



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 66

3. května 2023

Obsah

I *Usnesení, doporučení a stanoviska*

DOPORUČENÍ

Evropská centrální banka

2023/C 156/01	Doporučení Evropské centrální banky ze dne 24. dubna 2023 Radě Evropské unie o externím auditorovi Bank Āentrali ta' Malta / Central Bank of Malta (ECB/2023/12)	1
---------------	--	---

II *Sdělení*

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2023/C 156/02	STANOVY KONSORCIA ACTRIS ERIC	2
---------------	-------------------------------------	---

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2023/C 156/03	Úroková míra použitá Evropskou centrální bankou pro hlavní refinanční operace: 3,50 % 1. května 2023 – Směnné kurzy vůči euru	22
---------------	---	----

JINÉ AKTY

Evropská komise

2023/C 156/04	Zveřejnění žádosti podle čl. 26 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/787 o definici, popisu, obchodní úpravě a označování lihovin, používání názvů lihovin v obchodní úpravě a při označování jiných potravin, ochraně zeměpisných označení lihovin, používání lihu a destilátů zemědělského původu při výrobě alkoholických nápojů a o zrušení nařízení (ES) č. 110/2008 23	23
2023/C 156/05	Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin 27	27
2023/C 156/06	Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin 31	31
2023/C 156/07	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 35	35
2023/C 156/08	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 45	45

I

(Usnesení, doporučení a stanoviska)

DOPORUČENÍ

EVROPSKÁ CENTRÁLNÍ BANKA

DOPORUČENÍ EVROPSKÉ CENTRÁLNÍ BANKY

ze dne 24. dubna 2023

Radě Evropské unie o externím auditorovi Bank Āentrali ta' Malta / Central Bank of Malta

(ECB/2023/12)

(2023/C 156/01)

RADA GUVERNĚRŮ EVROPSKÉ CENTRÁLNÍ BANKY,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na statut Evropského systému centrálních bank a Evropské centrální banky, a zejména na článek 27.1 tohoto statutu,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Účetnictví Evropské centrální banky (ECB) a národních centrálních bank členských států, jejichž měnou je euro, ověřují nezávislí externí auditori doporučení Radou guvernérů ECB a schválení Radou Evropské unie.
- (2) Po provedení auditu za účetní rok 2022 byl mandát externího auditora Bank Āentrali ta' Malta / Central Bank of Malta, společnosti KPMG, vzájemnou dohodou ukončen. Je proto nezbytné jmenovat externího auditora od účetního roku 2023.
- (3) Bank Āentrali ta' Malta / Central Bank of Malta vybrala za svého externího auditora pro účetní roky 2023 až 2027 společnost Deloitte Audit Ltd,

PŘIJALA TOTO DOPORUČENÍ:

Doporučuje se, aby společnost Deloitte Audit Ltd byla jmenována externím auditorem Bank Āentrali ta' Malta / Central Bank of Malta pro účetní roky 2023 až 2027.

Ve Frankfurtu nad Mohanem dne 24. dubna 2023.

Prezidentka ECB
Christine LAGARDE

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

STANOVY KONSORCIA ACTRIS ERIC

(2023/C 156/02)

PREAMBULE

VZHLEDEM K TOMU, že věda o změně klimatu a kvalitě ovzduší vyžaduje porozumění prostorové a časové proměnlivosti složek atmosféry s krátkou životností,

VZHLEDEM K TOMU, že hlubší pochopení hnacích sil změny klimatu a znečištění ovzduší vyžaduje pozorování čtyřrozměrné distribuce složek atmosféry s krátkou životností,

VZHLEDEM K TOMU, že hlubší pochopení atmosférické proměnlivosti atmosférických složek s krátkou životností vyžaduje znalost složitých procesů, které řídí jejich vzájemné působení,

VZHLEDEM K TOMU, že věda o změně klimatu a kvalitě ovzduší vyžaduje bezpečný přístup k dlouhodobým údajům z pozorování poskytovaným s odpovídající přesností a zeměpisným pokrytím,

VZHLEDEM K TOMU, že zlepšování znalostí a technologií pro vědu o změně klimatu a kvalitě ovzduší vyžaduje přístup k výzkumným platformám vybaveným přístroji v přirozené a kontrolované atmosféře,

VZHLEDEM K TOMU, že infrastruktura ACTRIS poskytuje jedinečné odborné znalosti v oblasti metrologie aerosolů, oblaků a reaktivních stopových plynů, v poskytování údajů týkajících se proměnlivosti atmosférických složek s krátkou životností a v postupech pro přístup k těmto informacím,

VZHLEDEM K TOMU, že datové produkty infrastruktury ACTRIS jsou nezbytné pro úplnost systému pro pozorování Země, pokud jde o klima a kvalitu ovzduší, a přispívají k řešení nejistot v modelech systémů klimatu a zemských systémů směrem k rozvoji udržitelných řešení k reakci na environmentální problémy,

VZHLEDEM K TOMU, že infrastruktura ACTRIS má za cíl zvýšit úroveň technologie používané v distribuované výzkumné infrastruktuře a kvalitu služeb nabízených velmi široké komunitě uživatelů, včetně partnerů ze soukromého sektoru,

VZHLEDEM K TOMU, že infrastruktura ACTRIS rovněž podporuje odbornou přípravu provozovatelů a uživatelů a posiluje vazbu mezi výzkumem, vzděláváním a inovacemi v oblasti vědy o atmosféře a klimatu,

členové a pozorovatelé uvedení v příloze I

SE DOHODLI TAKTO:

KAPITOLA 1

ZÁKLADNÍ PRVKY

Článek 1

Název

Infrastruktura pro výzkum aerosolů, oblaků a stopových plynů (ACTRIS) se zřizuje jako konsorcium evropské výzkumné infrastruktury (ERIC) podle nařízení (ES) č. 723/2009 s názvem „ACTRIS ERIC“.

Článek 2

Úkoly a činnosti

1. Cílem výzkumné infrastruktury ACTRIS je vytvářet vysoce kvalitní integrované datové soubory v oblasti atmosférických věd a poskytovat služby, včetně přístupu k platformám s nástroji, přizpůsobené vědeckému a technologickému využití.
2. Hlavním úkolem konsorcia ACTRIS ERIC je zřídit a provozovat distribuovanou výzkumnou infrastrukturu a koordinovat strategický a finanční rozvoj a dlouhodobý provoz výzkumné infrastruktury ACTRIS.
3. Při plnění svého hlavního úkolu a v souladu s pravidly stanovenými v těchto stanovách konsorcium ACTRIS ERIC vykonává tyto činnosti:
 - a) koordinuje a monitoruje odpovídající poskytování dat z vnitrostátních zařízení;
 - b) koordinuje a monitoruje činnosti v ústředních zařízeních a jejich strategie rozvoje služeb;
 - c) zajišťuje otevřený a včasný přístup k datům a datovým produktům výzkumné infrastruktury ACTRIS prostřednictvím datového centra;
 - d) provozuje fyzický a vzdálený přístup k tematickým střediskům, datovému centru a vnitrostátním zařízením.
4. Konsorcium ACTRIS ERIC může vykonávat rovněž tyto činnosti:
 - a) propagace výzkumné infrastruktury ACTRIS u vědecké obce, soukromého sektoru a široké veřejnosti;
 - b) implementace výsledků společenského a technologického vývoje souvisejících s úkoly a činnostmi stanovenými v čl. 2 odst. 2 a 3 stanov;
 - c) rozvíjení společných činností se skupinami uživatelů, včetně průmyslu;
 - d) podpora předávání poznatků průmyslu, společnosti a tvůrcům politik;
 - e) harmonizace zavádění výzkumné infrastruktury ACTRIS s vnitrostátními prioritami a strategiemi;
 - f) propagace zdrojů výzkumné infrastruktury ACTRIS na vzdělávání a odbornou přípravu;
 - g) spolupráce a propojování činností s dalšími výzkumnými infrastrukturami v souvisejících a doplňkových oblastech;
 - h) podpora odborné přípravy, předávání poznatků a mezinárodní spolupráce;
 - i) účast na činnostech vědeckého výzkumu, které souvisejí s jeho úkolem, coby financovaný nebo financující partner;
 - j) jakékoli jiné související činnosti nezbytné k plnění jeho úkolů.

5. Konsorcium ACTRIS ERIC plní svůj hlavní úkol na neziskovém základě. Aniž jsou dotčena platná pravidla státní podpory, může konsorcium ACTRIS ERIC provádět omezené hospodářské činnosti, pokud jsou úzce spjaty s hlavním úkolem konsorcia a neohrožují jeho splnění. Konsorcium ACTRIS ERIC vede oddělené záznamy o výdajích a příjmech ze svých hospodářských činností a účtuje za ně tržní ceny nebo, pokud takové ceny nelze zjistit, veškeré náklady navýšené o přiměřené ziskové rozpětí. Veškeré příjmy plynoucí z těchto omezených hospodářských činností použije konsorcium ACTRIS ERIC na podporu a zdokonalení plnění svého úkolu.

Článek 3

Umístění a sídlo

1. Konsorcium ACTRIS ERIC je distribuovaná výzkumná infrastruktura se sídlem v Helsinkách (Finsko) a pracovišti ústředí ve Finsku a Itálii.
2. Součástí distribuované výzkumné infrastruktury jsou datové centrum, tematická střediska a vnitrostátní zařízení nacházející se v různých zemích. Datové centrum, tematická střediska a vnitrostátní zařízení jsou napojena na konsorcium ACTRIS ERIC prostřednictvím dohod uzavřených s hostitelskými organizacemi daných zařízení.

Článek 4

Doba trvání a ukončení činnosti

1. Konsorcium ACTRIS ERIC se zřizuje na dobu neurčitou, aniž jsou dotčena ustanovení o ukončení činnosti konsorcia.
2. Ukončení činnosti konsorcia ACTRIS ERIC se řídí rozhodnutím valné hromady v souladu s čl. 18 odst. 8 stanov.
3. Aktiva zbývající po zaplacení dluhů konsorcia ACTRIS ERIC se rozdělí mezi členy, stále pozorovatele a pozorovatele v poměru k jejich příslušnému ročnímu příspěvku do konsorcia ACTRIS ERIC, pokud valná hromada nerozhodne jinak.
4. Neprodleně po přijetí rozhodnutí o ukončení činnosti, a v každém případě do deseti dnů po přijetí takového rozhodnutí, konsorcium ACTRIS ERIC vyrozumí Evropskou komisi. Bez zbytečného odkladu, v každém případě však do deseti dnů od uzavření postupu pro ukončení činnosti, vyrozumí konsorcium ACTRIS ERIC o této skutečnosti Evropskou komisi.
5. Konsorcium ACTRIS ERIC zaniká dnem, kdy Evropská komise zveřejní příslušné oznámení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Článek 5

Odpovědnost a pojištění

1. Konsorcium ACTRIS ERIC ručí za své závazky.
2. Finanční odpovědnost členů, stálých pozorovatelů a pozorovatelů za dluhy konsorcia ACTRIS ERIC je omezena výší jejich ročních příspěvků poskytnutých konsorciu ACTRIS ERIC.
3. Konsorcium ACTRIS ERIC uzavře odpovídající pojištění proti rizikům spojeným s vytvářením a činností konsorcia ACTRIS ERIC.

Článek 6

Politika přístupu uživatelů

1. Konsorcium ACTRIS ERIC poskytuje účinný přístup k datům, nástrojům a službám. Uplatňuje se nediskriminační stanovení priorit podle vědeckého přínosu, technické proveditelnosti a/nebo jiných příslušných kritérií souvisejících s cílem výzkumné infrastruktury ACTRIS.
2. Přístup je založen na zásadách otevřeného přístupu podle kritérií, postupů a způsobů stanovených v politice konsorcia ACTRIS ERIC v oblasti údajů a v dokumentech o politice přístupu a služeb schválených valnou hromadou. Postupy a hodnotící kritéria jsou veřejně přístupné na internetovém portálu konsorcia ACTRIS ERIC. S cílem usnadnit přístup k datům, nástrojům a službám poskytuje konsorcium ACTRIS ERIC uživatelům pokyny, a to i prostřednictvím svého internetového portálu.

Článek 7

Politika hodnocení

Činnosti konsorcia ACTRIS ERIC každoročně hodnotí poradní rada pro vědu a inovace. Kromě toho služby, provoz a řízení výzkumné infrastruktury ACTRIS hodnotí nejméně jednou za pět let nezávislí externí hodnotitelé jmenovaní valnou hromadou, jíž podávají zprávy, kteří nesmí být členy poradní rady pro vědu a inovace.

Článek 8

Politika šíření informací

1. Konsorcium ACTRIS ERIC podporuje otevřenou vědu a inovace a vybízí uživatele, aby své výsledky zveřejňovali. Využití dat, služeb a infrastruktury ACTRIS je v publikacích a veškerých dalších dokumentech nutno uvést. Další podrobnosti jsou uvedeny ve vnitřních předpisech konsorcia ACTRIS ERIC.

2. Konsorcium ACTRIS ERIC využívá k oslovení cílových skupin různé prostředky, včetně internetového portálu, sociálních médií, informačního bulletinu, seminářů, účasti na konferencích, článků v časopisech a denících.

Článek 9

Politika v oblasti práv duševního vlastnictví

1. S výhradou podmínek smlouvy mezi konsorciem ACTRIS ERIC a uživateli jsou práva duševního vlastnictví vytvořeného, získaného nebo vyvinutého uživateli vlastněna těmito uživateli.

2. Data, jakož i práva duševního vlastnictví a další poznatky vzniklé a vyvinuté v rámci výzkumné infrastruktury ACTRIS patří subjektu nebo osobě, která je vytvořila. Poskytovatelé dat umožní konsorciu ACTRIS ERIC využívat data z výzkumné infrastruktury ACTRIS v souladu s podmínkami stanovenými v politice v oblasti údajů a v dokumentech o politice přístupu a služeb výzkumné infrastruktury ACTRIS.

3. Data z výzkumné infrastruktury ACTRIS jsou dostupná v souladu se zásadami otevřené vědy a otevřeného přístupu, které jsou podrobněji stanoveny ve vnitřních předpisech.

Článek 10

Politika zaměstnanosti

1. Zaměstnanecká politika konsorcia ACTRIS ERIC se řídí právními předpisy země, v níž je daný pracovník zaměstnán.

2. Výběrová řízení, nábor a zaměstnávání pracovníků v konsorciu ACTRIS ERIC je transparentní, nediskriminační a dodržuje zásadu rovných příležitostí. Podrobná pravidla nábory pracovníků jsou stanovena ve vnitřních předpisech.

Článek 11

Politika zadávání veřejných zakázek

Konsorcium ACTRIS ERIC s uchazeči a účastníky výběrových řízení zachází rovným a nediskriminačním způsobem bez ohledu na to, zda mají sídlo v Unii či nikoliv. Politika konsorcia ACTRIS ERIC v oblasti zadávání veřejných zakázek dodržuje zásady transparentnosti, zákazu diskriminace a hospodářské soutěže. Podrobná pravidla zadávání veřejných zakázek a kritéria jsou stanovena ve vnitřních předpisech.

KAPITOLA 2

ČLENSTVÍ A STATUS POZOROVATELE

Článek 12

Členové, stálí pozorovatelé, pozorovatelé a zastupující subjekty

1. Členy konsorcia ACTRIS ERIC s hlasovacím právem nebo stálými pozorovateli či pozorovateli bez hlasovacího práva konsorcia ACTRIS ERIC se mohou stát tyto subjekty:
 - a) členské státy Evropské unie;
 - b) přidružené země ve smyslu čl. 2 písm. c) nařízení (ES) č. 723/2009;
 - c) třetí země ve smyslu čl. 2 písm. b) nařízení (ES) č. 723/2009, jiné než přidružené země;
 - d) mezivládní organizace.
2. Podmínky k získání členství či statusu stálého pozorovatele nebo pozorovatele jsou uvedeny v článku 13. Členem konsorcia ACTRIS ERIC musí být alespoň jeden členský stát Evropské unie a alespoň dvě další země z řad členských států nebo přidružených zemí.
3. Za všech okolností mají členské státy a přidružené země na valné hromadě společně většinu hlasovacích práv. Valná hromada zajistí, aby konsorcium ACTRIS ERIC tento požadavek vždy splňovalo.
4. Kterýkoli člen, stálý pozorovatel nebo pozorovatel uvedený v čl. 12 odst. 1 písm. a) až c) může být na valné hromadě zastoupen jedním nebo více veřejnými subjekty, včetně regionů, nebo soukromými subjekty pověřenými poskytováním veřejné služby, které vybere a určí podle svých vlastních pravidel a postupů. Tito členové, stálí pozorovatelé nebo pozorovatelé informují předsedu valné hromady o veškerých změnách zastupujícího subjektu, o ukončení jeho mandátu nebo o jakýchkoli změnách zvláštních práv a povinností přenesených na zastupující subjekt.
5. Seznam členů, stálých pozorovatelů a pozorovatelů konsorcia ACTRIS ERIC a jejich zastupujících subjektů je uveden v příloze I. Příloha I je průběžně aktualizována předsedou valné hromady nebo jím pověřenou osobou.
6. V případech, kdy to konsorcium ACTRIS ERIC považuje za přínosné, může rovněž uzavřít dohodu se třetími stranami, například se zeměmi, které nemohou být členy, stálými pozorovateli nebo pozorovateli konsorcia ERIC.

Článek 13

Podmínky pro členství či status stálého pozorovatele nebo pozorovatele

1. Subjekty, které podepsaly oficiální žádost o zřízení konsorcia ACTRIS ERIC, se rozhodnutím Komise o zřízení konsorcia ACTRIS ERIC v souladu s nařízením (ES) č. 723/2009 stávají členy nebo pozorovateli.
2. Podle čl. 13 odst. 1 podají subjekty uvedené v čl. 12 odst. 1, které se chtějí stát členy konsorcia ACTRIS ERIC, předsedovi valné hromady písemnou žádost. Tato žádost popisuje, jak bude subjekt přispívat k úkolům a činnostem konsorcia ACTRIS ERIC uvedeným v článku 2 a jak bude plnit povinnosti stanovené v článku 15.
3. Podle čl. 13 odst. 1 subjekty uvedené v čl. 12 odst. 1, které jsou ochotny přispívat k činnostem konsorcia ACTRIS ERIC, ale ještě se nemohou připojit jako členové, mohou požádat o status stálého pozorovatele nebo pozorovatele. Žadatelé podají písemnou žádost předsedovi valné hromady. Tato žádost popisuje, jak bude žadatel přispívat k úkolům a činnostem konsorcia ACTRIS ERIC uvedeným v článku 2 a jak bude plnit povinnosti stanovené v článku 16.

Článek 14

Odstoupení člena, stálého pozorovatele nebo pozorovatele a ukončení členství nebo statusu pozorovatele

1. Člen nebo stálý pozorovatel nesmí odstoupit během prvních pěti let činnosti konsorcia ACTRIS ERIC.
2. Po uplynutí prvních pěti let od zřízení konsorcia ACTRIS ERIC může člen nebo stálý pozorovatel odstoupit na konci účetního období, pokud své odstoupení oznámí prostřednictvím oficiální žádosti předsedovi valné hromady s předstihem šesti měsíců.
3. Pozorovatel může odstoupit na konci účetního období, pokud své odstoupení oznámí prostřednictvím oficiální žádosti předsedovi valné hromady s předstihem šesti měsíců.
4. Členové, stálí pozorovatelé a pozorovatelé splní veškeré finanční a další povinnosti, aby jejich odstoupení mohlo nabýt účinnosti.
5. Valná hromada může ukončit členství nebo status pozorovatele, pokud jsou splněny tyto podmínky:
 - a) člen, stálý pozorovatel nebo pozorovatel vážně porušuje jednu nebo více svých povinností podle těchto stanov;
 - b) člen, stálý pozorovatel nebo pozorovatel nenapravit toto porušení ve lhůtě šesti měsíců od písemného vyrozumění ze strany předsedy valné hromady.
6. Člen, stálý pozorovatel nebo pozorovatel podle čl. 14 odst. 5 výše je oprávněn před tím, než valná hromada přijme jakékoli rozhodnutí v této věci, vysvětlit valné hromadě svůj postoj.
7. Člen, stálý pozorovatel nebo pozorovatel, který odstoupí nebo jehož členství či status pozorovatele jsou ukončeny, nemá právo na odškodnění nebo úhradu jakýchkoli příspěvků.
8. Aniž je dotčen čl. 14 odst. 1 až 3, mohou členové, stálí pozorovatelé a pozorovatelé, kteří jsou třetími zeměmi jinými než přidruženými zeměmi nebo mezivládními organizacemi, z konsorcia ACTRIS ERIC odstoupit po provedení změn nařízení Rady (ES) č. 723/2009, které by podstatně ovlivnily jejich práva a povinnosti ve vztahu ke konsorciu ACTRIS ERIC. Tyto změny se považují za podstatné, pokud zahrnují zvýšení poplatků (včetně ročních příspěvků), změnu akcií s hlasovacím právem, uložení požadavků v rozporu s platnými právními předpisy podle článku 31 těchto stanov, zrušení práva na zastoupení na valné hromadě nebo v jiných orgánech zřízených konsorciem ACTRIS ERIC nebo změnu jejich práv souvisejících se zastupováním nebo využíváním služeb a zařízení ACTRIS.

O závazcích a účincích vystoupení z konsorcia ACTRIS ERIC se nejprve rozhodne v souladu s čl. 14 odst. 4, a to na základě jednomyslného hlasování valné hromady.

Bez ohledu na čl. 14 odst. 1 až 3 dotčený člen a stálý pozorovatel oznámí valné hromadě (do šesti měsíců od příslušné změny nařízení o konsorciu ERIC) své odstoupení nejméně tři měsíce předem, aby nabylo účinku kdykoli po uplynutí pěti let od vstupu těchto stanov v platnost.

Bez ohledu na čl. 14 odst. 1 až 3 dotčený pozorovatel (do šesti měsíců od příslušné změny nařízení o konsorciu ERIC) oznámí valné hromadě své odstoupení nejméně tři měsíce předem.

KAPITOLA 3

PRÁVA A POVINNOSTI ČLENŮ A POZOROVATELŮ

Článek 15

Členové

1. Aniž jsou dotčena jiná práva stanovená v těchto stanovách, vnitřních politikách nebo platných právních předpisech, má každý člen právo:

- a) účastnit se valné hromady a hlasovat na ní;
- b) účastnit se akcí a činností konsorcia ACTRIS ERIC;
- c) mít přístup k podpoře ze strany konsorcia ACTRIS ERIC a tematických středisek distribuované výzkumné infrastruktury pro svá vnitrostátní zařízení;
- d) jmenovat zastupující subjekty v souladu s článkem 12;
- e) volit a být volen do řídicích orgánů konsorcia ACTRIS ERIC prostřednictvím svých delegátů na valné hromadě;
- f) provozovat jednotku ústředního zařízení a řídit ústřední zařízení;
- g) nakupovat zboží a služby, které mají nefinanční povahu a jsou určeny pro oficiální a výlučné použití konsorcia ACTRIS ERIC a které jsou určeny výhradně pro neziskové činnosti konsorcia ACTRIS ERIC (a jako takové jsou zaúčtovány na účtech konsorcia ACTRIS ERIC).

2. Každý člen:

- a) odvádí každoroční příspěvky v souladu s článkem 26;
- b) pověřuje své zástupce plnou mocí k hlasování o všech otázkách vznesených v průběhu zasedání valné hromady;
- c) se zavazuje k plnění úkolů a činností konsorcia ACTRIS ERIC, jak je uvedeno v článku 2;
- d) v rámci vnitrostátní výzkumné obce ACTRIS podporuje přijetí norem ACTRIS;
- e) provozuje vnitrostátní zařízení dostatečné kvality, aby poskytoval služby konsorciu ACTRIS.

Článek 16

Stálí pozorovatelé a pozorovatelé

1. K právům pozorovatelů patří právo:

- a) účastnit se valné hromady bez hlasovacího práva;
- b) účastnit se akcí a činností konsorcia ACTRIS ERIC;
- c) mít přístup k podpoře ze strany konsorcia ACTRIS ERIC a tematických středisek distribuované výzkumné infrastruktury pro svá vnitrostátní zařízení;
- d) jmenovat zastupující subjekty v souladu s článkem 12.

2. Každý pozorovatel:

- a) odvádí každoroční příspěvky v souladu s článkem 26;
- b) se zavazuje k plnění úkolů a činností konsorcia ACTRIS ERIC, jak je uvedeno v článku 2;
- c) v rámci vnitrostátní výzkumné obce ACTRIS podporuje přijetí norem ACTRIS;
- d) poskytuje technickou infrastrukturu nezbytnou k umožnění přístupu.

3. Pozorovatel je přijat na dobu nejvýše tří let s možností dvou prodloužení o jeden rok na základě schválení valnou hromadou.
4. Pozorovateli, který předpokládá delší účast v konsorciu, ale není schopen stát se členem, může být udělen status stálého pozorovatele na základě schválení valnou hromadou. Stálí pozorovatelé mají stejná práva a povinnosti jako členové podle čl. 15 odst. 1 a 2 a článku 26, s výjimkou práva hlasovat na valné hromadě.

Článek 17

Pozastavení práv členů, pozorovatelů a stálých pozorovatelů

1. Dluží-li člen příspěvky podle článku 26, které se rovnají částce příspěvků splatných od tohoto člena za předchozí rok nebo ji převyšují, jsou jeho hlasovací práva na valné hromadě automaticky pozastavena do uhrazení příspěvků.
2. Dluží-li pozorovatel nebo stálý pozorovatel příspěvky podle článku 26, které se rovnají částce příspěvků splatných od tohoto pozorovatele nebo stálého pozorovatele za předchozí rok nebo ji převyšují, je jeho právo účastnit se zasedání valné hromady automaticky pozastaveno až do uhrazení příspěvků.

KAPITOLA 4

SPRÁVA A ŘÍZENÍ

Článek 18

Valná hromada

1. Valná hromada je řídicím orgánem konsorcia ACTRIS ERIC a skládá se z delegátů jeho členů, stálých pozorovatelů a pozorovatelů. Každý člen, stálý pozorovatel nebo pozorovatel je zastoupen nejvýše dvěma delegáty. Delegáty jmenuje člen, stálý pozorovatel nebo pozorovatel. Valná hromada se schází nejméně jednou ročně a zodpovídá za celkové směřování a kontrolu konsorcia ACTRIS ERIC. Valná hromada volí předsedu a místopředsedu na období dvou let, které lze dvakrát prodloužit. Každý člen, stálý pozorovatel nebo pozorovatel neprodleně písemně informuje předsedu valné hromady o každém jmenování nebo odvolání svých delegátů. Delegáti mohou být doprovázeni nejvýše dvěma odborníky, jejichž jediným cílem je poskytovat delegátům poradenství. Odborníci nesmějí na zasedáních vyjadřovat svá stanoviska, pokud k tomu nejsou vyzváni předsedou. Valná hromada přijímá své vlastní vnitřní předpisy.
2. Každý člen má jeden hlas, který je doplněn jedním dalším hlasem za člena přispívajícího do alespoň jednoho ústředního zařízení ACTRIS a jedním dalším hlasem za příspěvek do více než tří různých ústředních zařízení ACTRIS. Stálí pozorovatelé a pozorovatelé se účastní zasedání valné hromady bez hlasovacího práva.
3. Zasedání valné hromady svolává a předsedá jim předseda. V době jeho nepřítomnosti předsedá valné hromadě místopředseda.
4. Mimořádné zasedání valné hromady se svolává na žádost jedné třetiny členů.
5. Člen může zastupovat maximálně jednoho dalšího člena. Zastoupený člen o tom písemně uvědomí předsedu před zasedáním valné hromady.
6. Rozhodnutí lze rovněž učinit písemným postupem. Podmínky písemného postupu jsou stanoveny ve vnitřních předpisech přijatých valnou hromadou.
7. Pro konání platného zasedání se vyžaduje usnášeníschopnost dvou třetin členů a hlasů. Není-li tato podmínka splněna, bude prostřednictvím nové pozvánky se stejným pořadem jednání co nejdříve svoláno druhé zasedání. Na druhém zasedání se podmínka usnášeníschopnosti považuje za splněnou, pokud se jej účastní 50 % členů a hlasů.

8. Valná hromada zejména:

Rozhoduje jednomyslným hlasováním členů přítomných na zasedání o změně stanov konsorcia ACTRIS ERIC.

S výhradou čl. 26 odst. 2 rozhodnutí o následujících záležitostech vyžadují a) dvoutřetinovou většinu hlasů členů přítomných na zasedání a b) 60 % většinu ročních členských příspěvků zaplacených za poslední celé účetní období:

- a) schválení finančního plánu konsorcia ACTRIS ERIC;
- b) schválení vnitřních finančních předpisů.

S výhradou čl. 26 odst. 2 rozhodnutí o následujících záležitostech vyžadují dvoutřetinovou většinu hlasů členů přítomných na zasedání:

- a) schválení ročních pracovních plánů a rozpočtu;
- b) schválení jiných než finančních vnitřních předpisů;
- c) příspěvky členů a stálých pozorovatelů;
- d) dobrovolná likvidace a ukončení činnosti konsorcia ACTRIS ERIC;
- e) schválení minulé roční účetní závěrky a zprávy o činnosti;
- f) jmenování předsedy a místopředsedy;
- g) jmenování a odvolání generálního ředitele;
- h) schvalování nových členů, stálých pozorovatelů a pozorovatelů a obnovení statusu pozorovatele;
- i) ukončení členství nebo statusu pozorovatele valnou hromadou, s výjimkou hlasu dotyčného člena;
- j) zřízení a odstranění dalších poradních orgánů, které nejsou upraveny těmito stanovami, jakož i výborů a pracovních skupin.

Rozhoduje prostou většinou:

o všech ostatních záležitostech.

Článek 19

Generální ředitel

1. Generálního ředitele jmenuje valná hromada v souladu s postupem přijatým valnou hromadou. Generální ředitel je zaměstnancem konsorcia ACTRIS ERIC. Generální ředitel je právním zástupcem konsorcia ACTRIS ERIC. Generální ředitel odpovídá za plnění rozhodnutí valné hromady a zajišťuje, aby vědecký a strategický rozvoj infrastruktury ACTRIS splňoval očekávání v oblasti socioekonomického dopadu, technologického rozvoje a inovací. Generální ředitel aktivně přispívá k budování komunity a posilování vnějších vztahů a strategických partnerství, jakož i k dohledu nad činnostmi infrastruktury ACTRIS a jejich koordinaci. Generální ředitel zastupuje konsorcium ACTRIS ERIC při veškerých soudních sporech.

2. Funkční období generálního ředitele činí pět let. Valná hromada může funkční období jednou prodloužit.

3. Generální ředitel sídlí v sídle konsorcia ACTRIS ERIC a odpovídá za řízení zaměstnanců a činností konsorcia ACTRIS ERIC v souladu s rozpočtem a vnitřními předpisy konsorcia ACTRIS ERIC.

Článek 20

Správní ústředí

Správní ústředí je ústředním centrem ACTRIS, které koordinuje operace ACTRIS a umožňuje poskytování služeb ACTRIS. Správní ústředí podporuje činnost valné hromady a poradních orgánů a výborů konsorcia ACTRIS ERIC.

Článek 21

Poradní orgán pro vědu a inovace

1. Valná hromada ustaví nezávislý externí poradní orgán pro vědu a inovace. Členy poradního orgánu pro vědu a inovace jmenuje valná hromada.
2. Poradní orgán pro vědu a inovace:
 - a) sleduje vědeckou a provozní kvalitu konsorcia ACTRIS ERIC a činností distribuované výzkumné infrastruktury;
 - b) poskytuje zpětnou vazbu a doporučení pro rozvoj konsorcia ACTRIS ERIC a činností distribuované výzkumné infrastruktury;
 - c) každoročně předstupuje před valnou hromadu a poskytuje svá doporučení.

Článek 22

Etická poradní rada

1. Valná hromada ustaví nezávislou etickou poradní radu. Členy etické poradní rady jmenuje valná hromada.
2. Etická poradní rada:
 - a) poskytuje zpětnou vazbu a doporučení pro rozvoj etických aspektů konsorcia ACTRIS ERIC a činností distribuované výzkumné infrastruktury;
 - b) v případě potřeby předstupuje před valnou hromadu a před generálního ředitele a poskytuje svá doporučení.

Článek 23

Finanční výbor

1. Valná hromada ustaví finanční výbor a jmenuje jeho členy.
2. Finanční výbor:
 - a) podporuje valnou hromadu v záležitostech týkajících se řízení finančního plánování;
 - b) v případě potřeby předstupuje před valnou hromadu a poskytuje svá doporučení.
3. Finanční výbor přijímá svůj jednací řád, který je schválen valnou hromadou.

Článek 24

Další orgány, výbory a pracovní skupiny

Konsorcium ACTRIS ERIC může v případě potřeby zřídit další orgány, výbory a pracovní skupiny a definovat jejich úkoly a mandát.

KAPITOLA 5

FINANCE A PŘÍSPĚVKY

Článek 25

Finanční zdroje

Zdroje konsorcia ACTRIS ERIC zahrnují:

- a) příspěvky členů, stálých pozorovatelů a pozorovatelů podle článku 26 a přílohy II;
- b) granty a dary;
- c) další zdroje v mezích a za podmínek schválených valnou hromadou.

Článek 26

Příspěvky

1. Příspěvek členů, stálých pozorovatelů a pozorovatelů se vypočítá v souladu se základními pravidly a zásadami stanovenými v příloze II, které jsou podrobněji popsány ve vnitřních finančních předpisech konsorcia ACTRIS ERIC.
2. Každá změna příspěvků musí být schválena členem (členy) nebo stálým pozorovatelem (stálými pozorovateli) dotčenými změnou předtím, než může být schválena valnou hromadou.

Článek 27

Rozpočtové zásady, účetnictví a audit

1. Rozpočtový rok konsorcia ACTRIS ERIC začíná dne 1. ledna a končí dne 31. prosince každého roku.
2. Na konsorcium ACTRIS ERIC se vztahují požadavky práva platného v místě sídla konsorcia, pokud jde o sestavování, ukládání, audit a zveřejňování účetní závěrky. Další podrobnosti jsou uvedeny ve vnitřních finančních předpisech konsorcia ACTRIS ERIC.
3. K účetní závěrce konsorcia ACTRIS ERIC se připojuje zpráva o rozpočtovém a finančním řízení v daném účetním období. Výroční zpráva a roční rozpočet se předkládají valné hromadě.
4. Dotace, dary a jakékoli jiné příjmy od členů, stálých pozorovatelů, pozorovatelů nebo třetích stran mohou být přijaty po schválení valnou hromadou.

Článek 28

Osvobození od daní a spotřebních daní

1. Osvobození od DPH na základě čl. 143 odst. 1 písm. g) a čl. 151 odst. 1 písm. b) směrnice Rady 2006/112/ES a v souladu s články 50 a 51 prováděcího nařízení Rady (EU) č. 282/2011 se použije na nákupy zboží a služeb prováděné konsorciem ACTRIS ERIC a členy konsorcia ERIC ve smyslu čl. 9 odst. 1 nařízení Rady (ES) č. 723/2009 ze dne 25. června 2009 o právním rámci Společenství pro konsorcium evropské výzkumné infrastruktury (ERIC) a ve smyslu kapitol 2 a 3 stanov, které jsou určeny pro oficiální a výlučné použití konsorciem ACTRIS ERIC, pokud je takový nákup prováděn výhradně pro neziskové činnosti konsorcia ACTRIS ERIC v souladu s jeho činnostmi. Osvobození od DPH je omezeno na nákupy, jejichž hodnota přesahuje 300 EUR.
2. Osvobození od spotřební daně na základě článku 11 směrnice Rady (EU) 2020/262 je omezeno na nákupy konsorcia ACTRIS ERIC, které jsou určeny pro oficiální a výlučné použití konsorciem ACTRIS ERIC za předpokladu, že takový nákup se provádí výhradně pro neziskové činnosti konsorcia ACTRIS ERIC v souladu s jeho činnostmi a že hodnota nákupu přesahuje 300 EUR.

3. Na nákupy zaměstnanců se osvobození od daně nevztahuje.

KAPITOLA 6

RŮZNÉ

Článek 29

Podávání zpráv Evropské komisi

1. Konsorcium ACTRIS ERIC vypracovává výroční zprávu o činnosti, ve které informuje zejména o vědeckých, provozních a finančních stránkách svých činností. Zpráva je schválena valnou hromadou a předána Evropské komisi a příslušným orgánům veřejné správy do šesti měsíců od konce příslušného rozpočtového roku. Zpráva se zveřejní na internetových stránkách konsorcia ACTRIS ERIC.
2. Konsorcium ACTRIS ERIC vyrozumí Evropskou komisi o všech okolnostech, které by mohly vážně ohrozit plnění úkolů konsorcia ACTRIS ERIC nebo omezit jeho schopnost plnit požadavky stanovené v nařízení (ES) č. 723/2009.

Článek 30

Pracovní jazyk

Pracovním jazykem konsorcia ACTRIS ERIC je angličtina.

Článek 31

Rozhodné právo

Vnitřní fungování konsorcia ACTRIS ERIC se řídí:

- a) právem Unie, zejména nařízením (ES) č. 723/2009 a rozhodnutími uvedenými v čl. 6 odst. 1 písm. a) a čl. 11 odst. 1 nařízení;
- b) ve věcech, které nejsou upraveny nebo jsou upraveny jen zčásti v aktech uvedených v písmeni a), právem státu, v němž má konsorcium ACTRIS ERIC sídlo, a
- c) těmito stanovami a prováděcími pravidly k nim.

Článek 32

Spory

1. Členové, stálí pozorovatelé a pozorovatelé konsorcia ACTRIS ERIC usilují o smírné urovnání sporů.
2. Soudní dvůr Evropské unie je příslušný k rozhodování sporů mezi členy, pozorovateli a stálými pozorovateli v souvislosti s konsorciem ACTRIS ERIC, sporů mezi členy, pozorovateli a stálými pozorovateli a konsorciem ACTRIS ERIC a veškerých sporů, v nichž je Unie jednou ze stran.
3. U sporů mezi konsorciem ACTRIS ERIC a třetími stranami se použijí právní předpisy Unie o soudní příslušnosti. V případech, které nejsou upraveny právními předpisy Unie, se soud příslušný k řešení takových sporů určí podle práva státu, v němž má konsorcium ACTRIS ERIC sídlo.

Článek 33

Aktualizace a dostupnost stanov

Stanovy musí být aktualizovány a musí být přístupné veřejnosti na internetové stránce konsorcia ACTRIS ERIC a v jeho sídle.

Článek 34

Ustanovení o zřízení

1. První zasedání valné hromady svolává ten stát, v němž má konsorcium ACTRIS ERIC své sídlo, a to co nejdříve po přijetí rozhodnutí Evropské komise, kterým vstupuje v platnost zřízení konsorcia ACTRIS ERIC.
 2. Před konáním tohoto prvního zasedání a nejpozději do 45 kalendářních dní poté, co nabude účinnosti rozhodnutí Evropské komise o zřízení konsorcia ACTRIS ERIC, vyrozumí příslušný stát zakládající členy a pozorovatele o veškerých specifických naléhavých právních úkonech, které je nutno jménem konsorcia ACTRIS ERIC učinit. Nevznese-li žádný ze zakládajících členů námitku do pěti pracovních dnů poté, co je takto vyrozuměn, osoba řádně zmocněná příslušným státem tyto právní úkony učiní.
-

PŘÍLOHA I

SEZNAM ČLENŮ, STÁLÝCH POZOROVATELŮ, POZOROVATELŮ A ZASTUPUJÍCÍCH SUBJEKTŮ

Členové	Zastupující subjekty
Belgické království	Service public de programmation Politique scientifique (BELSPO) – Autorité fédérale Departement Economie, Wetenschap en Innovatie (EWI) – Vlaamse overheid Service public de Wallonie – Direction Générale opérationnelle de l'Economie, de l'Emploi & de la Recherche (EER) – Région wallonne
Bulharská republika	Ministerstvo školství a vědy
Česká republika	Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy
Dánské království	Dánská agentura pro vysokoškolské vzdělávání a vědu
Finská republika	Ministerstvo školství a kultury Ministerstvo dopravy a spojů
Francouzská republika	Centre national de la recherche scientifique (CNRS)
Italská republika	Národní vědecká rada (CNR)
Kyperská republika	Náměstek ministra pro výzkum, inovace a digitální politiku
Norské království	Norská rada pro výzkum
Polská republika	Ministerstvo školství a vědy
Rakouská republika	Spolkové ministerstvo školství, vědy a výzkumu (Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung)
Rumunsko	Ministerul Cercetării, Inovării și Digitalizării (RO) – Ministerstvo pro výzkum, inovace a digitalizaci
Spolková republika Německo	Spolkové ministerstvo pro životní prostředí, ochranu přírody, jadernou bezpečnost a ochranu spotřebitelů
Španělské království	Ministerstvo pro vědu a inovace
Švédské království	Švédská rada pro výzkum (VR)
Pozorovatelé	Zastupující subjekty
Švýcarská konfederace	Spolkový úřad pro životní prostředí (FOEN)

PŘÍLOHA II

PŘÍSPĚVKY ČLENŮ, STÁLÝCH POZOROVATELŮ A POZOROVATELŮ NA PROVOZ*Předmluva*

Zdroje pro vnitrostátní zařízení infrastruktury ACTRIS jsou organizovány na vnitrostátní úrovni a jejich financování se nepovažuje za prémiový hostitelský příspěvek nebo členský příspěvek do konsorcia ACTRIS ERIC ani za prémiový hostitelský příspěvek do ústředních zařízení, která nejsou součástí konsorcia ACTRIS ERIC.

Země, v nichž se nacházejí jednotky ústředních zařízení, jsou odpovědné za financování jejich výstavby podle svých vnitrostátních ujednání.

Provoz ústředních zařízení, která jsou součástí konsorcia ACTRIS ERIC, je částečně financován z prémiových hostitelských příspěvků hostitelských zemí a částečně z členských příspěvků členů, stálých pozorovatelů a pozorovatelů konsorcia ACTRIS ERIC, jak je popsáno níže.

Provoz ústředních zařízení, která nejsou součástí konsorcia ACTRIS ERIC, je částečně financován z hostitelských příspěvků hostitelských zemí ústředních zařízení a částečně konsorciem ACTRIS ERIC prostřednictvím přerozdělení členských příspěvků, jak je popsáno níže.

Rozpočet a činnosti infrastruktury ACTRIS se přizpůsobují tak, aby odpovídaly příjmům.

Zásady přispívání

1. Roční příspěvky členů a stálých pozorovatelů se skládají z členských příspěvků a případně hostitelských příspěvků a prémiových hostitelských příspěvků. Roční příspěvky pozorovatelů se skládají pouze z členských příspěvků.
2. Členskými příspěvky jsou hotovostní příspěvky do konsorcia ACTRIS ERIC od všech členů, stálých pozorovatelů a pozorovatelů, které konsorcium ACTRIS ERIC použije k financování ročních provozních nákladů ústředních zařízení.
3. Prémiový hostitelský příspěvek je podpora poskytovaná členy a stálými pozorovateli konsorcia ACTRIS ERIC na fungování ústředních zařízení, která jsou součástí konsorcia ACTRIS ERIC a která se nacházejí v jejich vlastní zemi.
4. Hostitelský příspěvek je podpora poskytovaná členy a stálými pozorovateli konsorcia ACTRIS ERIC na fungování ústředních zařízení, která nejsou součástí konsorcia ACTRIS ERIC a která se nacházejí v jejich vlastní zemi. Hostitelské příspěvky se poskytují v souladu se zásadou 6 a mohou být převedeny zcela nebo zčásti do konsorcia ACTRIS ERIC, které je předá příslušným institucím v jejich vlastní zemi.
5. Úroveň hostitelských příspěvků a prémiových hostitelských příspěvků je dohodnuta přibližně na 70 % nákladů ústředních zařízení. Maximální hostitelský příspěvek nebo prémiový hostitelský příspěvek ústředních zařízení nesmí překročit 70 % jejich ročního rozpočtu a nesmí činit méně než 50 %.
6. Hostitelské příspěvky a prémiové hostitelské příspěvky mohou být poskytnuty v hotovosti nebo ve věcné formě. Pravidla pro hotovostní a věcné příspěvky budou stanovena ve vnitřních předpisech.
7. Konsorcium ACTRIS ERIC financuje kvótu ročních provozních nákladů každého ústředního zařízení, na kterou se nevztahuje hostitelský příspěvek nebo prémiový hostitelský příspěvek, prostřednictvím členských příspěvků od členů, stálých pozorovatelů a pozorovatelů konsorcia ACTRIS ERIC.

8. Členské příspěvky jsou poskytovány pouze v hotovosti.
9. Členské příspěvky do konsorcia ACTRIS ERIC se platí v eurech.
10. Roční členské příspěvky stálých pozorovatelů a pozorovatelů jsou založeny na stejných zásadách jako u členů.
11. Členové, stálí pozorovatelé a pozorovatelé vstupující do konsorcia ACTRIS ERIC zaplatí poměrný roční příspěvek za rok vstupu, a to na základě měsíce vstupu do konsorcia ACTRIS ERIC.
12. O ročních příspěvcích mezivládních organizací rozhoduje valná hromada v okamžiku přijetí jejich žádosti o členství nebo status pozorovatele.
13. Členské příspěvky se skládají z:
 - a) *obecné podpory* na udržení té části provozu správního ústředí a datového centra, na kterou se nevztahují hostitelské příspěvky nebo prémiové hostitelské příspěvky;
 - b) *provozní podpory* na udržení té části provozu tematických středisek, na kterou se nevztahuje hostitelský příspěvek nebo prémiový hostitelský příspěvek.

Roční členské příspěvky se vypočítávají podle této rovnice a jsou podrobně popsány ve vnitřních finančních předpisech:

Rovnice pro část obecné podpory a provozní podpory:

Za každou zemi člen/pozorovatel i (od 1 do N)

Členský příspěvek (i) = část obecné podpory (i) + část provozní podpory (i)

$$1. \text{ Část obecné podpory } (i) = (MC \text{ část } HO + MC \text{ část } DC) * \left(0,5 \frac{GNI_{(i)}}{\sum_{i=1}^N GNI_{(i)}} + 0,5 \frac{1}{N} \right)$$

$$2. \text{ Část provozní podpory } (i) = \sum_{j=1}^6 (0,35 * MC \text{ část } TC_j) * \left(0,5 \frac{GNI_{(i)}}{\sum_{i=1}^N GNI_{(i)}} + 0,5 \frac{1}{N} \right) + \sum_{j=1}^6 \left(0,65 * \frac{MC \text{ část } TC_j}{\text{kapacita } TC_j} * Nr_{i,j} \right)$$

Kde

- Zkratky: MC = členské příspěvky, HO = správní ústředí, DC = datové centrum, TC = tematické středisko, GNI = hrubý národní důchod.
- MC část HO/DC/TC = 30 % provozních nákladů HO/DC/TC
- Kapacita TC je maximální kapacita deklarovaná TC, vyjádřená jako maximální počet vnitrostátních zařízení, kterým může být poskytnuta provozní podpora
- $Nr_{(i,j)}$ je počet vnitrostátních zařízení v zemi i (od 1 do N), která obdrží provozní podporu od tematického střediska j (od 1 do 6).

První pětileté finanční závazky

Orientační plán příjmů a výdajů konsorcia ACTRIS ERIC na první pětileté období konsorcia ACTRIS ERIC je uveden níže (tabulka 1).

Na prvních pět let se členské příspěvky vypočítávají podle výše uvedené rovnice, a to na základě nákladů na zvýšení provozu ústředních zařízení a plánu členů, stálých pozorovatelů a pozorovatelů na zapojení vnitrostátních zařízení do ACTRIS. Členské příspěvky hrazené členy, stálými pozorovateli a pozorovateli se vypočítávají na první pětileté období a jsou uvedeny v tabulce 2.

Odhadované roční prémiové hostitelské příspěvky do konsorcia ACTRIS ERIC na první pětileté období jsou uvedeny v tabulce 2. Orientační hostitelské příspěvky do ústředních zařízení, která nejsou součástí konsorcia ACTRIS ERIC, jsou uvedeny v tabulce 3.

Nejméně jeden rok před koncem počátečního pětiletého období zahájí valná hromada rozhodovací proces o následném finančním plánu a členských příspěvcích.

Tabulka 1

Plán příjmů a výdajů konsorcia ACTRIS ERIC na prvních pět let

PŘÍJMY KONSORCIA ACTRIS ERIC	2021	2022	2023	2024	2025
Členské příspěvky	1 475 320	2 069 497	2 421 496	2 720 060	3 088 263
Prémiový hostitelský příspěvek	889 400	924 400	951 400	993 400	1 067 400
CELKEM	2 364 720	2 993 897	3 372 896	3 713 460	4 155 663

VÝDAJE KONSORCIA ACTRIS ERIC	2021	2022	2023	2024	2025
Správní ústředí	1 158 895	1 209 290	1 241 027	1 302 089	1 402 081
Datové centrum, část konsorcia ERIC	78 312	78 312	82 312	82 312	86 312
Členské příspěvky přerozdělené do ústředních zařízení, která nejsou součástí konsorcia ACTRIS ERIC	1 127 512	1 706 296	2 049 557	2 329 059	2 667 270
CELKEM	2 364 720	2 993 897	3 372 896	3 713 460	4 155 663

Tabulka 2

Odhadované roční členské příspěvky a prémiové hostitelské příspěvky do konsorcia ACTRIS ERIC v prvních pěti letech

Země	Příspěvek	2021	2022	2023	2024	2025
BELGIE	Členské příspěvky	86 227	110 044	120 199	128 664	140 113
BULHARSKO	Členské příspěvky	48 581	61 336	66 783	72 739	80 954
ČESKÁ REPUBLIKA	Členské příspěvky	57 901	83 624	90 523	103 485	113 181
DÁNSKO	Členské příspěvky	43 568	57 853	63 477	70 246	93 649
FINSKO	Prémiový hostitelský příspěvek, správní ústředí	700 000	700 000	700 000	700 000	700 000
	Prémiový hostitelský příspěvek, datové centrum	7 200	7 200	7 200	7 200	7 200
	Členské příspěvky	83 769	109 163	153 669	180 067	211 134
FRANCIE	Prémiový hostitelský příspěvek, datové centrum	34 500	34 500	34 500	34 500	34 500
	Členské příspěvky	210 698	262 706	294 487	315 407	347 968

ITÁLIE	Prémiový hostitelský příspěvek, správní ústředí	111 000	146 000	169 000	211 000	281 000
	Prémiový hostitelský příspěvek, datové centrum	13 000	13 000	17 000	17 000	21 000
	Členské příspěvky	128 645	248 588	297 000	320 619	344 335
KYPR	Členské příspěvky	66 946	78 713	83 726	89 401	96 941
NĚMECKO	Členské příspěvky	220 163	360 321	416 454	505 778	605 431
NORSKO	Prémiový hostitelský příspěvek, datové centrum	23 700	23 700	23 700	23 700	23 700
Členské příspěvky	66 247	81 318	87 587	95 014	104 688	169 500
POLSKO	Členské příspěvky	74 690	101 707	121 326	142 714	
RAKOUSKO	Členské příspěvky	51 000	76 742	83 486	96 865	107 141
RUMUNSKO	Členské příspěvky	82 255	99 041	134 294	147 967	158 643
ŠPANĚLSKO	Členské příspěvky	145 271	175 830	190 798	204 847	223 905
ŠVÉDSKO	Členské příspěvky	58 425	75 352	123 895	138 371	149 300
ŠVÝCARSKO	Členské příspěvky	50 935	87 161	93 793	107 876	141 380
Členské příspěvky celkem		1 475 320	2 069 497	2 421 496	2 720 060	3 088 263
Prémiové hostitelské příspěvky celkem		889 400	924 400	951 400	993 400	1 067 400

Tabulka 3

Uvedené roční hostitelské příspěvky jak na realizaci, tak na provozní činnosti ústředních zařízení, která nejsou součástí konsorcia ACTRIS ERIC (část datového centra a tematických středisek, která nespádají do konsorcia ERIC). Tyto hostitelské příspěvky nejsou součástí příjmů a výdajů konsorcia ACTRIS ERIC uvedených v tabulce 1

Země	Příspěvek na	2021	2022	2023	2024	2025
BELGIE	CREGARS	651 000	731 000	580 000	561 000	527 000
ČESKÁ REPUBLIKA	CAIS-ECAC	115 000	102 000	106 000	106 000	95 000
FINSKO	DC, CAIS-ECAC, CCRES, CiGas	1 714 000	788 000	772 000	802 000	833 000
FRANCIE	DC, CAIS-ECAC, CARS, CCRES, CiGas, CREGARS	2 644 000	2 261 000	2 430 000	2 144 000	1 915 000
ITÁLIE	HO*, DC, CAIS-ECAC, CARS	2 675 000	3 497 000	940 000	956 000	1 198 000

NĚMECKO	CAIS-ECAC, CARS, CIS, CCRES, CiGas, CREGARS	4 610 000	5 214 000	4 219 000	4 544 000	3 052 000
NORSKO	DC	1 256 000	1 116 000	1 119 000	709 000	585 000
RAKOUSKO	CIS, CREGARS	437 000	520 000	402 000	432 000	319 000
RUMUNSKO	CARS	105 000	255 000	265 000	272 000	282 000
ŠPANĚLSKO	DC, CARS	380 000	400 000	407 000	414 000	398 000
ŠVÝCARSKO	CiGas	121 000	116 000	112 000	108 000	104 000
Hostitelské příspěvky celkem		14 708 000	15 000 000	11 352 000	11 048 000	9 308 000

(*) * Hostitelský příspěvek Itálie zahrnuje příspěvky na realizaci ústřední jednotky v období 2021–2022.

PŘÍLOHA III

DEFINICE

Pro účely těchto stanov se rozumí:

„ACTRIS ERIC“ je infrastruktura pro výzkum aerosolů, oblaků a stopových plynů zřízená jako konsorcium evropské výzkumné infrastruktury (ERIC) podle nařízení (ES) č. 723/2009.

„ACTRIS“ (Aerosol, Clouds and Trace Gases Research Infrastructure) je infrastruktura pro výzkum aerosolů, oblaků a stopových plynů, která produkuje vysoce kvalitní údaje dokumentující atmosférické složky s krátkou životností a procesy vedoucí k jejich proměnlivosti v přirozené a kontrolované atmosféře a integruje, harmonizuje a distribuuje datové soubory, činnosti a služby poskytované ústředními zařízeními a vnitrostátními zařízeními.

„Členským příspěvkem“ se rozumí částka, kterou země zaplatí, aby se mohly připojit ke konsorciu ACTRIS ERIC jako členové, stálí pozorovatelé nebo pozorovatelé.

„Data ACTRIS“ jsou definovány v datové politice infrastruktury ACTRIS, která byla přijata a pozměněna rozhodnutími valné hromady.

„Datovým centrem“ se rozumí ústřední zařízení odpovědné za kurátorství a uchovávání dat ACTRIS a distribuci dat, produktů a nástrojů s přidanou hodnotou, které provozuje datový portál ACTRIS.

„Dohodou o spolupráci“ se rozumí dohoda mezi konsorciem ACTRIS ERIC a vnitrostátním zařízením nebo mezi konsorciem ACTRIS ERIC a ústředním zařízením, které do konsorcia ACTRIS ERIC není zahrnuto.

„Duševním vlastnictvím“ se rozumí vlastnictví ve smyslu definice v článku 2 Úmluvy o založení Světové organizace duševního vlastnictví ze dne 14. července 1967 ve znění ze dne 28. září 1979.

„Hostitelskou zemí“ se rozumí země, v níž se nachází a je provozována jednotka ústředního zařízení.

„Hostitelským příspěvkem“ se rozumí podpora poskytovaná členy nebo stálými pozorovateli na fungování ústředních zařízení, která nejsou součástí konsorcia ACTRIS ERIC a která se nacházejí v jejich vlastní zemi.

„Prémiovým hostitelským příspěvkem“ se rozumí podpora poskytovaná členy a stálými pozorovateli konsorcia ACTRIS ERIC na fungování ústředních zařízení, která jsou součástí konsorcia ACTRIS ERIC a která se nacházejí v jejich zemi.

„Příspěvkem na ústřední zařízení“ se rozumí, že země přispívá na ústřední zařízení, pokud se v ní nachází část ústředního zařízení, nebo přispívá na činnosti této části. Příspěvek na ústřední zařízení vyžaduje přispívání do financí ústředního zařízení prostřednictvím hostitelských příspěvků.

„Správním ústředím“ se rozumí ústřední zařízení odpovědné za koordinaci a zastupování infrastruktury ACTRIS a za usnadnění přístupu ke službám ACTRIS.

„Tematickým střediskem“ se rozumí ústřední zařízení, které je buď součástí konsorcia ACTRIS ERIC, nebo má s konsorciem ACTRIS ERIC smluvní vztah a které nabízí služby a provozní podporu na zajištění kvality / kontrolu kvality měření a dat (včetně školení, kalibrace, nástrojů pro zajištění kvality / kontrolu kvality a rozvoje standardních provozních a hodnotících postupů).

„Ústředním zařízením“ se rozumí složka ACTRIS na evropské úrovni, správní ústředí, datové centrum nebo tematické středisko, které uživatelům nabízí údaje ACTRIS nebo výzkumné služby a další služby ACTRIS, jakož i provozní podporu pro vnitrostátní zařízení.

„Vnitrostátním zařízením“ se rozumí pozorovací nebo průzkumná platforma, která má smluvní vztah s konsorciem ACTRIS ERIC a která poskytuje údaje a/nebo fyzický/vzdálený přístup do svých prostor.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Úroková míra použitá Evropskou centrální bankou pro hlavní refinanční operace ⁽¹⁾:

3,50 % 1. května 2023

Směnné kurzy vůči euru ⁽²⁾

2. května 2023

(2023/C 156/03)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz
USD americký dolar	1,0965	CAD kanadský dolar	1,4885
JPY japonský jen	150,70	HKD hongkongský dolar	8,6075
DKK dánská koruna	7,4538	NZD novozélandský dolar	1,7654
GBP britská libra	0,87868	SGD singapurský dolar	1,4646
SEK švédská koruna	11,2915	KRW jihokorejský won	1 470,32
CHF švýcarský frank	0,9841	ZAR jihoafrický rand	20,1460
ISK islandská koruna	149,70	CNY čínský juan	7,5791
NOK norská koruna	11,7620	IDR indonéska rupie	16 143,37
BGN bulharský lev	1,9558	MYR malajsijský ringgit	4,8948
CZK česká koruna	23,587	PHP filipínské peso	60,712
HUF maďarský forint	371,98	RUB ruský rubl	
PLN polský zlotý	4,5758	THB thajský baht	37,478
RON rumunský lei	4,9305	BRL brazilský real	5,4853
TRY turecká lira	21,3508	MXN mexické peso	19,6703
AUD australský dolar	1,6371	INR indická rupie	89,7515

⁽¹⁾ Míra použitá při poslední operaci provedené před uvedeným dnem. V případě obchodní soutěže s proměnlivou mírou se jako úroková míra použije mezní míra.

⁽²⁾ Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 26 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/787 o definici, popisu, obchodní úpravě a označování lihovin, používání názvů lihovin v obchodní úpravě a při označování jiných potravin, ochraně zeměpisných označení lihovin, používání lihu a destilátů zemědělského původu při výrobě alkoholických nápojů a o zrušení nařízení (ES) č. 110/2008

(2023/C 156/04)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Borzag pálinka“

EU č.: PGI-HU-02845

Předloženo dne 23. května 2022

1. **Název, který má být zapsán**

„Borzag pálinka“

2. **Kategorie lihoviny**

9. Ovocný destilát

3. **Druh zeměpisného označení**

Zeměpisné označení

4. **Popis vlastností lihoviny***Fyzikální, chemické nebo organoleptické vlastnosti*

Produkt „Borzag pálinka“, který se vyrábí z peckovic bezu chebdí neboli bezinky (*Sambucus ebulus*), jemuž se v maďarštině říká *borzag*,

- je čirá a zpravidla bezbarvá lihovina, i když do konečného destilátu mohou proniknout obzvláště výrazné barevné složky ovoce, které mohou během uložení vytvářet dokonce světle nažloutlý odstín,
- obsahuje methanol v množství nejvýše 1 000 g na hektolitr alkoholu o koncentraci 100 % objemových a obsah kyanovodíku nejvýše 7 g na hektolitr alkoholu o koncentraci 100 % objemových,
- má jedinečnou, zvlášť výraznou charakteristickou a silnou chuť a vůni.

(¹) Úř. věst. L 130, 17.5.2019, s. 1.

Zvláštní charakteristické vlastnosti (ve srovnání s lihovinami téže kategorie)

- Produkt „Borzag pálinka“ má obsah alkoholu vyšší než 40 % objemových, protože jeho aromatické vlastnosti vynikají a správně se rozvíjejí při vyšším obsahu alkoholu; má obsah těkavých látek nejméně 350 g na hektolitr alkoholu o koncentraci 100 % objemových, což je dáno bohatým aroma suroviny, tj. bezinek, v župě Nógrád.
- Charakteristické aromatické tóny produktu „Borzag pálinka“ zahrnují sladkost (příjemná chuť čokolády, ovoce a medu), kořenitost, případně bylinný charakter (máta, zelené bylinky, vanilka, anýz, jalovec), přičemž se mohou objevit i tóny pomerančové kůry a marcipánu, které mu dodávají peckovice.

5. Vymezení zeměpisné oblasti

Správní území župy Nógrád

6. Způsob výroby lihoviny

Ovoce pocházející z vymezené oblasti může být rozmačkáno, zkvašeno, destilováno a uloženo v lihovaru nacházejícím se v dané zeměpisné oblasti.

Hlavní fáze výroby produktu „Borzag pálinka“ jsou následující:

1. výběr a přejímka ovoce
2. rozmačkání
3. kvašení
4. destilace
5. odležení, skladování
6. výroba a zpracování pálenky

6.1 Výběr a přejímka ovoce

Plody musí být zralé a zbavené hničících zrn a cizích látek.

6.2 Rozmačkání

Drobné plody se musí zbavit stopek a zrna rozdrtit, ale pouze do té míry, aby nedošlo k poškození pecky (snížení možnosti vzniku kyseliny kyanovodíkové). Surovina se pak přivádí přímo do fermentačních nádrží (z nerezové oceli, případně z plastu).

V závislosti na konzistenci ovoce může být nutné přidat vodu, pokud jsou plody zaschlé, protože jen tak může proběhnout ve správné formě kvašení.

6.3 Kvašení

Použití nejmodernějších technologií a pomocných materiálů (řízené kvašení, kultivované kvasinky, pektinové enzymy) je povoleno a doporučeno. Optimální hodnota pH rmutu se pohybuje mezi 2,8 a 3,5. Zkvašený rmut by se měl destilovat co nejdříve, nejpozději však do 30 dnů po kvašení. V případě potřeby se zkvašený rmut skladuje při teplotě 10–22 °C.

6.4 Destilace

Produkt „Borzag pálinka“ se může vyrábět v komerčně dostupných pálenicích. Technologie kotlíkové destilace může být výslovně uvedena v případě, kdy je pálenka vyrobena pomocí destilačního zařízení, které používá kotel s maximálním objemem 1 000 litrů a měděným povrchem, a to alespoň dvojitou frakční destilací.

6.5 Odležení, skladování

Po rafinaci/destilaci musí být produkt „Borzag pálinka“ uložen v místnosti chráněné před světlem, s jednotnou teplotou nižší než 20 °C a mírnou vlhkostí, aby se komplexní chutě a vůně mohly spojit. Doba odležení musí činit alespoň 60 dní. Během této doby nesmí být s pálenkou prováděny žádné fyzikální ani chemické procesy.

6.6 Výroba a zpracování pálenky

Obsah alkoholu odleženého destilátu se musí upravit na úroveň vhodnou ke konzumaci přidáním změkčené vody s minimálním objemovým procentem alkoholu (V/V) 40 %, protože aromatické vlastnosti produktu „Borzag pálinka“ vynikají a správně se rozvíjejí při vyšším obsahu alkoholu. (Obsah alkoholu po zředění se může lišit o $\pm 0,3$ % V/V od hodnoty uvedené na etiketě.)

Stupeň alkoholu vhodný ke konzumaci je třeba nastavit velmi opatrně, v několika fázích, postupným přidáváním 5–10 % vody po dobu několika dnů, aby se zabránilo opalescenci a ochránily se aromatické složky.

7. Zvláštní pravidla týkající se balení

–

8. Zvláštní pravidla pro označování

Kromě prvků stanovených v právních předpisech obsahuje označení také tyto údaje:

- „Földrajzi jelzés“ [zeměpisné označení] (odděleně od názvu)
- Název „Borzag pálinka“ musí být uveden na všech etiketách lahví (na přední a/nebo zadní a/nebo boční straně).

9. Popis souvislosti mezi lihovinou a jejím původem

Souvislost mezi destilátem „Borzag pálinka“ a oblastí je dána vlastnostmi a pověstí produktu.

Surovinou pro výrobu produktu „Borzag pálinka“ jsou peckovice bezu chebdí (bezinek) – v Maďarsku známého také jako *borzag* – pocházející ze župy Nógrád.

Borzag je původní, lidový název *Sambucus ebulus* L., neboli bezu chebdí, který mu dali Maďaři z župy Nógrád (Pallas Nagylexikon: <https://mek.oszk.hu/00000/00060/html/015/pc001524.html#10>), což jasně dokazuje, že produkt „Borzag pálinka“ pochází z župy Nógrád, protože jen zde se bezu chebdí říká *borzag*. Sándor Póczos ve své knize o produktu „Borzag pálinka“ navíc uvádí, že v Maďarsku existuje župa Nógrád, kde jsou bezinky (*borzag*) dobře známé a zpracování pálenky je přijatelnou a dokonce přirozenou věcí.

Župa Nógrád se nachází v severní části Maďarska na rozhraní čtyř pohoří (Börzsöny, Mátra, Cserhát a Karancs-Medves). Z hlediska topografie tvoří oblast roztroušená pohoří vulkanického původu o výšce 400–600 m, včetně lesních porostů (tvořících přibližně 40 % území župy). Oblast má malé přirozené zásoby vody. Chudá, kyselá a tvrdá půda v oblasti a specifické klimatické podmínky – chladné, vlhké a stinné oblasti – jsou pro pěstování tohoto ovoce příznivé, což potvrzují i studie. Charakteristické vlastnosti bezu jsou do značné míry ovlivněny počasím. Díky podmínkám prostředí je v této oblasti pěstovaný bez chebdí velmi bohatý na hořké esterové iridoidní glykosidy (ebulosid, isoswersid), saponin, tanin, kyanogenní glykosidy, pryskyřici, sílici a organické kyseliny. Hořká chuť iridoidních glykosidů významně přispívá k marcipánové chuti a kořeněnému charakteru produktu „Borzag pálinka“. Jeho plody obsahují také vysoký podíl sílice, cukru, kyanogenního glykosidu a fialového barviva, které jsou příčinou sladkých aromatických tónů a občasného světle žlutavého odstínu odležené pálenky.

Výroba produktu „Borzag pálinka“ v župě Nógrád se traduje již po staletí. Vzhledem ke staletým tradicím vyrábějí téměř všechny komerční pálenice v župě Nógrád pálenku z bezu chebdí. Pouze v těchto oblastech (župa Nógrád) je rostlina známá jako *borzag*; jinde je známá jako *gyalogbodza* [běžný maďarský výraz pro bez chebdí].

Jak vzpomíná Zoltán Szerémy, který se v roce 1861 narodil v Nógrádmegyeryu, tato odolná a nenáročná rostlina se rozšířila v župě Nógrád již v polovině 19. století: „... Půda však byla pilnější a horlivější než zemědělci, kteří ji obdělávali. Sám od sebe vyrostl zakrslý keř podobný bezu černému...“ (Zoltán Szerémy: *Emlékeim a régi jó időkől* [Mé vzpomínky na staré dobré časy] s. 27–28. Színészek Szövetsége. Budapešť, 1929).

Bez chebdí je součástí lidového léčitelství; používal se k výrobě marmelády a kromě ojedinělých výskytů v oblasti obývané Palóky, zejména v župě Nógrád, se používal a stále používá k výrobě pálenky. Svědčí o tom i článek v Nógrád Megyei Hírlap [Nógrádský župský věstník] s názvem *Forró az üst, forr a cefre* [Kotel je horký, rmut se vaří] (21. září 2004, s. 2), který zmiňuje tři hlavní ingredience při výrobě místní pálenky: jablka, hrušky a do třetice bezinky (*borzag*).

Pověst produktu „Borzag pálinka“ dokládají jeho ocenění:

- 2012 – první celostátní soutěž pálenek z lesních a planě rostoucích plodů – zlatá medaile,
- 2013 – druhá celostátní soutěž pálenek z lesních a planě rostoucích plodů – zlatá medaile,
- 2014 – třetí celostátní soutěže pálenek z lesních a plně rostoucích plodů – stříbrná medaile,
- 2015 – 11. ročník soutěže vín a destilátů Mátra – zlatá medaile,
- 2016 – čtvrtá celostátní soutěž pálenek z lesních a planě rostoucích plodů – zlatá medaile,
- 2018 – Pálinka College – cena Fortissimus Spiritus,
- 2020 – celostátní soutěž pálenek a matolinových pálenek – stříbrná medaile.

Produkt „Borzag pálinka“ se pro zajímavost nabízí také v nejlepším čtyřhvězdičkovém hotelu v regionu župy Nógrád.

Stále více výrobců přihlašuje produkt „Borzag pálinka“ do každoroční celostátní soutěže pálenek z lesních a planě rostoucích plodů.

Přestože je produkt „Borzag pálinka“ v župě Nógrád zaveden a dobře znám, je bohužel k dispozici jen málo písemných záznamů, které by dokládaly pověst tohoto produktu. V roce 2018 vyšla publikace Sándora Póczose s názvem *Palócok pálinkája, a borzag* [Borzag (bez chebdí) – pálenka Palóků], která přináší historické důkazy na podporu místní proslulosti tohoto produktu. Publikace obsahuje také vzpomínky a popisy produktu „Borzag pálinka“ od řady lidí, kteří žijí v župě Nógrád nebo z ní pocházejí (známí také jako Palókové).

Sándor Póczos ve své knize *Palócok pálinkája, a borzag* uvádí, že pověst produktu „Borzag pálinka“ souvisí se zeměpisnou oblastí takto: „Rozšíření bezu chebdí v župě Nógrád vysvětluje ještě jeden důležitý aspekt. Je holým faktem, že pokud někde něco nefunguje, nebude se v tom pokračovat, protože to nebude dobré nebo to prostě nepřinese očekávaný výsledek. Snad proto, že surovina byla k dispozici v poměrně velkém množství a nevyžadovala žádné zvláštní investice ani péči, je pravděpodobné, že se o výrobu produktu ‚Borzag pálinka‘ pokoušeli i v jiných částech země, ale bez úspěchu. Vzhledem k tomu, že v té době neexistovaly žádné výrazné rozdíly v technologii výroby destilátů, mohou být příčinou specifičnosti produktu ‚Borzag pálinka‘ ze župy Nógrád pouze faktory prostředí. Lze se oprávněně domnívat, že právě mimořádně úzké spojení půdy, klimatu a v neposlední řadě i Palóků povyšuje tuto pálenkovou specialitu na hodnotu daleko přesahující hranice župy.“

Specifikace produktu – odkaz na její zveřejnění

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

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

(2023/C 156/05)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Szabolcsi alma“

EU č.: PGI-HU-02852 – 22.6.2022

CHOP () CHZO (X)

1. Název (názy) chzo

„Szabolcsi alma“

2. Členský stát nebo třetí země

Maďarsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

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 zeměpisné označení „Szabolcsi alma“ lze používat u jablek určených pro přímou spotřebu odrůd Gala, Jonathan, Jonagold, Golden Delicious, Red Delicious, Idared a Pinova druhu *Malus domestica* a jejich variant (mutací/klonů odrůd) pěstovaných ve vymezené zeměpisné oblasti s níže uvedenými jakostními vlastnostmi.

Jakostní vlastnosti jablek s CHZO „Szabolcsi alma“ jsou následující:

- jsou sladce kyselé, mají osvěžující chuť i vůni a křupavou dužinu,
- mají vysoký obsah cukru: nejméně 12 °Brix u odrůd Gala, Red Delicious a Idared a nejméně 13 °Brix u odrůd Jonathan, Jonagold, Golden Delicious a Pinova, v závislosti na odrůdě,
- pevnost dužniny je nejméně 5,5 kg/cm².

Jakostní vlastnosti týkající se velikosti (tvar, průměrná hmotnost, průměr) a barvy slupky v závislosti na odrůdě jsou uvedeny v tabulce:

Odrůda	Velikost	Barva slupky
Gala	Plody malé, kulovitého nebo zploštělého tvaru Průměrná hmotnost: 150–170 g Průměr: 65–85 mm	Základní barva ve stavu zralosti je žlutavá s červeným žlhaním, u některých variant se vyskytují proužky.
Jonathan	Plody střední až malé, kuželovitého a kulovitého tvaru, s mírným žebrovaním, symetrické Průměrná hmotnost: 120–130 g Průměr: 65–75 mm	Základní barva ve stavu zralosti je žlutozelená, slupka jasně červená se širokými tmavě červenými proužky.

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

Jonagold	Plody velké, kulovitého nebo mírně kuželovitého pravidelného tvaru, s minimálním žebrováním Průměrná hmotnost: 220–250 g Průměr: 70–90 mm	Základní barva je žlutozelená, přičemž 40–60 % slupky má světle/tmavě červenou barvu.
Golden Delicious	Plody kulovitého nebo mírně protáhlého tvaru komolého kužele Průměrná hmotnost: 140–180 g Průměr: 70–85 mm	Základní barva je zelenožlutá, později žlutá.
Red Delicious	Plody středně velké nebo velké, protáhlý tvar, s žebrováním nad kalichem Průměrná hmotnost: 150–170 g Průměr: 70–90 mm	Základní barva je promísená s tmavě červenou, s výskytem proužků, přičemž celý povrch, pokrytý jemnými proužky, je lesklý a má tmavě červenou barvu.
Idared	Plody středně velké až velké, mají zploštěle kulovitý tvar s jemným žebrováním Průměrná hmotnost: 170–220 g Průměr: 70–95 mm	Základní barva je jasně červená, slupka je žíhaná.
Pinova	Plody středně velké, mírně protáhlý kuželovitý tvar Průměrná hmotnost: 150–180 g Průměr: 65–85 mm	Základní barva je žlutá, přičemž více než polovina povrchu má charakteristikou rumělkovou barvu, popřípadě pruhy v této barvě.

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

—

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

Jablka s CHZO „Szabolcsi alma“ se smí pěstovat a sklízet pouze v zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4.

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

—

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

Označení CHZO „Szabolcsi alma“ musí být na etiketě uvedeno většími písmeny než jakýkoli jiný nápis na obalu.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Jablka s CHZO „Szabolcsi alma“ se pěstují a sklízí na území ohraničeném správní hranicí župy Szabolcs-Szatmár-Bereg.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Souvislost mezi jablky s CHZO „Szabolcsi alma“ a zeměpisnou oblastí je založena na kvalitě.

Jablka s CHZO „Szabolcsi alma“ lze od ostatních jablek odlišit podle specifických vlastností uvedených v bodě 3.2.

Specifické vlastnosti jablek s CHZO „Szabolcsi alma“ uvedené v bodě 3.2 jsou výsledkem úzké vazby mezi zeměpisnou oblastí, příznivými půdními a klimatickými podmínkami oblasti produkce a rozsáhlými odbornými znalostmi pěstitelů jablek.

Půdní podmínky v župě Szabolcs-Szatmár-Bereg jsou pro produkci jablek mimořádně příznivé. Půdní a topograficko-klimatické podmínky přírodních zeměpisných oblastí župy Szabolcs-Szatmár-Bereg umožnily, aby se v župě ekonomicky schůdným způsobem pěstovala jablka a další ovocné druhy pocházející z mírného klimatického pásma (Pethő, 2005).

V župě Szabolcs-Szatmár-Bereg se nachází druhá největší aluviální plošina v Maďarsku, která se zvedá do výšky 20 až 50 metrů od záplavové oblasti Zátisi. Obsah humusu – přibližně 2 % – a vysoký obsah vápníku v černozemi, která vznikla na písčitých sprašových půdách v rovinných částech aluviální plošiny, spolu s lehkou bahnitou půdou usazenou vlivem přítoků Tisy jsou pro výsadbu jabloní příznivé.

Počet hodin slunečního svitu se pohybuje mezi 1 950 a 2 050, což je přibližně o 300–400 hodin více než v zemích na západ a sever od Maďarska. Proto jsou klimatické podmínky panující v župě pro produkci jablek příznivé. Kromě slunečního svitu zdejší klima ovlivňují také oceánské, kontinentální a středomořské vzduchové hmoty. V důsledku toho někdy převládá vliv oceánského a jindy kontinentálního klimatu.

Vegetační období v župě Szabolcs-Szatmár-Bereg začíná o 6–8 dní později než v jiných maďarských župách. Léta jsou mírně teplá. Průměrná teplota v červenci se pohybuje mezi 20 a 23 °C. V podzimních měsících je průměrná denní teplota o 1 až 2 °C nižší než ve zbytku země, což je způsobeno vyšší mírou vyzařování během noci, které zpomaluje proces zrání.

Vlastnosti vnitřní části plodů a požítková hodnota jablek s CHZO „Szabolcsi alma“ jsou dány především faktory okolního prostředí během zrání: teplotou, slunečním světlem a ranní vlhkostí. Relativní vlhkost vzduchu se v letních měsících pohybuje okolo 75 %. Vyšší relativní vlhkost vzduchu v září má mimořádně příznivý vliv na vybarvení plodů a rychlost jejich dozrávání. Proces zrání jablek s CHZO „Szabolcsi alma“ je proto pomalejší a do plodů se tak dostává více různých živin. Díky tomu mají vysoký obsah cukru: nejméně 12 °Brix u odrůd Gala, Red Delicious a Idared a nejméně 13 °Brix u odrůd Jonathan, Jonagold, Golden Delicious a Pinova, v závislosti na odrůdě. Vysoký obsah cukru dodává jablkům s CHZO „Szabolcsi alma“ sladce kyselý charakter.

Teplé dny, vysoká relativní vlhkost a noční ochlazení spolu s ranní rosou v září významně přispívají k živému zabarvení jablek s CHZO „Szabolcsi alma“ a k rozvinutí vysoké kyselosti a vůně, což ve výsledku vede ke sladce nakyslé chuti.

Vysoký obsah vápníku v půdě znamená, že i dužina plodů má vyšší obsah vápníku, díky čemuž vzniká křupavá dužina a pevnost jablek s CHZO „Szabolcsi alma“ činí alespoň 5,5 kg/cm².

Pěstitelé v župě Szabolcs-Szatmár-Bereg těží nejen z pěstitelské oblasti s ideálními podmínkami, ale také z odborných znalostí vycházejících ze staletých zkušeností, což má na produkci jablek s CHZO „Szabolcsi alma“ pozitivní vliv. Zkušenosti s produkcí jablek s CHZO „Szabolcsi alma“ se ve vymezené zeměpisné oblasti předávají z generace na generaci.

Pokud jde o odrůdy, používání certifikovaného rozmnožovacího materiálu a pěstování jablek, pro docílení vlastností uvedených v bodě 3.2 mají zásadní význam nejnovější poznatky producentů. Výzkumná stanice výzkumného ústavu ovocnářství a okrasných rostlin v Újfehértó přispívá podpůrnými činnostmi již více než 70 let, a to udržovacím šlechtěním odrůd, produkcí certifikovaného rozmnožovacího materiálu a poskytováním odborného poradenství. Výzkumná stanice se zabývá zkoumáním oblasti produkce „Szabolcsi alma“, registrací odrůd ovocných stromů, pěstováním a studiem fyziologických vlastností odrůd jablek a vývojem metod certifikace odrůd.

Pěstování ovoce má v župě Szabolcs-Szatmár-Bereg díky příznivým půdním a klimatickým podmínkám staletou tradici. Svědčí o tom i dílo slavného osmanského cestovatele Evliyi Çelebiho, který ve svých svazcích popisujících cesty po Uhrách v letech 1660–1666 píše o bohatství szabolčských sadů, blahobytu pěstitelů a mimořádně chutném ovoci. Popisuje také, že se v oblasti urodilo tak hojné množství ovoce, že poskytovalo dostatek obživy pro útočící osmanská vojska.

Po druhé světové válce byl zahájen rozsáhlý program výsadby, díky němuž vzniklo v župě Szabolcs-Szatmár-Bereg téměř 50 % jablečných plantáží země, jež tvoří více než polovinu národní produkce.

Pověst pěstování jablek v Maďarsku byla založena na jablkách s CHZO „Szabolcsi alma“. Název „Szabolcsi alma“ označuje vysoce kvalitní značku. (T. Szabó – Zs. Csoma 2001).

Odkaz na zveřejnění specifikace

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

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

(2023/C 156/06)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Sidra da Madeira“

EU č.: PGI-PT-02641 — 14.10.2020

CHOP () CHZO (X)

1. **Název (názy)**

„Sidra da Madeira“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Portugalsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potravin**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.8 Ostatní produkty uvedené v příloze I Smlouvy (koření atd.)

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

„Sidra da Madeira“ je nápoj získaný kvašením přírodní šťávy vylisované z čerstvých plodů tradičních i jiných odrůd jablek (*Malus domestica Borkh.*), v některých případech i směsí jablek a hrušek (*Pyrus communis L.*), které se pěstují výhradně na ostrově Madeira. Vyrábí se podle tradičních výrobních postupů nebo výrobních postupů pro tento ostrov specifických.

Jedná se o přírodní cidre vyráběný výhradně kvašením šťávy získané krájením, mletím, drcením a lisováním místních jablek, případně i hrušek, což znamená, že obsah cukru a oxidu uhličitého je čistě endogenního původu. Existuje také jako přírodní sycený cidre, který se zcela nebo částečně perlí přidáním oxidu uhličitého.

Obecně má tyto vlastnosti: minimální obsah alkoholu 5 % (objemově při 20 °C); obsah fermentovatelného cukru méně než 15 g/l; minimální celková kyselost (v kyselině jablečné) 3 g/l a až 10 g/l; maximální obsah těkavých kyselin (vyjádřený jako kyselina octová) 1,8 g/l a maximální celkový obsah oxidu siřičitého (vyjádřený jako SO₂) 200 mg/l.

V závislosti na kombinaci použitých druhů a odrůd ovoce má „Sidra da Madeira“ jasně citronově žlutou až slámově žlutou barvu s oranžovým nádechem, čirý vzhled, je-li cidre filtrovaný, popřípadě s troškou sedimentu, pokud filtrovaný není.

Má svěží, originální vůni podtrhující ovocný charakter střední až silné intenzity s výraznými tóny zralého zeleného jablka, kdoule a/nebo citrusových plodů, jež tvoří příjemně vyvážený celek.

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

Bývá neperlivý, má lehkou, nepříliš sladkou chuť, která vytváří harmonickou rovnováhu mezi ostrostí a hořkostí, a suchou dochuť. Vyznačuje se intenzivní jablečnou vůní, chutí a svěžestí, která vychází z jeho výrazné kyselosti.

Cidre se prodává v lahvích, nebo může být pro účely prodeje v pohostinských zařízeních a maloobchodního prodeje konečnému spotřebiteli balený do jiných vhodných nádob (sudů nebo demižonů).

3.3 Krmivo (pouze pro produkty živočišného původu) a suroviny (pouze pro zpracované produkty)

Tradičními odrůdami používanými k výrobě „Sidra da Madeira“ jsou jablka „Barral“, „Cara-de-dama“, „Branco“, „Bico de melro“, „Da Festa“, „Domingos“, „Da Ponta do Pargo“, „Calhau“, „Focinho de rato“ a „Vime“ a v některých případech hrušky odrůd „Do Santo“ a „Tenra de São Jorge“.

Díky odvěké praxi madeirských pěstitelů, kteří množí a sdílejí genetický materiál stromů a plodů s nejlepšími vlastnostmi pro účely přímé spotřeby (v čerstvém stavu) a/nebo výrobu cidru, se dále pěstují i další vyšlechtěné odrůdy jablek a hrušek, zejména jablka odrůd „Baunesa“, „Camacha“, „Espelho“, „Parda“, „Rajada“, „Reineta Tenra da Camacha“, „Santa Isabel“, „Ázimo“, „Amarelo“, „Amargo“, „Camoesa“, „De vinho“, „Ouro“, „Pevide“, „Rajado“, „Rijo“, „Riscado“ a „Serra“ a hrušky odrůd „Santa Isabel ou de Santana“, „São João“, „Curé“ a „Pardas“, které se také – ač v menší míře – používají v šaržích určených k výrobě „Sidra da Madeira“.

Vzhledem k tomu, že někteří pěstitelé odedávna rádi zpestřovali své sady exotickými odrůdami, jejichž plody jsou určeny k přímé spotřebě, jako jsou jablka odrůd „Golden“, „Fuji“, „Starking“, „Royal Gala“ a „Reineta“ a hrušky odrůdy „Rocha“ – přičemž mnohé z těchto odrůd nalezl na ostrově již Vieira Natividade v roce 1947 – mohou se pro výrobu „Sidra da Madeira“ používat i tyto plody, má-li je zemědělský podnik k dispozici, popřípadě pokud byly vypěstovány výlučně na ostrově.

Mísením nebo „namícháváním“ této široké škály tradičních odrůd jablek a hrušek, v některých případech také jiných odrůd jablek a hrušek, které mohou mít více či méně ostrou, hořkou nebo sladkou chuť a které se na ostrově pěstují, vzniká velké množství barev, vůní i chutí a osvěžující kyselost, čímž se odlišují cidry „Sidra da Madeira“ vyráběné na ostrově různými producenty na různých místech.

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

Všechny fáze výroby cidru, od produkce suroviny přes extrakci přírodní šťávy a kvašení až po zrání a konzervaci, probíhají na ostrově Madeira.

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

Balení produktu „Sidra da Madeira“ do lahví nebo vhodných nádob (sudů nebo demižonů) určených pro maloobchodní prodej konečnému spotřebiteli probíhá na ostrově Madeira, aby se zajistilo zachování specifických barev, vůní a chutí tohoto přírodního (někdy syčeného) cidru, aby se zabránilo oxidaci nebo kontaminaci, která by mohla narušit jeho organoleptické vlastnosti, a aby byla zaručena plná sledovatelnost produktu.

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

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Ostrov Madeira.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Žádost o registraci produktu „Sidra da Madeira“ se zakládá na souvislosti mezi jeho barvou, vůní, chuťovými vlastnostmi a výraznou kyselostí – a zejména pak na široké škále kombinací jablek a hrušek tradičních i jiných odrůd, které se pěstují výhradně na ostrově Madeira a používají k výrobě cidru – a na půdních a klimatických podmínkách místních oblastí, v nichž se čerstvé ovoce pěstuje. K této souvislosti přispívá i dobrá pověst produktu „Sidra da Madeira“ a jeho význam na různých místech ostrova, kde je vyráběn.

Specifičnost produktu

„Sidra da Madeira“ je charakteristický přírodní (někdy sycený) cidre se širokou škálou barev, vůní, chutí a svěží kyselostí, který si získal velkou oblibu spotřebitelů a který vzniká kvašením přírodní šťávy vylisované z různých „směsí“, popřípadě kombinací čerstvých plodů tradičních i jiných odrůd jablek, v některých případech i hrušek, jež se pěstují a sklízí v sadech na různých místech ostrova Madeira s mírnějším mikroklimatem a kyselejší půdou. Díky tomu ovoce získává své specifické organoleptické vlastnosti.

Velmi dobře ho znají producenti i spotřebitelé, protože byl odjakživa důležitý pro obyvatele těch částí ostrova, kde panují příznivé podmínky pro pěstování čerstvého ovoce, z něhož se produkt vyrábí, a kde se také vyvinul tradiční způsob jeho produkce a byly zavedeny nové schválené postupy, jejichž cílem bylo zlepšit a odlišit výrobu tohoto nápoje. V těchto lokalitách se také každoročně konají festivaly a folklorní akce, které propagují produkt „Sidra da Madeira“ a odrůdy jablek a hrušek, z nichž se vyrábí.

Specifičnost zeměpisné oblasti

Přírodní podmínky. Madeira je ostrov sopečného původu nacházející se v subtropické oblasti severního Atlantiku. Má velmi nerovnoměrný reliéf charakterizovaný strmými horami oddělenými hlubokými údolími, které tvoří centrální horské pásmo táhnoucí se od východu k západu, které leží kolmo ke směru převládajících větrů a dosahuje nadmořské výšky přes 1 200 m. Vzhledem ke své zeměpisné poloze má ostrov Madeira mírné podnebí s malými výkyvy teplot, s výjimkou výše položených míst, kde jsou teploty nižší. Hornatý terén ostrova a vliv pasátových větrů se podílely na vzniku široké škály mikroklimatických podmínek: jižní strana je slunná a chráněná, zatímco severní strana je stinná, chladnější a vlhká.

Vlastnosti převládajících čedičových půd se mění s rostoucí nadmořskou výškou a v důsledku související proměny klimatu, které se stává vlhčím a chladnějším. Proto se ovoce používané k výrobě cidru „Sidra da Madeira“ pěstuje především v oblastech ostrova s mírnějším a vlhčím mikroklimatem – především v nadmořské výšce nad 400 m na jižní straně a nad 300 m na severní straně, kde převládají polokyselé až kyselé hnědé půdy typu kambisolů a andosolů, jež se vyznačují dobrou schopností provzdušňování a odvodňování.

Lidské faktory. Mezi ovocnými stromy, které sem přivezli první portugalští osadníci ve 20. letech 15. století, byly četné odrůdy jabloní a hrušní původem z Portugalska, které byly ideální pro pěstování v oblastech s mírnějším mikroklimatem a převážně písčitohlinitými půdami se střední až vysokou kyselostí.

Předpokládá se, že začátek produkce cidru „Sidra da Madeira“ lze umístit do období, kdy sady poskytovaly dostatek ovoce ke spotřebě i zpracování. Tuto skutečnost dosvědčují zprávy kronikáře Gomese Eanese de Zurara (1410–1474) a další záznamy, podle nichž bylo „jablečné víno“ součástí zboží, které od poloviny 15. století vozila z ostrova Madeira portugalská loďstva.

Je také známo, že od počátku 17. století se vedle vína „Madeira“ vyrábělo i „jablečné víno“, a to za použití stejných lisů, přičemž v některých případech se dokonce využívalo k jeho pančování, dokud nebyl na počátku 20. století vydán zákaz výroby falešného vína Madeira z jablek. V důsledku tohoto zákazu začali místní producenti kvašením jablečné šťávy vyrábět „nový nápoj“, který zpočátku nazývali „cidra“ nebo „sidra“ a později „Sidra da Madeira“, aby jej tak odlišili od cidru vyráběného jinde.

K jeho rozvoji významně přispěl článek agronoma João da Mota Prega (1859–1931) z roku 1906, který popisoval metody, jež by se měly „na ostrově Madeira používat k výrobě cidru“, a vyzýval místní producenty, aby začali s jeho výrobou. Mnoho výrobců se jeho doporučeními řídí dodnes. Agronom Vieira Natividade (1899–1968), který v roce 1947 popisoval vývoj ovocnářství na Madeiře, zmapoval širokou škálu odrůd jablek a hrušek pěstovaných na tomto ostrově a vymezil farnosti, v nichž se tradice výroby cidru udržela.

Snadné šíření pěstování malvic a tradiční madeirské postupy pro rozmnožování a sdílení genetického materiálu plodů s těmi nejlepšími vlastnostmi daly vzniknout mnoha tradičním odrudám jablek a hrušek, které pocházejí z odrůd původně zavedených Portugalci a později Brity žijícími na ostrově v období mezi 16. a 18. stoletím. Odrůdy byly vybírány a jejich pěstování udržováno v různých částech ostrova, přičemž se ponechávaly odrůdy, které se nejlépe přizpůsobily místním půdním a klimatickým podmínkám a které poskytovaly nejlepší plody jak pro konzumaci v čerstvém stavu, tak i pro výrobu cidru. Ty byly následně množeny roubováním a vysazovány v jiných částech ostrova s podobnými charakteristikami.

Díky tomuto postupu se v průběhu staletí vyvinuly nejen hlavní tradiční odrůdy malvic, ale bylo možné v sadech na Madeíře začít i s pěstováním a sklizní exotických odrůd jablek a hrušek. Tyto odrůdy se vyznačují rovněž výraznou kyselostí a někteří producenti je používají k výrobě cidrů, které se získávají tradičními nebo zvláštními výrobními postupy vyvinutými na různých místech ostrova.

Po dlouhou dobu se spotřeba „Sidra da Madeira“ omezovala jen na místa, kde se cidre vyráběl, s tím, že ho konzumovali především sami výrobci se svými rodinami. V posledních desetiletích se situace změnila a výrazně se navýšil prodej v restauracích a barech na místním trhu, jakož i přímý prodej konečným spotřebitelům na místních trzích, jarmarcích a „festivelech“ nebo folklórních akcích, které se konají za účelem propagace cidru a jablek, z nichž se vyrábí.

Zájem o tradici a kvalitu tohoto produktu vedl v polovině roku 2016 k založení Madeirské asociace producentů cidru (APSRAM), která sdružuje přibližně 30 producentů cidru, jejichž cílem je propagovat a chránit kvalitu a pravost cidru „Sidra da Madeira“ a podporovat jeho výzkum.

Souvislost mezi zeměpisnou oblastí, charakteristikami a pověstí produktu

Specifické půdní a podnebné podmínky na konkrétních místech ostrova, díky nimž byla možná adaptace a výsadba sadů a jednotlivých stromů nejrůznějších odrůd jablek a hrušek, dodávají tamějším ovocným plodům jedinečnou kyselost a výrazné organoleptické vlastnosti, které se v závislosti na kombinaci ovoce použitého k výrobě ve větší či menší míře promítají i do cidru „Sidra da Madeira“.

Díky své barvě, vůni a chuťovým vlastnostem, za něž vděčí jedinečným charakteristikám „směsí“ nebo kombinací používaných tradičních i jiných odrůd jablek (a někdy i hrušek), a díky své výrazné kyselosti, která je dána zejména půdními a podnebnými podmínkami v oblastech pěstování, získal cidre „Sidra da Madeira“ několik národních ocenění, například „Concurso Nacional de Cervejas e Sidras Tradicionais Portuguesas“ (národní soutěž tradičních portugalských piv a cidrů) a „Great Taste – Portugal“. Výbornou pověst mu však dělají místní spotřebitelé a stále častěji také turisté, kteří na ostrov přijíždějí.

Historické záznamy dokládající význam produkce „jablečného vína“, „cidra“, „sidra“ a „Sidra da Madeira“ za posledních 600 let dovedly místní producenty k přesvědčení, že jablečné víno se na ostrově vyrábí již od jeho prvotního osídlení, a to především v oblastech s nevhodnějšími podmínkami pro výsadbu ovocných sadů. Proto má produkce a pití cidru silnou tradici na celém ostrově, především však v oblastech São Roque do Faial – Santana, Santo António da Serra – Machico, Camacha – Santa Cruz, Jardim da Serra – Câmara de Lobos, Ponta do Pargo – Calheta a Prazeres – Calheta, kde se v důsledku specifické rivality mezi ostrovními komunitami každoročně konají folklórní a společensko-kulturní akce na podporu produkce a spotřeby „Sidra da Madeira“.

Odkaz na zveřejnění specifikace

<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/bebidas-espirtuosas/outras-bebidas/1084-sidra-da-madeira-igp>

**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**

(2023/C 156/07)

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 CHRÁNĚNĚHO OZNAČENÍ PŮVODU / CHRÁNĚNĚHO ZEMĚPISNÉHO
OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU**

Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

„Vorarlberger Alpkäse“

EU č.: PDO-AT-1413-AM01 – 5.4.2022

CHOP (X) CHZO ()

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Vorarlberger Alpwirtschaftsverein, Montfortstr. 9, 6900 Bregenz, Rakousko

Tel. +43 (5574) 400-350

Fax +43 (5574) 400-600

E-mail: fritz.metzler@lk-vbg.at

Původní adresa seskupení se změnila a nyní byla odpovídajícím způsobem opravena. Žadatel zastupuje zájmy producentů CHOP „Vorarlberger Alpkäse“, a proto má oprávněný zájem požadovat změny specifikace.

2. Členský stát nebo třetí země

Rakousko

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

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Způsob produkce
- Souvislost se zeměpisnou oblastí

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

- Označování
- Jiná (změny podrobností týkajících se příslušného útvaru, názvu původního seskupení žadatelů, kontrolního subjektu, vnitrostátních požadavků, redakční změny)

4. Druh změny (změn)

- Změny specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, které nemohou být kvalifikovány jako změny menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.
- Změny specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, pro nějž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent), které nemají být kvalifikovány jako změny menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.

5. Změna (změny)

Vzhledem ke zkušenostem, které byly získány při řešení praktických aspektů chráněného označení od jeho zavedení, jsou změny specifikace produktu, o které se žádá, nezbytné, aby bylo možné podrobněji popsat všechny důležité podmínky výroby a uvádění na trh, včetně různých fází výroby, a zajistit tak jakost produktu „Voralberger Alpkäse“ (CHOP).

Předešlá specifikace produktu sestávající z několika samostatných dokumentů a příloh byla sloučena do jediného dokumentu, který byl revidován a aktualizován, aby poskytoval jasnější popis požadavků, zejména pokud jde o metodu produkce a důkaz původu, a pomohl tak zachovat jakost produktu „Voralberger Alpkäse“ (CHOP).

Konkrétně se tyto změny týkají:

1. Popis produktu

Znění bodu 5 písm. b) (Popis) specifikace produktu bylo začleněno do bodu 4.2 (Popis). Tento bod byl následně rozdělen na body 4.2.1 (Obecný popis) a 4.2.2 (Vlastnosti). Původní znění bylo upřesněno a strukturováno. Byl odstraněn obsah tuku v sušině (FiDM). Hmotnost jednotlivých kusů sýra byla zvýšena na 40 kg (namísto 35 kg) a minimální doba zrání byla stanovena na tři měsíce (namísto tří až šesti měsíců).

Bod 5b specifikace produktu:

„Tvrký sýr vyrobený z přírodního syrového mléka (tepelně neupraveného, nesterilizovaného odstředěním, nepasterizovaného, bez konzervačních látek a stabilizátorů, bez chemických přísad, bez geneticky upraveného syřidla) získaného z dobytka pasoucího se na alpských nebo vysokohorských pastvinách, se sušenou, zrnitou, hnědožlutou až hnědou kůrou. Sýr je pevný až tvárný, slonovinové barvy a obvykle obsahuje kulaté otvory velikosti hrášku. Obsah tuku v sušině (FiDM) je vyšší než 45 %. Jednotlivé kusy sýra váží až 35 kg. Chuť je jemná a aromatická, a čím je sýr starší, tím je chuť štiplavější.

Minimální doba zrání je tři až šest měsíců s možnými odlišnými vlastnostmi (bez trhlin, s menšími otvory).“

byl změněn takto:

4.2. Popis

4.2.1 Obecný popis

Produkt „Voralberger Alpkäse“ je tvrdý sýr vyráběný na alpských a vysokohorských pastvinách ve vymezené oblasti z tepelně neošetřeného syrového alpského kravského mléka bez použití sila vhodného k výrobě tvrdého sýra. Jednotlivé kusy sýra váží maximálně 40 kg a zrají nejméně tři měsíce.

4.2.2 Vlastnosti

Sýr má suchou, hnědožlutou až hnědou zrnitou kůru a pevnou až hladkou strukturu. Má slonovinovou barvu. Po nakrájení je sýr rovnoměrně pokryt malým množstvím matných až lesklých kulatých otvorů o velikosti zhruba hrášku. Otvory jsou zpravidla kulaté a velké jako hrášek. Chuť sýra je jemná, a čím je sýr starší, tím je chuť štiplavější.

V závislosti na stupni zralosti mohou být popsane vlastnosti více či méně výrazné, aniž by tím však byl ovlivněn nebo pozmeněn celkový dojem z produktu „Vorarlberger Alpkäse“.

Produkt „Vorarlberger Alpkäse“ lze uvádět na trh v porcích různých velikostí.

Odůvodnění

Věta „Obsah tuku v sušině (FiDM) je vyšší než 45 %.“ byla vypuštěna bez náhrady, protože je s ohledem na stávající právní požadavky nadbytečná. Formulace, jejíž část pochází ze specifikace a část byla doplněna, je zpřesněna s cílem vyjasnit a zlepšit úplnost popisu produktu, a tím poskytnout kontrolnímu subjektu přesnější a spolehlivější parametry produktu k zajištění jakosti produktu. Přesněji byla rovněž uvedena minimální doba zrání, a byla tak upřesněna.

Situace na trhu a v odbytu, kdy se prosazují sýry s delší dobou zrání, má za následek větší odchylku ve výšce formy a hmotnosti jednotlivých kusů sýra. Hmotnost byla proto zvýšena na maximálně 40 kg. Tato změna nemá žádné negativní účinky ani vliv na jakost produktu „Vorarlberger Alpkäse“.

2. Důkaz původu

Předchozí poznámky týkající se historie produktu v bodě 5 písm. d) (Důkaz původu) původní specifikace produktu, které byly v tomto bodě uvedeny v době uznání daného označení, byly nově přesunuty do bodu 4.6 (Souvislost se zeměpisnou oblastí). Místo nich byla do bodu 4.4 (Důkaz původu) pozmeněné specifikace zařazena odvětvová ustanovení o zajištění sledovatelnosti:

„Seskupení žadatelů vede rejstřík výrobců zahrnující seznam všech Sennalpe (alpských chat), v nichž se v dané zeměpisné oblasti vyrábí produkt ‚Vorarlberger Alpkäse‘, přičemž uvádí název alpské chaty a kontaktní adresu. O zařazení do tohoto rejstříku musí každá Sennalpe (alpská chata) požádat seskupení žadatelů.“

Přeprava mléka používaného k výrobě sýra z jedné schválené alpské sýrárny do jiné v rámci vymezené oblasti je povolena. Pro zajištění sledovatelnosti musí být množství přepravovaného mléka doloženo dodacím listem.

Aby byla zajištěna sledovatelnost produktu ‚Vorarlberger Alpkäse‘ mimo dodavatelské řetězce, vydává seskupení žadatelů na požádání kaseinovou značku. Tato značka obsahuje sériové číslo.

Používaná kaseinová značka je následujícího znění:

„G.U.-VVG

ALPKAESE

XXXXXX“

Na každý jednotlivý vyrobený kus sýra musí Sennalpe (alpská chata) před lisováním sýra umístit kaseinovou značku obsahující sériové číslo a zaznamenat ji do denního výkazu výroby. V denním výkazu výroby je rovněž uvedeno datum výroby, množství zpracovaného mléka, teplota ohřevu a počet sýrů vyrobených v daný den. Dodržení doby zrání lze sledovat dle záznamů o výrobě / šarže. Sýr může také zrát a být skladován v oblastních zracích sklepích v nižších nadmořských výškách v dané vymezené oblasti.

Při prodeji produktu ‚Vorarlberger Alpkäse‘ musí Sennalpe (alpská chata) vést záznamy umožňující sledovatelnost (např. dodací listy / šarže).“

Odůvodnění

Vzhledem k tomu, že specifikace dosud neobsahovala žádná pravidla týkající se důkazu původu, považuje se za vhodné zahrnout informace o sledovatelnosti produktu do bodu 4.4 (Důkaz původu) specifikace produktu. Tento bod nyní obsahuje ustanovení pro zajištění sledovatelnosti. Část znění bylo rovněž přesunuto z původního bodu 5 písm. h) (Označování) do bodu 4.4. Přeprava mléka používaného k výrobě sýra z jedné schválené alpské sýrárny do jiné v rámci vymezené oblasti bude v budoucnu povolena, protože vzhledem k současným technologiím to již nemá žádný vliv na jakost a umožňuje výrobu produktu „Vorarlberger Alpkäse“ (CHOP). Je to nezbytné z důvodu obtížnějšího hledání nových zaměstnanců s ohledem na obrovské množství práce a s tím spojenou nejistotu ohledně zachování výroby alpských sýrů v našich Alpách. Množství přepravovaného mléka musí být evidováno.

3. Zeměpisná oblast

Bod 5c specifikace produktu:

„Oblasti zahrnující alpské a vysokohorské pastviny v rakouské spolkové zemi Vorarlbersko. Úředně uznané alpské farmy se nacházejí v nadmořské výšce 1 000 až 1 800 m a jsou provozovány pouze v letních měsících v rámci vysokohorského sezónního přesunu zvířat na jiné pastviny.“

a dodatečně předložená mapa Rakouska

se mění takto:

4.3. Zeměpisná oblast

Produkt „Vorarlberger Alpkäse“ se vyrábí ve spolkové zemi Vorarlbersko v nadmořské výšce od 1 000 do 1 800 m nad mořem. Úředně uznané alpské farmy jsou provozovány pouze v letních měsících v rámci vysokohorského sezónního přesunu zvířat na jiné pastviny.“

Výšková mapa vymezené zeměpisné oblasti:

Odůvodnění

Znění bylo zkráceno. Požadavek ve specifikaci týkající se úředně uznaných alpských farem je uveden v bodě 4.5 (Způsob produkce) (konkrétně v bodě 4.5.1 (Surovina – mléko)). Byla také přidána nová mapa vymezené zeměpisné oblasti. Mapa obsahuje i informace o nadmořské výšce. Tím se však nemění vymezená zeměpisná oblast.

4. Způsob produkce

Původní znění bodu 5 písm. e) (Způsob produkce) specifikace produktu bylo zpřesněno a rozděleno na body 4.5.1 (Surovina – mléko), 4.5.2 (Produkce) a 4.5.3 (Odborné znalosti – znalost produkce).

Bod 5e specifikace produktu:

„Syrové mléko bez silážování vhodné k výrobě tvrdého sýra, které se získává v Alpách z úředně kontrolovaných stád krav, není tepelně upravováno, pasterováno ani sterilizováno odstředováním a zpracovává se na místě, aniž by bylo přepravováno nebo přechodně skladováno. Večer nadojené mléko se ihned přelije do menších nádob (dřevěných mís nebo kádí na mléko), aby se mohla smetana usadit na hladině. Následující den se smetana (alpské máslo) ručně odebere, čímž se dosáhne požadovaného obsahu tuku v produktu. Vyzrálé mléko zbavené smetany se pak v alpských (měděných) kotlích mísí s plnotučným mlékem nadojeným ráno, kulturami mléčného kvašení / bakteriemi a syřidly pro alpské sýry. Sýřenina se odděluje ručně pomocí sýrařských plátén a bez použití strojů. Sýřenina se zahřeje na teplotu 51,5 °C až 52,5 °C, lisuje se a pravidelně se ošetřuje sláným roztokem, aby se vytvořila požadovaná kůra. Výroba sýra probíhá výhradně během letní pastvy skotu (který se krmí výlučně spásáním alpských pastvin). Vzhledem ke krátkému období pastvy v alpských oblastech (tři až čtyři měsíce) je produkt nabízen pouze sezónně a v omezeném množství.“

Přidávání mléka z farem v údolích v jakékoli formě je zakázáno.

Jsou dodržovány vnitrostátní předpisy týkající se chovu a zdraví zvířat a hygieny na farmách a u zaměstnanců. Zajišťování kvality se provádí prostřednictvím inspekcí a školení zaměstnanců a školení o hygieně.“

se mění takto:

4.5.1. Surovina (mléko)

Produkt „Vorarlberger Alpkäse“ se vyrábí výhradně ze syrového mléka alpských krav, které se v létě pasou v Alpách. Kromě výjimečných případů (např. nemoc, sněhové srážky nebo říje) musí být pastva v letních měsících každodenní. Skot nesmí být vyháněn na pastviny mimo oblast příslušné Sennalpe (alpské chaty). Povoleno je pouze kravské mléko z úředně uznaných farem nacházejících se v Alpách nebo na alpských pastvinách ve vymezené zeměpisné oblasti. Pro výrobu produktu „Vorarlberger Alpkäse“ se nesmí používat tepelně upravené nebo pasterované mléko nebo mléko sterilizované odstředěním. Přidávání mléka z farem v údolích v jakékoli formě je zakázáno. Pro mléko, které se používá pro výrobu produktu „Vorarlberger Alpkäse“, jsou příznačné pastviny vymezené zeměpisné oblasti s jemnými travinami a bylinami. Krávy buď spásají tuto travu a byliny jako čerstvou zelenou píci, nebo jsou jimi krmeny ve formě sena. Krmení fermentovaným krmivem nebo siláží je výslovně zakázáno.

Používání drceného obilí jako náhradního a doplňkového krmiva z jiných oblastí je povoleno do výše 20 % sušiny ročně.

Drcené obilí se může nakupovat z jiných oblastí, protože předmětná zeměpisná oblast, která je typickou horskou oblastí s pastvinami a mělkou vrstvou humusu, není vhodná pro pěstování plodin. V dané oblasti se tedy nepěstují ani nevyrábějí téměř žádné obiloviny ani podobné plodiny, a musí se proto dovážet z jiných oblastí.

Podíl krmiva z předmětné zeměpisné oblasti proto nesmí být nižší než 80 % celkové sušiny zkrmované každý rok kravami během laktčního období. Přídavek drceného obilí pocházejícího odjinud je povolen až do výše 20 % sušiny příslušné krmné dávky.

4.5.2. Produkce

Smí se používat pouze syrové mléko bez použití síla, netermizované a nepasterizované, které nebylo sterilizováno odstředěním. Není povolené přidávání konzervačních látek, stabilizátorů, chemických přísad a geneticky modifikovaných syřidel.

Syrové mléko je nejprve částečně zbaveno smetany a předběžně zraje pomocí syrovátky a/nebo kultury bakterií mléčného kvašení. Tradiční bakterie mléčného kvašení původně izolované a rozmnožené z volně žijících kultur nyní tvoří základ kmenových kultur pro zemědělské kultury používané na farmě. Toto vyzrálé mléko zbavené smetany se pak mísí společně se syrovým mlékem nadojeným ráno, kulturami bakterií mléčného kvašení a syřidly pro alpské sýry v alpských (měděných) kotlích. Sýřenina se odebírá pomocí sýrařských pláten nebo přelitím směsi sýřeniny a syrovátky do sýrařských forem. Zahuštěné (sražené) mléko se pak pomocí nože na krájení sýřeniny nakrájí na požadovanou velikost. Poté následuje další fáze produkce sýra: sýřenina se dále vyvíjí a dochází k syneréze (při níž se syrovátka odděluje od sýřeniny). Sýřenina se zahřeje na teplotu 51 °C až 54 °C a poté se přelije do forem a vylišuje.

Maximální hmotnost sýrů je 40 kg v závislosti na velikosti jednotlivých kusů sýra. Poté se sýry vloží do solné lázně s obsahem soli přibližně 20 Bé°, ve které sýry absorbují sůl, vytvoří se jim kůra a vyvine se jejich struktura, díky čemuž se jejich povrch uzavře a uvnitř důkladně a rovnoměrně zrají. Díky tomu získávají sýry „Vorarlberger Alpkäse“ stejnorodou a pevnou konzistenci. Sýry pak zrají nejméně tři měsíce, v závislosti na charakteru kůry a zkušenostech zpracovatele mléka, při teplotě 10 °C až 17 °C a vlhkosti vyšší než 80 %. Během zrání se sýry pravidelně až třikrát týdně ošetřují (kartáčováním nebo potíráním) slanou vodou (s obsahem soli do 20 Bé°), aby se vytvořila typická kůra a rozvinula chuť. Po uplynutí minimální doby zrání je sýr „Vorarlberger Alpkäse“ připraven ke spotřebě.

4.5.3. Know-how – znalost produkce

Kvalita produktu „Vorarlberger Alpkäse“ je zajištěna zejména zkušenostmi místních výrobců sýrů s řízením výroby a zráním sýra. Umění výroby sýrů je založeno na know-how zpracovatelů mléka, kteří se na výrobě podílejí různými způsoby v závislosti na své konkrétní roli v procesu, jímž je zajištěna typická kvalita produktu „Vorarlberger Alpkäse“. Toto know-how začíná použitím kultur bakterií mléčného kvašení. O zkušenosti zpracovatele mléka se například opírá stanovení složení kultury bakterií mléčného kvašení, teploty, doby klidu, množství a poměru přidaných bakterií a podmínek skladování. Jednou ze zvláštností vycházejících z jejich zkušeností je specifické skladování a zrání syrového mléka způsobem podporujícím tvorbu bakterií mléčného

kvašení, které výrazně zlepšují vlastnosti sýra, pokud jde o jeho trvanlivost, vůni a chuť. Použití telecího syřidla, načasování a způsob krájení zahuštěného (sraženého) mléka a velikost sýřeniny, vývoj sýra a zahřívání směsi sýřeniny a syrovátky pramení ze specifických zkušeností výrobců sýra a mají pro zajištění jakosti produktu „Vorarlberger Alpkäse“ obzvláštní význam.

Výrobce sýra musí pečlivě sledovat každou fázi produkce sýra a stanovit pro každou fázi zpracování přiměřenou dobu. Důležitou podmínkou pro zajištění dlouhé trvanlivosti produktu „Vorarlberger Alpkäse“ je například jeho pečlivé zahřátí při teplotě 51 °C až 54 °C po rozkrájení sraženého mléka. Zároveň je třeba s mlékem zacházet opatrně, aby byla zachována velká část aromatických a mikrobiologických vlastností a složek, a tedy i specifických vlastností mléka. Z důvodu přirozeně se měnících podmínek krmení na alpských pastvinách nemá mléko žádné standardní vlastnosti a jeho kvalita (například z hlediska obsahu bílkovin nebo jiného složení mléka) kolísá. Díky svým bohatým zkušenostem jsou výrobci produktu „Vorarlberger Alpkäse“ schopni toto přirozené kolísání dostatečně kompenzovat. Mistrné zvládnutí všech těchto fází procesu ze strany výrobců sýra má zásadní význam pro zbytek procesu zrání, a tím i pro kvalitu konečného produktu. Během zrání je třeba se sýrem zacházet obzvláště opatrně. Díky svým zkušenostem výrobci sýra instinktivně poznají, kdy je třeba sýr obracet, kartáčovat a potírat, a jejich zkušenosti tak mají na kvalitu sýra významný vliv.

Pravidelná setkání pastevců a výrobců sýra, na nichž si vyměňují získané poznatky, zajišťují trvalý proces vzdělávání, který pomáhá zajišťovat kvalitu a udržovat tradici produktu „Vorarlberger Alpkäse“.

Odůvodnění

Byly provedeny změny procesu produkce s cílem zajistit nezaměnitelnou jakost produktu „Vorarlberger Alpkäse“, která vychází zejména z producentské znalosti tradiční metody produkce. Díky – nyní již pozměněné – formulaci obsažené v původní specifikaci je tato tradiční metoda produkce popsána podrobněji, zejména je přesněji vymezena metoda zpracování.

Jednotlivé změny se týkají těchto bodů:

— Surovina – mléko

Krmení skotu pouze pastvou není vždy dostačující pro zajištění zdraví zvířat, protože stále častější extrémní výkyvy počasí (sucho, dlouhá období dešťů atd.) a s tím související změna klimatu vystavují dojnice v alpském terénu metabolickému stresu a snižují dostupnost krmiva na pastvinách. Různá plemena krav chovaná na alpských pastvinách mají navíc rozdílné energetické nároky, a potřebují proto doplňkové krmivo, aby byly v dobrém zdravotním stavu.

Aby bylo možné zajistit vyvážený přísun živin nezbytných pro dobré životní podmínky zvířat nezávisle na výjimečných klimatických podmínkách, jako je sucho, bylo povoleno nakupovat drčené obilí a používat jej jako náhradní a doplňkové krmivo až do výše 20 % sušiny ročně.

Výše uvedená výjimka pro krmné doplňky nemá žádný vliv na vysokou a stálou kvalitu mléka, protože většina objemového krmiv musí pocházet z vymezené oblasti.

Požadavek uvedený v bodě 5 písm. c) specifikace produktu týkající se úředně uznaných alpských farem v nadmořské výšce od 1 000 do 1 800 m byl přesunut do bodu 4.5.1 (Surovina – mléko) a upřesněn. Mléko může pocházet pouze od krav z farem nacházejících se v Alpách nebo na alpských pastvinách, kterým příslušný orgán (Rakouská agentura pro bezpečnost potravin) udělil číslo schválení. Tento postup se opírá o zvláštní hygienické požadavky stanovené v nařízení (ES) č. 853/2004 (nařízení o hygieně krmiv), které musí podniky vyrábějící sýr dodržovat. Schválené podniky jsou uvedeny v seznamu, který je obsažen v nařízení.

Přeprava mléka z jedné schválené alpské mlékárny do jiné v rámci vymezené oblasti bude v budoucnu povolena, protože vzhledem k současným technologiím to již nemá žádný vliv na jakost. Množství přepravovaného mléka musí obě alpské mlékárny doložit dodacím listem.

— *Produkce*

Produkce sýra „Vorarlberger Alpkäse“ je podrobně popsána od zpracování syrového mléka až po zrání během skladování, přičemž jsou uvedeny technické parametry, které je pro zajištění jakosti třeba dodržet.

Sýřenina se nyní může zahřát na teplotu 51 °C až 54 °C (namísto dřívějších 51,5 °C až 52,5 °C). Větší rozsah teploty ohřevu byl povolen z toho důvodu, že v případě ručního ohřevu není možné nastavit přesnou teplotu, a je tedy nutná větší tolerance. Nově stanovený rozsah tolerance teploty ohřevu nemá žádný negativní vliv na jakost produktu. Přidávání konzervačních látek, stabilizátorů a chemických přídatných látek je i nadále zakázáno. Tento zákaz byl ještě podrobněji vyjasněn použitím přesnější formulace.

Ohledně vlastních syrovátkových kultur nebo kultur mléčného kvašení farmy došlo k vyjasnění, že původní mateřská kultura se dnes vyrábí centrálně a následně se dále používá interně jako kultura farmy pro produkci sýra „Vorarlberger Alpkäse“. V tomto ohledu hrají zásadní roli zkušenosti zpracovatelů mléka.

Obsah soli byl upřesněn a přizpůsoben prakticky ověřitelným kritériím pomocí Baumého stupnice (Bé). Obsah soli byl stanoven do 20 °Bé. Dále byl vyjasněn proces tvorby kůry, která je pro sýr „Vorarlberger Alpkäse“ typická, a s ní spojená kvalita sýra a byl uveden způsob řízení procesu výrobcem sýru a podmínky zrání.

— *Odborné znalosti – znalost produkce*

Vzhledem k tomu, že stávající specifikace neobsahovala žádná zásadní tvrzení týkající se tradiční znalosti producentů, byla v tomto ohledu zpřesněna a byly uvedeny popisy dokumentů dokládajících odbornost příslušných specialistů. Byl uveden i popis průběžných činností zaměřených na předávání tradice za účelem zajištění jakosti, díky nimž lze účinně zabránit ztrátě nebo oslabení odborných znalostí a zachovat tradiční znalost produktu.

5. *Souvislost se zeměpisnou oblastí*

Informace, které byly původně uvedeny v bodě 5 písm. d) (Důkaz původu), byly přesunuty do bodu 4.6 (Souvislost se zeměpisnou oblastí).

Informace, které byly původně uvedeny v bodě 5 písm. f) (Souvislost), byly přesunuty do bodu 4.6 (Souvislost se zeměpisnou oblastí). Uceleně byl popsán vliv klimatických a lidských faktorů v zeměpisné oblasti, přičemž byly podrobně popsány specifické odborné znalosti regionálních výrobců, které byly v původní specifikaci pouze zmíněny, jako například tradiční znalosti zvláštních technik skladování a vysoká úroveň odborných znalostí v oblasti výrobních postupů a řízení zrání, které jsou pro dosažení organoleptických vlastností sýra rozhodující.

Odůvodnění

Specifikace byla přizpůsobena požadavkům nařízení (EU) č. 1151/2012 z hlediska toho, že historické poznatky, například dokumentární důkazy a staré tradice související s produktem „Vorarlberger Alpkäse“, které byly dříve popisovány v části týkající se důkazu původu, byly přesunuty do bodu 4.6 (Souvislost se zeměpisnou oblastí).

6. *Označování*

Původní znění bodu 5 písm. h) (Označování) specifikace produktu bylo nově přesunuto do bodu 4.4 (Důkaz původu) a přizpůsobeno aktuálním požadavkům na dokumentaci.

Vzhledem k dokumentaci, která se musí nově předkládat pro účely prokázání původu, jsou nyní nadbytečné například požadavky původní specifikace (týkající se uvádění data výroby a názvu alpské a/nebo vysokohorské pastviny na produktu). Bylo upřesněno používání kaseinové značky. Umisťování této značky na obaly porcovaných sýrů je již nadbytečné, protože u porcovaných sýrů je zaručena sledovatelnost šarže.

Pravidla týkající se soukromých značek stanovená v bodě 5 písm. h) (Označování) původní specifikace produktu byla přesunuta do bodu 4.8 (Označování).

„Používání soukromých značek je povoleno. Soukromá značka však nesmí uvádět spotřebitele v omyl nebo poškozovat dobrou pověst CHOP.“

Odůvodnění

Byly vyjasněny a podrobněji popsány požadavky týkající se soukromých značek. Soukromé značky budou i nadále povoleny.

7. Redakční změny

7.1. Byl aktualizován název a údaje příslušného orgánu členského státu.

7.2. Byla opravena adresa seskupení žadatelů.

Odůvodnění

Adresa seskupení žadatelů se změnila, neboť označení bylo chráněno, a byla aktualizována společně s pozměněnými údaji příslušného orgánu.

7.3. Kontrolní subjekt

Byl pozměněn oddíl obsahující kontaktní údaje kontrolního subjektu, protože tímto subjektem je nyní soukromá společnost, a to společnost Lacon GmbH.

7.4. Změny v uspořádání/prezentace specifikace produktu

Přečíslování a úprava některých názvů za účelem vyjasnění a upřesnění informací.

7.5. Vnitrostátní požadavky

Nadpis „Vnitrostátní požadavky“ byl bez náhrady vypuštěn, protože vzhledem k regulačním požadavkům jsou tyto požadavky nadbytečné.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Vorarlberger Alpkäse“

EU č.: PDO-AT-1413-AM01 – 5.4.2022

CHOP (X) CHZO ()

1. Název (názvy) (CHOP či CHZO)

„Vorarlberger Alpkäse“

2. Členský stát nebo třetí země

Rakousko

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

Produkt „Vorarlberger Alpkäse“ je tvrdý sýr vyráběný na alpských a vysokohorských pastvinách ve vymezené oblasti z tepelně neošetřeného syrového alpského kravského mléka bez použití síla vhodného k výrobě tvrdého sýra. Jednotlivé kusy sýra váží maximálně 40 kg a zrají nejméně tři měsíce.

Sýr má suchou, hnědožlutou až hnědou zrnitou kůru a pevnou až hladkou strukturu. Má slonovinovou barvu. Po nakrájení je sýr rovnoměrně pokryt malým množstvím matných až lesklých kulatých otvorů o velikosti zhruba hrášku. Otvory jsou zpravidla kulaté a velké jako hrášek. Chuť sýra je jemná, a čím je sýr starší, tím je chuť štiplavější.

V závislosti na stupni zralosti mohou být popsané vlastnosti více či méně výrazné, aniž by tím však byl ovlivněn nebo pozměněn celkový dojem z produktu „Vorarlberger Alpkäse“.

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

K produkci sýra „Vorarlberger Alpkäse“ se smí používat pouze kravské mléko z úředně uznaných provozů v Alpách nebo na alpských pastvinách, které obhospodařují travní porosty. Produkce a zkrmování siláže nejsou povoleny.

Používání doplňkového krmiva ve formě drceného obilí je povoleno až do výše 20 % sušiny ročně. Drcené obilí se může rovněž nakupovat z jiných oblastí, protože předmětná zeměpisná oblast, která je typickou horskou oblastí, není vhodná zemědělskou produkcí. V dané oblasti se tedy nepěstují ani nevyrábějí téměř žádné obiloviny ani podobné plodiny, a musí se proto dovážet z jiných oblastí.

Podíl krmiva z předmětné zeměpisné oblasti proto nesmí být nižší než 80 % celkové sušiny zkrmované každý rok kravami během laktačního období. Přídavek drceného obilí pocházejícího odjinud je povolen až do výše 20 % sušiny příslušné krmné dávky.

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

Surovina musí být vyprodukována a zpracována ve vymezené oblasti a musí v ní také zrát.

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

—

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

Sýry musí být označeny kaseinovou značkou obsahující sériové číslo. Za správu a přidělování sériových čísel odpovídá seskupení žadatelů.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Produkt „Vorarlberger Alpkäse“ se vyrábí ve spolkové zemi Vorarlbersko v nadmořské výšce od 1 000 do 1 800 m nad mořem. Úředně uznané alpské farmy jsou provozovány pouze v letních měsících v rámci vysokohorského sezónního přesunu zvířat na jiné pastviny.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Charakteristické vlastnosti produktu „Vorarlberger Alpkäse“ jsou dány mlékem použitým k produkci, jeho složením, chutí a konzistencí, na čemž se podílí také alpská flóra Vorarlberska, a klimatickými a lidskými (tradiční řemeslná produkce) podmínkami výrobního procesu. V malých podnicích Alpsenne se dodnes zachovala řemeslná produkce a pečlivé zpracování a zrání sýrů. Díky tomu má sýr „Vorarlberger Alpkäse“ výjimečnou kvalitu a dlouhou trvanlivost.

Mléko používané k výrobě sýra „Vorarlberger Alpkäse“ má zvláštní chuťové vlastnosti, které jsou dány alpskou vegetací v oblasti produkce a krmením zvířat převážně zeleným krmivem, což ve spojení s tradičním řemeslným způsobem produkce dodává sýru jeho charakteristické vlastnosti. Produkce sýrů zásadním způsobem přispívá k udržení horského chovu ve Vorarlbersku a je nezbytná pro ekologickou rozmanitost a stabilitu vorarlberské alpské kulturní krajiny.

Ve Vorarlbersku se zemědělství zaměřuje výhradně na obhospodařování travních porostů. Na alpských farmách platí přísný zákaz krmení siláží (nepoužívání fermentovaného krmiva). Právě díky tomuto zákazu silážování je možné vyrábět vysoce kvalitní produkt „Vorarlberger Alpkäse“.

Produkt „Vorarlberger Alpkäse“ se ve vymezené oblasti vyrábí a konzumuje již po mnoho staletí. Sýry se v dnešní spolkové zemi Vorarlbersko vyráběly po celou tuto dobu. Původně a po staletí se sýry vyráběly především pro vlastní spotřebu a regionální prodej. Produkce alpských sýrů zásadním způsobem přispívá k udržení horského chovu ve Vorarlbersku a je nezbytná pro ekologickou rozmanitost a stabilitu vorarlberské alpské kulturní krajiny. V rámci vysokohorského sezónního přesunu zvířat na jiné pastviny mezi údolními farmami, vysokohorskými pastvinami a Alpami je zpracování syrového mléka v Alpách důležitým ekonomickým faktorem pro zachování zemědělských a mléčných farem ve Vorarlbersku.

Z dokumentů vyplývá, že tradiční metody produkce sýrů se v regionu používaly již během třicetileté války. Tyto metody tvoří základ dnešního výrobního procesu produktu „Vorarlberger Alpkäse“. Velká část alpského mléka vyprodukovaného v letních měsících v rámci vysokohorského sezónního přesunu zvířat na jiné pastviny se zpracovávala na alpský sýr již v 18. století. Od té doby se používá označení „Vorarlberger Alpkäse“.

Rozvoj produkce tučných sýrů v polovině 18. století umožnily regionální podmínky, jako je nadmořská výška, podnebí, flóra a fauna a malá struktura farem a rovněž se začaly používat specifické metody výroby sýrů. Díky nim se prodloužila doba skladovatelnosti a zvýšila se přidaná hodnota.

Technické znalosti a dovednosti související s produkcí sýrů (krmení zvířat, zpracování mléka, technologie produkce a zrání) se ve vymezené oblasti předávaly z generace na generaci. Tyto znalosti a dovednosti byly dále rozvíjeny a dodnes slouží jako základ pro výrobu produktu „Vorarlberger Alpkäse“.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/vorarlbergeralpkäse/>

nebo na internetových stránkách rakouského patentového úřadu (www.patentamt.at) přes záložky: „Ochranné známky / Zeměpisná označení / Seznam rakouských zeměpisných označení“. Danou specifikaci lze najít pod názvem příslušného označení kvality.

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

(2023/C 156/08)

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 / 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

„VORARLBERGER BERGKÄSE“

EU č.: PDO-AT-1419-AM01 – 5.4.2022

CHOP (X) CHZO ()

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

ARGE Milch Vorarlberg, Montfortstr. 9, 6900 Bregenz, Rakousko

Tel. +43 5574400350

Fax +43 5574400600

E-mail: fritz.metzler@lk-vbg.at

Tento žadatel je právním nástupcem původního seskupení žadatelů, pokud jde o všechna práva a povinnosti vyplývající z chráněného označení původu „Vorarlberger Bergkäse“. Zastupuje zájmy výrobců CHOP „Vorarlberger Bergkäse“, a má tedy oprávněný zájem požadovat změnu specifikace.

2. Členský stát nebo třetí země

Rakousko

3. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost se zeměpisnou oblastí
- Označování
- Jiná (změny podrobností týkajících se příslušného útvaru, názvu původního seskupení žadatelů, kontrolního subjektu, vnitrostátních požadavků, redakční změny)

4. Druh změny

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

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

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

5. Změna (změny):

S ohledem na zkušenosti získané v souvislosti s praktickými aspekty chráněného označení od jeho zavedení jsou požadované změny specifikace nezbytné za účelem podrobnějšího popisu všech důležitých podmínek produkce a uvádění na trh, včetně jednotlivých fází produkce, a pro zajištění jakosti CHOP „Vorarlberger Bergkäse“.

Původní specifikace produktu, která se skládá z několika samostatných dokumentů a příloh, byla sloučena do jediného dokumentu, který byl revidován a aktualizován s cílem poskytnout jasnější popis požadavků, zejména pokud jde o způsob produkce a doklad o původu, a přispět tak k zachování jakosti CHOP „Vorarlberger Bergkäse“.

Konkrétně se tyto změny týkají následujících částí:

1. Popis produktu

Text bodu 5 písm. b) (Popis) a dodatky k tomuto bodu původní specifikace produktu byly zahrnuty do bodu 4.2 (Popis). Tento bod byl naopak rozdělen na body 4.2.1 (Obecné informace) a 4.2.2 (Vlastnosti). Původní znění bylo upřesněno a strukturováno. Obsah tuku v sušině (FiDM) byl odstraněn. Hmotnost jednotlivých sýrových bochníků se zvyšuje na 7–40 kg (namísto 8–35 kg) a rozsah výšky plísně se rozšiřuje na 8–12 cm (dříve 10–12 cm). Minimální doba zrání byla stanovena na tři měsíce.

Bod 5b specifikace produktu:

„Produkt ‚Vorarlberger Bergkäse‘ se vyrábí z přírodního syrového (kravského) mléka s přibližně 50 % podílem tuku v sušině (FiDM) a jeho kůrka uzrálá pod mazem až vysušená má hnědožlutou až hnědou barvu a granulovanou strukturu. Hmotnost sýrových bochníků se pohybuje mezi 8 a 35 kg a jejich výška je 10–12 cm. Kulaté otvory přibližně o velikosti hrášku jsou matné až lesklé a rovnoměrně rozložené. Hmota je pevná až tvárná v odstínu slonové kosti až světle žluté barvy. Chuť je kořeněná až ostrá. Surovinou je mléko od krav pasených na alpských pastvinách a v údolích, které je vhodné pro výrobu tvrdého sýra, neboť ke krmení se nepoužívá žádná siláž. Používá se pouze přírodní syřidlo.“

a dodatek k bodu 5b

„Mezi nejvýznamnější charakteristické rysy bezpochyby patří přísné dodržování pravidel krmení (viz příloha), malé alpské mlékárny, pečlivé ruční dozrávání a pozornost věnovaná produktu ‚Vorarlberger Bergkäse‘, tradiční zpracování přírodního syrového mléka bez siláže a dovednosti syřařů.“

Mléko mohou dodávat pouze podniky s čistě extenzivním řízením travních porostů – bez produkce siláže nebo bez krmení siláží. Smíšené zemědělské podniky (zemědělské podniky, které krmí mladý skot siláží) nemají povoleno dodávat mléko. Mléko se dodává nejméně jednou denně a zpracovává se přímo v mlékárně.

Výroba sýra v malých podnicích zajišťuje zachování řemeslné výroby a pečlivé zacházení se sýrem. Výsledkem je rovněž vysoká jakost a dlouhá doba trvanlivosti produktu ‚Vorarlberger Bergkäse‘.“

se přeformulovávají takto:

4.2. Popis

4.2.1. Obecné informace

Produkt „Vorarlberger Bergkäse“ je tvrdý sýr vyrobený z přírodního alpského nebo údolního syrového kravského mléka bez siláže. Zemědělským podnikům, které krmí mladý skot siláží (smíšeným zemědělským podnikům), není povoleno dodávat mléko.

Hmotnost sýrových bochníků se pohybuje mezi 7 kg a 40 kg, jsou vysoké 8–12 cm a zrání trvá nejméně tři měsíce.

4.2.2. Vlastnosti

Kůrka uzralá pod mazem až vysušená má hnědožlutou až hnědou barvu a granulovanou strukturu a hmota má pevnou až hladkou konzistenci. Je v odstínu slonové kosti až světle žluté barvy. Při krájení se v sýru nacházejí rovnoměrně, ale řídko rozmístěné matné až lesklé kulaté otvory zhruba o velikosti hrachu. V sýru mohou vzniknout malé praskliny (o délce 0,5 až 1 cm). Chuť je kořeněná a s postupem zrání se stává ostrou. V závislosti na stupni zrání mohou být popsány vlastnosti více či méně výrazné, aniž by to ovlivnilo nebo změnilo celkový dojem z CHOP „Vorarlberger Bergkäse“.

Produkt „Vorarlberger Bergkäse“ může být uváděn na trh v porcích různých velikostí.

Odůvodnění

Poznámky, které se netýkají popisu produktu, byly podrobněji rozepsány v bodech „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ a „Metoda produkce“, které jsou nyní za tímto účelem uvedeny.

V důsledku ztráty zralosti způsobené delším skladováním sýrů a z důvodu ekonomické životaschopnosti malých zemědělských podniků byly zvýšeny odchylky u hmotnosti a výšky sýrových bochníků. Malé podniky z logistických důvodů vyžadují, aby byly sýry těžší. Slova „přibližně 50 % podílem tuku v sušině (FiDM)“ byla vypuštěna bez náhrady, protože jsou s ohledem na stávající právní požadavky nadbytečná. Formulace, jejíž část pochází ze specifikace a část byla doplněna, byla upřesněna (např. pokud jde o minimální dobu zrání) s cílem vyjasnit a zlepšit úplnost popisu produktu, a poskytnout tak kontrolnímu subjektu přesnější a spolehlivější parametry produktu, které zajistí jakost produktu.

2. Důkaz původu

Předchozí poznámky ve specifikaci týkající se historie produktu podle bodu 5 písm. d) (Důkaz o původu), které měly být v tomto bodě předloženy v době uznání dotyčného označení, a dodatky k tomuto bodu byly nyní přesunuty do bodu 4.6. (Souvislost se zeměpisnou oblastí) (viz znění tohoto bodu). Místo nich se do bodu 4.4 (Důkaz původu) nové specifikace zařazují odvětvová ustanovení o zajištění sledovatelnosti:

„Seskupení žadatelů vede rejstřík producentů, v němž je uveden každý zpracovatel mléka, který vyrábí produkt ‚Vorarlberger Bergkäse‘ v zeměpisné oblasti, spolu s názvem zemědělského podniku a kontaktní adresou, bez ohledu na to, zda jsou členy seskupení. Zpracovatel mléka musí seskupení žadatelů podat zvláštní žádost, aby mohl být zapsán do tohoto rejstříku.

Mezi producentem mléka a zpracovatelem mléka se uzavírá smlouva o dodávkách mléka a objednávka dodávek mléka. Tyto smlouvy upravují jakost suroviny (mléko bez siláže), spádovou oblast a dokumentaci týkající se dodávek mléka zpracovateli mléka.

Producenti mléka a zpracovatelé mléka musí zajistit, aby ke sběru, skladování a zpracování syrového mléka určeného k dalšímu zpracování na produkt ‚Vorarlberger Bergkäse‘ a samotného konečného produktu docházelo odděleně od ostatních zásob mléka nebo tradičních variant sýrů.

Producenti mléka jsou povinni zaznamenávat množství mléka, které produkují, s uvedením množství mléka použitého pro výrobu produktu ‚Vorarlberger Bergkäse‘. Zpracovatelé mléka musí vést jasné záznamy o množství nakoupeného mléka a o jeho původu. Další přeprava od jednoho zpracovatele mléka druhému v rámci vymezené zeměpisné oblasti je povolena a příslušné množství se zaznamenává.

Pro účely sledovatelnosti produktu ‚Vorarlberger Bergkäse‘ napříč dodavatelskými řetězci vydává seskupení žadatelů na žádost zpracovatelů mléka kaseinovou značku obsahující sériové číslo. Kaseinová značka, která má být použita, obsahuje tento text:

G.U.-V BG

BERGKAESE

XXXXXX

se sériovým číslem. Seskupení žadatelů odpovídá za správu a přidělování sériového čísla.

Před lisováním se sýr označí kaseinovou značkou s jedinečným sériovým číslem, které nesmí být ze sýrového bochníku odstranitelné. Pro účely vnitřní sledovatelnosti je rovněž uvedeno datum výroby nebo číslo šarže.

Denní zpráva o produkci uvádí datum produkce, množství zpracovaného mléka, sériové číslo kaseinové značky, teplotu ohřevu a počet sýrových bochníků. Dodržení doby zrání lze sledovat pomocí záznamů v zařízení na zpracování mléka. Sýr může rovněž zrát a být skladován mimo závod na zpracování mléka ve střediscích zrání, která se nacházejí ve vymezené oblasti.

Při prodeji produktu ‚Vorarlberger Bergkäse‘ musí zpracovatel mléka vést záznamy umožňující sledovatelnost (např. dodací listy).“

Odůvodnění

Vzhledem k tomu, že specifikace dosud neobsahovala žádná pravidla týkající se důkazu původu, považuje se za vhodné zahrnout informace o sledovatelnosti produktu do bodu 4.4 (Důkaz původu) specifikace produktu. Tento bod nyní obsahuje ustanovení pro zajištění sledovatelnosti. Kromě toho byl některý text přesunut z původního bodu 5 písm. h) (Označování) do bodu 4.4 (Důkaz původu).

3. Zeměpisná oblast

Bod 5 písm. c) (Zeměpisná oblast) původní specifikace produktu

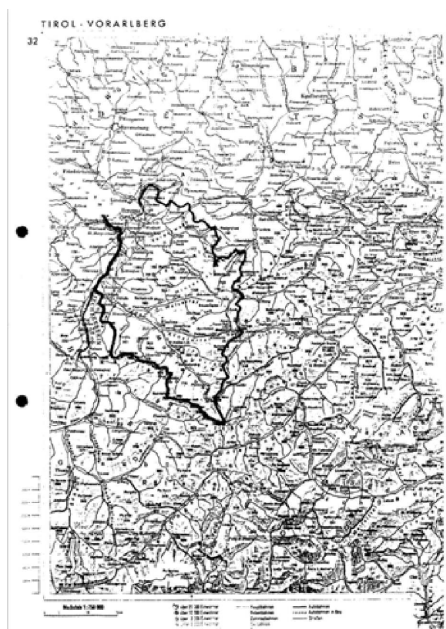
Byl doplněn region Walgau. Zbývající text byl omezen na informace nezbytné pro zeměpisnou oblast. Název „Laiblachtal“ byl změněn na „Leiblachtal“.

Kromě toho byly mapy Vorarlberska a Rakouska, které byly dodatečně předloženy v bodě 5 písm. c) (Zeměpisná oblast) původní specifikace, nahrazeny novou mapou.

Bod 5c specifikace produktu:

„Produkt ‚Vorarlberger Bergkäse‘ je vyráběn výhradně producenty nebo zpracovateli a zemědělci v regionech Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Laiblachtal (Pfänderstock) a Rheintal ze syrového mléka vyprodukovaného ve Vorarlbersku.“

a mapy Vorarlberska a Rakouska dodatečně předložené k bodu 5c

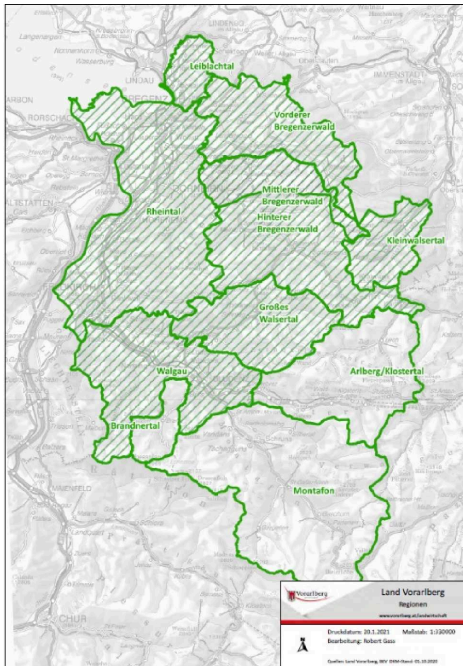


se přeformulovávají takto:

4.3. Zeměpisná oblast

Produkt „Vorarlberger Bergkäse“ se vyrábí ze syrového mléka vyprodukovaného ve Vorarlbersku v těchto oblastech spolkové země Vorarlbersko: Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Leiblachtal (Pfänderstock), Walgau a Rheintal.

Mapa vymezené zeměpisné oblasti (vystínovaná oblast):



Odůvodnění

Doplňuje se oblast Walgau, protože sousedí s dosud popsanou vymezenou oblastí a vyznačuje se týmiž geologickými, biologickými a kulturními podmínkami, které splňují kritéria specifikace. Zbývající text byl omezen na informace nezbytné pro zeměpisnou oblast. Byla opravena typografická chyba „Laiblachtal“. Správný název regionu je „Leiblachtal“. Kromě toho byla mapa „Tyrolska/Vorarlberska“ ve specifikaci produktu nahrazena novou mapou vymezené zeměpisné oblasti. Nová mapa je jasnější a na základě doplněného stínování představuje oblast podrobněji.

4. Metoda produkce

Původní znění bodu 5 písm. e) (Metoda produkce) specifikace produktu bylo formulováno přesněji a rozděleno do bodů 4.5.1 (Surovina – mléko), 4.5.2 (Produkce) a 4.5.3 (Odbornost – znalost produkce).

Metoda zpracování byla rovněž definována přesněji. Kromě toho byla tradiční metoda produkce podrobněji popsána v bodě 4.5.3 (Odbornost – znalost produkce).

Bod 5e specifikace produktu zní takto:

Produkt „Vorarlberger Bergkäse“ je typický tradiční produkt.

Nezbytným prvkem procesu produkce je dodržování přísných kritérií produkce mléka (směrnice jakosti pro producenty mléka).

Zejména:

- mléko mohou dodávat pouze podniky s čistě extenzivním řízením travních porostů – bez produkce siláže nebo bez krmení siláží, nebo může být k produkci produktu „Vorarlberger Bergkäse“ použito pouze mléko z takových podniků.
- Mléko je dodáváno do sýrárny nejméně jednou denně a je tam přímo zpracováno (žádná další přeprava z jedné mlékárny do druhé).

Vlastní produkce:

- Dodávané syrové mléko (nikoli termizované, pasterizované nebo sterilizované odstředěním) je částečně odtučněno (na obsah tuku přibližně 3,3 %).
- Sýr se sýří telecím syřidlem a vlastní kulturou syrovátky a kyseliny mléčné daného podniku (zde jsou zkušenosti sýraře zásadní pro posouzení a pěstování této kultury). V důsledku používání syrovátkových kultur se produkt „Vorarlberger Bergkäse“ velmi liší od jiných podobných produktů.

- Sýřenina se poté zahřeje na teplotu přibližně 51–52,5 °C a lisuje se.
- Sýrové bochníky se poté na 2–3 dny umístí do solné lázně (obsah soli přibližně 20 %) a poté zrají ve sklepech při teplotě mezi 12 °C a 15 °C a relativní vlhkosti mezi 90 % a 95 %. Sýry jsou během zrání ošetřovány solným roztokem, aby se zajistila typická tvorba kůrky a rozvinula se chuť (tj. jsou dvakrát týdně potírány nebo pomazávány slanou vodou (obsah soli přibližně 20 %, pH 5,25)).
- Produkt „Vorarlberger Bergkäse“ je poprvé připraven ke spotřebě ve stáří tří až šesti měsíců (v závislosti na stupni zralosti se jeho vlastnosti mohou poněkud lišit: malé trhliny v sýru (délka 0,5–1 cm), méně otvorů, výrazná chuť).

Neustálé vlastní monitorování a zajišťování kvality ze strany zemědělských podniků zajišťuje vysokou kvalitu syrového mléka a produkce produktu „Vorarlberger Bergkäse“. Dodržování požadavků na zajištění kvality kontroluje „Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg“ [Sdružení pro řízení jakosti potravin z Vorarlberska]. Kontroly hygieny zemědělského podniku a zaměstnanců a zdraví zvířat jsou vyžadovány právními předpisy.“;

se přeformulovává takto:

4.5.1. Surovina (mléko)

Při produkci produktu „Vorarlberger Bergkäse“ se používá syrové kravské mléko. Povoleno je pouze mléko z Vorarlberska. K produkci produktu „Vorarlberger Bergkäse“ se nesmí používat termizované nebo pasterizované mléko nebo mléko sterilizované odstředěním.

Mléko používané k produkci produktu „Vorarlberger Bergkäse“ získává své vlastnosti z pastvin spolkové země Vorarlbersko s jemnými travami a bylinkami. Krávy konzumují trávy a byliny buď čerstvé jako zelenou pícninu, nebo sušené v podobě sena. Krmení fermentovaným krmivem nebo siláží je výslovně zakázáno.

Použití drcených zrn jako vyrovnávacího a doplňkového krmiva z jiných oblastí je povoleno do výše 30 % podílu sušiny ročně.

Drcená zrna mohou být nakupována v jiných oblastech, protože zeměpisná oblast, typická horská oblast charakterizovaná travními porosty a mělkou vrstvou humusu, není pro pěstování plodin vhodná. To znamená, že v oblasti nejsou pěstovány ani produkovány téměř žádné obiloviny nebo podobné plodiny, takže musejí být nakupovány z jiných oblastí. Podíl krmiva ze zeměpisné oblasti tedy nesmí být nižší než 70 % celkového množství sušiny, kterou jsou každoročně krmeny dojnice. Přídavek drcených zrn pocházejících z jiných oblastí je povolen až do 30 % sušiny v příslušné krmné dávce.

4.5.2. Produkce

Syrové mléko je nejprve částečně odtučněno a sýřeno telecím syřidlem a syrovátkovou kulturou nebo kulturou bakterií kyseliny mléčné. Tradiční bakterie kyseliny mléčné pocházející z divokých kultur jsou nyní základem živočišné kultury pro kultury zemědělského podniku, které se v zemědělském podniku nadále pěstují. Přidávání konzervantů, stabilizátorů a chemicky vyráběných přídatných látek není povoleno. Zahuštěné (koagulované) mléko se pak nakrájí na požadovanou velikost pomocí řezačky na sýřeninu. Poté následuje další fáze tvorby sýra: sýřenina se dále vyvíjí a dochází k synerezi (kdy se od sýřeniny odděluje syrovátka). Sýřenina se zahřeje na 51 °C až 54 °C a poté se přendá do forem a lisuje. V závislosti na požadované velikosti sýra váží sýrové bochníky před namáčením do solného nálevu 7 až 40 kg a na výšku mají 8 až 12 cm. Sýry se poté na dva až tři dny umístí do solné lázně o obsahu soli nejméně 20 Bé°, aby sýr absorboval sůl, došlo k vytvoření kůrky a aby se rozvinula konzistence sýra, což vede k tomu, že je sýr zvenku neprodyšně uzavřený a uvnitř probíhá důkladné a rovnoměrné zrání. To vede k homogenní a kompaktní konzistenci produktu „Vorarlberger Bergkäse“. Sýry poté zrají po dobu nejméně tří měsíců, v závislosti na charakteru kůrky a zkušenostech zpracovatele mléka, při teplotě mezi 10 °C a 15 °C a vlhkosti vyšší než 80 %. Během zrání jsou sýry pravidelně nejméně dvakrát týdně ošetřovány (potírány nebo pomazávány) slanou vodou (obsah soli do 20 Bé°), aby se zajistila tvorba typické kůrky a rozvinula se chuť. Po minimální době zrání je sýr „Vorarlberger Bergkäse“ připraven ke spotřebě.

4.5.3. Know-how – znalost produkce

Kvalita produktu „Vorarlberger Bergkäse“ je dána zejména zkušenostmi místních zpracovatelů mléka s řízením produkce a zráním sýrů.

Umění výroby sýra je založeno na know-how zpracovatelů mléka, kteří se různými způsoby podílejí na produkci v závislosti na jejich individuální úloze v tomto procesu, čímž se dosahuje typické kvality produktu „Vorarlberger Bergkäse“.

Začíná to používáním a pěstováním kultur bakterií kyseliny mléčné. Například stanovení složení kultury bakterií kyseliny mléčné, teploty, doby odpočinku, přidaného množství a poměru a podmínek skladování vychází ze zkušeností zpracovatele mléka.

Zvláštním možným dopadem jejich zkušeností je specifické skladování a zrání mléka způsobem příznivým pro tvorbu bakterií kyseliny mléčné, které významně zlepšují vlastnosti sýra, pokud jde o trvanlivost, vůni a chuť. Množství telecího syřidla, načasování a způsob krájení syřeného (koagulovaného) mléka a velikost syřeniny, následný vznik sýra a ohřev syřeniny/syrovátky vyplývají ze specifických zkušeností sýraře a mají vliv na kvalitu sýra „Vorarlberger Bergkäse“.

Sýrař musí velmi pečlivě sledovat každou fázi výroby sýra a určit správný čas pro každou fázi zpracování. Důležitým předpokladem pro dlouhou trvanlivost sýra je například pečlivě zahřátí produktu „Vorarlberger Bergkäse“ na 51–54 °C po krájení koagulovaného mléka. Zároveň je třeba s mlékem zacházet opatrně, aby byly zachovány aromatické a mikrobiologické vlastnosti a složky, a tím i specifické vlastnosti mléka. Kromě toho přirozeně se měnící podmínky krmení na horských pastvinách znamenají, že mléko nemá žádné standardní vlastnosti, ale že jeho kvalita (např. z hlediska obsahu bílkovin nebo jiného složení mléka) kolísá. Díky svým rozsáhlým zkušenostem mohou producenti produktu „Vorarlberger Bergkäse“ tyto přirozené výkyvy bohatě kompenzovat.

Pečlivý přístup sýraře ke všem fázím procesu má zásadní význam pro zbytek procesu zrání, a tím i pro kvalitu konečného produktu. Během zrání je rovněž třeba věnovat zvláštní pozornost pečlivému zacházení se sýrem. Díky svým zkušenostem sýrař instinktivním způsobem ví, kdy má být sýr otáčen, potírán a pomazáván, a má proto významný vliv na kvalitu sýra.

Pravidelná setkání vedoucích pracovníků zpracovatelů mléka a/nebo sýrařů, na nichž sdílejí získané znalosti, zakládají neustálý proces odborné přípravy, který přispívá k zachování kvality a tradice produktu „Vorarlberger Bergkäse“.

Odůvodnění

V procesu produkce byly provedeny změny s cílem zajistit nezaměnitelnou jakost produktu „Vorarlberger Bergkäse“, která je založena zejména na znalostech producentů týkajících se tradiční metody produkce. Spolu s nyní pozměněnou formulací, která je již obsažena v původní specifikaci, je tato tradiční metoda produkce popsána podrobněji, zejména přesnějším vymezením metody zpracování. Slova „obsah tuku přibližně 3,3 %“ byla vypuštěna bez náhrady, protože s ohledem na stávající právní požadavky jsou zbytečná.

Jednotlivé změny se týkají těchto bodů:

— Surovina – mléko

Aby bylo zajištěno vyvážené zásobování živinami nezbytnými pro dobré životní podmínky zvířat, bez ohledu na výjimečné klimatické podmínky, jako jsou sucha, je možné nakupovat drčená zrna a používat je jako kompenzační a doplňkové krmivo až do výše 30 % sušiny ročně. Doplňkové krmivo ve formě drčených zrn až do výše 30 % je rovněž nezbytné pro dobré životní podmínky zvířat, aby bylo zajištěno odpovídající krmení v obdobích vysoké dojivosti. Výše uvedená odchylka týkající se doplňkových krmiv nemá vliv na vysokou a stálou kvalitu mléka, neboť většina objemného krmiva musí pocházet z vymezené oblasti.

Další přeprava z jedné mlékárny do druhé v rámci vymezené oblasti by měla být do budoucna povolena, neboť vzhledem k současnému stavu technologií to již nemá vliv na kvalitu. Kromě toho denní dodávka mléka není vzhledem k současnému stavu technologií rozhodujícím parametrem jakosti, a proto byl tento text z původní specifikace vypuštěn. Musí být rovněž zdokumentována přeprava mléka jiné smluvní straně. *Směrnice jakosti pro*

producenty mléka, která byla přílohou specifikace, byla zrušena, protože způsob produkce je uveden podrobněji a komplexněji a posuzování jakosti je nyní popsáno v bodě 4.7 (Kontrola). Kromě toho bylo zrušeno Sdružení pro řízení jakosti potravin z Vorarlberska.

— *Produkce*

Produkce produktu „Vorarlberger Bergkäse“ je podrobně popsána, od zpracování syrového mléka až po fázi zrání během sušení vzduchem. Jsou uvedeny technické parametry, které je třeba dodržovat pro zajištění kvality.

Sýřenina se nyní může zahřívat na 51 °C až 54 °C (místo 51,5 °C až 52,5 °C jako dříve). Širší rozsah teplot ohřevu byl povolen, protože v případě ručního ohřevu není možné nastavit přesnou teplotu, což znamená, že je nutná větší tolerance. Nové toleranční rozmezí teploty ohřevu nemá negativní dopad na kvalitu produktu. Přidávání konzervantů, stabilizátorů a chemicky vyráběných přídatných látek nadále není povoleno. Díky přesnější formulaci je to ještě jasnější.

Pokud jde o vlastní kultury syrovátky nebo kyseliny mléčné zemědělského podniku, bylo upřesněno, že historická základní kultura je v současnosti produkována centrálně a poté se interně pěstuje pro další využití při produkci produktu „Vorarlberger Bergkäse“. V tomto ohledu hrají zásadní úlohu zkušenosti zpracovatelů mléka.

Obsah soli byl ujasněn a přizpůsoben prakticky ověřitelným kritériím s použitím stupňů Baumé (°Bé) jako měrné jednotky. Hodnota pH solné lázně původně obsažená ve specifikaci není v praxi vzhledem k technické obtížnosti monitorování relevantní, a proto bylo nahrazeno stupni Baumé (°Bé) jako měrnou jednotkou.

V důsledku technologického pokroku již nemusí zrání probíhat ve vlastních sklepech sýraře určených ke zrání, ale může být prováděno i v externích sklepech nacházejících se ve vymezené zeměpisné oblasti, v nichž jsou rovněž optimální podmínky pro regulaci parametrů relevantních pro kontrolu.

Vzhledem k rozdílným vlastnostem sklepů určených ke zrání a k tomu, že požadavky na jakost na trhu tíhnou k delším dobám zrání, je nezbytné upravit teplotní rozmezí 12–15 °C na 10–15 °C a vlhkost na více než 80 %. Díky zvláštní odbornosti manažera sýrařského sklepa je zachována původní jakost sýra „Vorarlberger Bergkäse“.

Dále je vyjasňována tvorba kůrky typické pro sýr „Vorarlberger Bergkäse“ a s tím související kvalita sýra, přičemž se odkazuje na řízení sýrařem a klima pro zrání.

— *Odbornost – znalost produkce*

Vzhledem k tomu, že stávající specifikace neobsahovala žádné klíčové poznámky k tradičním znalostem producentů, specifikace byla v tomto ohledu upřesněna a byly poskytnuty popisy odborných kvalifikací. Je zde rovněž popis probíhajících činností zaměřených na předávání tradice za účelem zajištění jakosti, v důsledku čehož lze účinně zastavit ztrátu nebo rozměňování odborných znalostí a zachovat tradiční znalosti o produktu. Sdružení pro řízení jakosti potravin z Vorarlberska bylo zrušeno. Za průběžnou odbornou přípravu a veškerou výměnu informací nyní odpovídá seskupení žadatelů. Kvalita surovin a řízení jakosti ve zpracovatelském závodě jsou upraveny právními předpisy na vnitrostátní úrovni a na úrovni EU a odpovídajícím způsobem monitorovány.

5. *Souvislost se zeměpisnou oblastí*

Informace dříve uvedené v bodě 5 písm. d) (Důkaz původu) a v bodě 5 písm. f) (Souvislost) původní specifikace produktu a dodatky k oběma bodům byly shrnuty v bodě 4.6 (Souvislost se zeměpisnou oblastí).

Ruší se jak objem výroby, tak bibliografie týkající se historického vývoje sýra.

Odůvodnění

Specifikace byla přizpůsobena požadavkům nařízení (EU) č. 1151/2012 v tom smyslu, že historické poznámky, jako jsou písemné doklady a staré tradice týkající se produktu „Vorarlberger Bergkäse“, které byly původně popsány v oddíle o důkazu původu, byly přesunuty do bodu 4.6 (Souvislost se zeměpisnou oblastí).

Účinky klimatických a lidských faktorů v zeměpisné oblasti jsou podrobně popsány, přičemž byla podrobně popsána specifická odbornost regionálních producentů, která byla dříve uvedena pouze ve specifikaci, jako jsou tradiční znalosti zvláštních způsobů skladování a vysoká úroveň odbornosti v oblasti výrobních postupů a řízení zrání, což je zásadní pro dosažení organoleptických vlastností sýra.

Ztráta objemu produkce je důsledkem probíhající změny v produkovaných množstvích.

Historický vývoj sýra je nyní podrobně popsán v bodě 4.6 (Souvislost se zeměpisnou oblastí). Bibliografie týkající se historického vývoje sýra se tak stala nadbytečnou, a proto byla vypuštěna, zejména z důvodu větší srozumitelnosti.

6. Označování

Původní znění bodu 5 písm. h) (Označování) specifikace produktu a dodatky k němu byly přesunuty do bodu 4.4 (Důkaz původu) a přizpůsobeny současným požadavkům na dokumentaci.

Například požadavky v původní specifikaci (týkající se připojení data produkce a čísla zeměpisného podniku k produktu) se staly nadbytečnými v důsledku dokumentace, která musí být předložena pro účely důkazu původu. Kaseinová značka, která má být použita, byla ujasněna. Připevňování této značky na obal porcí sýra se stalo nadbytečným, protože v případě porcí je zaručena sledovatelnost šarží.

Pravidla týkající se vlastních značek stanovená v bodě 5 písm. h) (Označování) původní specifikace produktu byla přesunuta do bodu 4.8 (Označování).

„Používání vlastních značek je povoleno. Vlastní značka nesmí být taková, aby uváděla spotřebitele v omyl či poškozovala pověst CHOP.“

Odůvodnění

Požadavky týkající se správy vlastních značek byly ujasněny a rozšířeny. Nadále to bude povoleno.

7. Redakční změny

7.1. Byl aktualizován název a údaje týkající se příslušného orgánu členského státu.

7.2. Jméno a adresa seskupení žadatelů byly aktualizovány.

Odůvodnění

ARGE Milch Vorarlberg je právním nástupcem původního seskupení žadatelů, pokud jde o všechna práva a povinnosti vyplývající z chráněného označení původu „Vorarlberger Bergkäse“. Informace o příslušném orgánu byly aktualizovány.

7.3. Kontrolní subjekt

Oddíl obsahující kontaktní údaje kontrolního subjektu byl změněn, protože tímto subjektem je nyní soukromá společnost, a sice společnost Lacon GmbH.

7.4. Změny rozvržení/prezentace specifikace produktu

Přečíslování a změna některých nadpisů, aby byly informace jasnější a přesnější.

7.5. Vnitrostátní požadavky

Nadpis „Vnitrostátní požadavky“ byl vypuštěn, aniž by byl nahrazen, neboť tyto s ohledem na regulační požadavky nejsou nezbytné.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Vorarlberger Bergkäse“

EU č.: PDO-AT-1419-AM01 – 5.4.2022

CHOP (X) CHZO

1. **Název [CHOP nebo CHZO]**

„Vorarlberger Bergkäse“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Rakousko

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*

Produkt „Vorarlberger Bergkäse“ je tvrdý sýr vyrobený z přírodního alpského nebo údolního syrového kravského mléka bez siláže. Zemědělským podnikům, které krmí mladý skot siláží (smíšeným zemědělským podnikům), není povoleno dodávat používané mléko. Hmotnost sýrových bochníků se pohybuje mezi 7 kg a 40 kg, jsou vysoké 8–12 cm a zrání trvá nejméně tři měsíce.

Kůrka uzralá pod mazem až vysušená má hnědožlutou až hnědou barvu a granulovanou strukturu a hmota má pevnou až hladkou konzistenci. Je v odstínu slonové kosti až světle žluté barvy. Při krájení se v sýru nacházejí rovnoměrně, ale řídkce rozmístěné matné až lesklé kulaté otvory zhruba o velikosti hrachu. V sýru mohou vzniknout malé praskliny (o délce 0,5 až 1 cm). Chuť je kořeněná a s postupem zrání se stává ostrou.

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

K výrobě sýru „Vorarlberger Bergkäse“ může být použito pouze mléko ze zemědělských podniků s hospodařením s travními porosty – bez produkce siláže nebo bez krmení siláží.

Použití drcených zrn jako vyrovnávacího a doplňkového krmiva z jiných oblastí je povoleno do výše 30 % podílu sušiny ročně.

Drcená zrna mohou být nakupována v jiných oblastech, protože zeměpisná oblast, typická horská oblast charakterizovaná travními porosty a mělkou vrstvou humusu, není pro pěstování plodin vhodná. To znamená, že v oblasti nejsou pěstovány ani produkovány téměř žádné obiloviny nebo podobné plodiny, takže musejí být nakupovány z jiných oblastí.

Podíl krmiva ze zeměpisné oblasti tedy nesmí být nižší než 70 % celkového množství sušiny, kterou jsou každoročně krmeny dojnice. Příklad drcených zrn pocházejících z jiných oblastí je povolen až do 30 % sušiny v příslušné krmné dávce.

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

Surovina musí být vyprodukována, zpracována a musí zrát ve vymezené oblasti.

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

—

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

Sýry musí být označeny kaseinovou značkou opatřenou sériovým číslem. Seskupení žadatelů odpovídá za správu a přidělování sériového čísla.

4 Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Produkt „Vorarlberger Bergkäse“ se vyrábí ze syrového mléka vyprodukovaného ve Vorarlbersku v těchto oblastech spolkové země: Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Leiblachtal (Pfänderstock), Walgau a Rheintal.

5 Souvislost se zeměpisnou oblastí

Produkt „Vorarlberger Bergkäse“ je produkt, který se v dnešní spolkové zemi Vorarlbersko vyrábí a konzumuje stovky let. Původně a po staletí se sýr vyráběl především pro vlastní spotřebu a regionální uvádění na trh.

Regionální podmínky, jako je nadmořská výška, podnebí, flóra a fauna a drobná struktura zemědělských podniků, vedly v polovině 18. století k rozvoji výroby sýrů s vysokým obsahem tuku pomocí specifických technik produkce sýra. To vedlo k delší trvanlivosti a vyšší přidané hodnotě.

Technické znalosti a dovednosti v oblasti výroby sýrů nashromážděné ve vymezené zeměpisné oblasti (technologie produkce, zrání, krmení zvířat a zpracování mléka) se předávaly z generace na generaci. Přibližně v roce 1890 vedlo zřízení sdružení k lepšímu shromažďování a šíření znalostí. Tato sdružení byla následně nahrazena družstvy, která existují dodnes.

Cílené skladování a zrání mléka bylo příznivé pro bakterie kyseliny mléčné, což významně zlepšilo vlastnosti sýra, pokud jde o trvanlivost, vůni a chuť. Tradiční bakterie kyseliny mléčné pocházející z divokých kultur jsou nyní základem živočišné kultury pro kultury zemědělského podniku, které se v zemědělském podniku nadále pěstují. Používání telecího syřidla, čas a způsob krájení sráženého mléka a velikost sýřeniny, vývoj sýra a ohřev sýřeniny a syrovátky jsou výsledkem specifických zkušeností sýraře a přispívají ke kvalitě produktu „Vorarlberger Bergkäse“. Tyto znalosti a tyto dovednosti byly dále rozvíjeny a dodnes slouží jako základ pro produkci produktu „Vorarlberger Bergkäse“.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/vorarlbergerbergkaese/>

Je rovněž k dispozici přímo na internetových stránkách rakouského patentového úřadu (www.patentamt.at) přes záložky: „Ochranné známky / Zeměpisná označení / Seznam rakouských zeměpisných označení“. Specifikace je k dispozici pod názvem označení kvality.

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



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUCSEMBURSKO

CS