výhradně přírodním faktorům a lidské činnosti.

Před uvedením na trh musí mít mouka s CHOP „Farina di Neccio della Garfagnana“ tyto vlastnosti:

- velikost zrna: jemná, jak na dotyk, tak na patře,
- maximální vlhkost: 13 %,
- barva: může se pohybovat od bílé až po tmavou slonovinovou,
- chuť: sladká, s jemnou, lehce nahořklou dochutí,
- vůně: kaštanová.

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

Mouka se vyrábí z kaštanů následujících odrůd, pocházejících z oblasti uvedené v bodě 4 tohoto dokumentu: Carpinese, Pontecosi, Mazzangaia, Pelorosa, Rossola, Verdola, Nerona a Capannaccia, a dále odrůd z téže oblasti původu uvedené v bodě 4 tohoto dokumentu, avšak s čistě místními názvy.

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

—

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

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

Všechny fáze produkce, od sklizně kaštanů až po sušení, mletí a přípravu mouky ke spotřebě, musí probíhat v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4 níže.

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

Od 1. prosince se mouka s CHOP „Farina di Neccio della Garfagnana“ uvádí na trh v zapečetěných sáčkích vyrobených z potravinářského materiálu v souladu s platnými předpisy, recyklovatelných nebo kompostovatelných, se čtvercovým dnem, mnohovrstevných, s vnější papírovou vrstvou v barvě Pantone 4026 C.

Objem sáčků je 500 g a 1 kg, ačkoliv na mouku, která není určena k prodeji široké veřejnosti, se používají sáčky větší.

Vedle povinných údajů stanovených právními předpisy o označování a obchodní úpravě potravin jsou na každém balení uvedeny tyto údaje:

— logo daného označení, za nímž bezprostředně následuje výraz „Denominazione Origine Protetta“ nebo zkratka D. O.P. a ve stejném zorném poli symbol CHOP Evropské unie,

— název a adresa balírní.

K názvu CHOP „Farina di Neccio della Garfagnana“ nesmí být připojeno žádné kvalifikační přídavné jméno, a to ani graficky oddělené.

Aniž je dotčen zákaz stanovený v předchozím odstavci, informativní popisy, jako jsou: „pomalu sušená“, „mletá kamenným mlýnem“ nebo „mletá vodním mlýnem“, jsou povoleny,

— obchodní firmy či soukromé ochranné známky mohou být uvedeny, nesmí však spotřebitele uvádět v omyl.

Logo:



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast, v níž se mouka „Farina di Neccio della Garfagnana“ vyrábí, zahrnuje následující obce provincie Lucca: Castelnuovo di Garfagnana; Castiglione Garfagnana; Pieve Fosciana; San Romano di Garfagnana; Sillano Giucugnano; Piazza al Serchio; Minucciano; Camporgiano; Careggine; Fosciandora; Molazzana; Vagli; Villa Collemadina; Galliciano; Borgo a Mozzano; Barga; Coreglia Antelminelli; Bagni di Lucca; Fabbriche di Vergemoli.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Bez ohledu na přítomnost lidské populace a intenzivní využívání kaštanovníku lze spojitost s touto oblastí nalézt v samotné povaze stromu coby lesního druhu.

Kaštanovníky obecně rostou pouze v oblastech s mimořádně příznivými půdními a klimatickými podmínkami. Pokud v určité oblasti nerostou spontánně, lze je tam vysadit jen obtížně, a to i když jsou půdní a klimatické podmínky podobné podmínkám v oblastech jejich přirozeného výskytu.

V souvislosti s provincií Lucca a zejména s regionem Garfagnana poukazují mnohé dokumenty na to, že kaštanovníky a jejich plody mají odnepaměti pozitivní vliv na hospodářství a stravu místního obyvatelstva. Lidé si tak k těmto stromům vytvořili úzký vztah, aby mohli jejich plody co nejlépe využívat.

5.2. Specifičnost produktu

Mouka s CHOP „Farina di Neccio della Garfagnana“ se vyrábí z kaštanů odrůd, které jsou považovány za příliš malé pro trh s čerstvým ovocem a zeleninou, avšak jsou velmi sladké. Produkt má proto sladkou kaštanovou chuť s mírně nahořklou dochutí způsobenou tradičním pomalým sušením pomocí ohně v typických sušárnách „metati“ nacházejících se přímo v kaštanových hájích. Dobré jméno produktu je dáno také jemností zrna, které je dosaženo pomalým mletím v kamenných mlýnech, díky němuž se mouka nepřehřeje a nepoškodí.

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

Pokud se jedná o kaštanovou mouku, v tomto případě „Farina di Neccio della Garfagnana“, je třeba poukázat na to, že za účelem jejího zpracování museli lidé vystavět k němu zvláště určené malé budovy. V oblasti se tak nachází řada staveb (nazývaných „metati“), v nichž se kaštany suší a melou. Odhaduje se, že v roce 1950 bylo ve vymezené oblasti přibližně 5000 „metati“. V roce 1800 zde bylo zhruba 245 mlýnů.

Díky svým zvláštním architektonickým a stavebním rysům jsou tyto stavby chráněny předpisy o specifikaci produktu a obecními stavebními předpisy coby prvky místní kultury a důkaz provázanosti s životním prostředím.

Dalším důležitým aspektem je míra, v jaké kaštanová mouka ovlivnila místní kuchyni. K typickým pokrmům patří polenta z kaštanové mouky, „manafregoli“ (kaštanová mouka vařená s mlékem), „castagnaccio“ (druh pečené chlebové placky z kaštanové mouky, olivového oleje, vlašských a piniových ořechů) a typický chléb oblasti Garfagnana nazývaný „neccio“, vyráběný z mouky, vody a soli.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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