

Úřední věstník

Evropské unie

C 163



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 66

8. května 2023

Obsah

I Usnesení, doporučení a stanoviska

STANOVISKA

Evropská komise

2023/C 163/01	Stanovisko Komise ze dne 5. května 2023 k pozměněnému plánu na zneškodňování radioaktivních odpadů z úložiště odpadů o nízké a střední radioaktivitě Loviisa nacházejícího se v lokalitě Loviisa ve Finsku	1
---------------	--	---

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2023/C 163/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10840 – INFINIGATE / NUVIAS) ⁽¹⁾	3
2023/C 163/03	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10759 – GIP / MERIDIAM / VEOLIA (HAZARDOUS WASTE BUSINESS)) ⁽¹⁾	4
2023/C 163/04	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.11034 – OMRON / KIRIN / KTS) ⁽¹⁾	5
2023/C 163/05	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10891 – BUNGE / SC FRICH ENVOL / SC ONE / BZ GROUP) ⁽¹⁾	6
2023/C 163/06	Pokyny Komise k obsahu a struktuře shrnutí zprávy o klinické zkoušce ⁽¹⁾	7

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2023/C 163/07	Směnné kurzy vůči euru – 5. května 2023	14
---------------	---	----

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2023/C 163/08	Oznámení Komise podle čl. 16 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o společných pravidlech pro provozování leteckých služeb ve Společenství – Stanovení závazků veřejné služby v souvislosti s pravidelnými leteckými službami ⁽¹⁾	15
2023/C 163/09	Oznámení Komise podle čl. 17 odst. 5 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o společných pravidlech pro provozování leteckých služeb ve Společenství – Výzva k podávání nabídek v souvislosti s provozováním pravidelných leteckých služeb v souladu se závazky veřejné služby ⁽¹⁾	16

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2023/C 163/10	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10855 — Capgemini / Orange / JV) ⁽¹⁾	17
2023/C 163/11	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.11059 – TOYOFUJI / NYK / KAMIGUMI / TTC / PT. PATIMBAN) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	19

JINÉ AKTY

Evropská komise

2023/C 163/12	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	21
2023/C 163/13	Zveřejnění schválené standardní změny specifikace produktu s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením v odvětvích zemědělských a potravinářských produktů podle čl. 6b odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014	33

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

I

(Usnesení, doporučení a stanoviska)

STANOVISKA

EVROPSKÁ KOMISE

STANOVISKO KOMISE

ze dne 5. května 2023

k pozměněnému plánu na zneškodňování radioaktivních odpadů z úložiště odpadů o nízké a střední radioaktivitě Loviisa nacházejícího se v lokalitě Loviisa ve Finsku

(Pouze finské a švédské znění je závazné)

(2023/C 163/01)

Níže uvedené posouzení bylo vypracováno podle ustanovení článku 37 Smlouvy o Euratomu, aniž jsou dotčena jakákoli další posouzení, která mají být provedena podle Smlouvy o fungování Evropské unie, a povinnosti vyplývající z této smlouvy a ze sekundárního práva ⁽¹⁾.

Dne 3. října 2022 obdržela Evropská komise podle článku 37 Smlouvy o Euratomu od finské vlády všeobecné údaje ke změně plánu na zneškodňování radioaktivních odpadů ⁽²⁾ z úložiště odpadů o nízké a střední radioaktivitě Loviisa. Podání zahrnuje novou výstavbu v úložišti pro zneškodňování odpadů pocházejících z vyřazování elektrárny Loviisa z provozu a malé množství radioaktivního odpadu vzniklého jinde ve Finsku.

Na základě těchto údajů a doplňujících informací vyžádaných Komisí dne 8. prosince 2022 a poskytnutých finskými orgány dne 1. února 2023 a po poradě se skupinou odborníků vypracovala Komise toto stanovisko:

1. Vzdálenost zařízení od nejbližší hranice s jiným členským státem, v tomto případě Estonskem, je 58 km. Vzdálenost od Ruské federace je 45 km.
2. Během doby provozu zařízení pro zneškodňování odpadů:

Pozměněný plán stále předpokládá, že radioaktivní odpad bude ukládán bez záměru jej znovu použít.

Za běžných provozních podmínek nebude úložiště uvolňovat výpustě šířené vzduchem ani kapalně radioaktivní výpustě.

⁽¹⁾ Podle Smlouvy o fungování Evropské unie je například třeba dále posoudit hlediska životního prostředí. Komise by ráda upozornila například na ustanovení směrnice 2011/92/EU o posuzování vlivů některých veřejných a soukromých záměrů na životní prostředí ve znění směrnice 2014/52/EU, na směrnici 2001/42/ES o posuzování vlivů některých plánů a programů na životní prostředí, jakož i směrnici 92/43/EHS o ochraně přírodních stanovišť, volně žijících živočichů a planě rostoucích rostlin a směrnici 2000/60/ES, kterou se stanoví rámec pro činnost Společenství v oblasti vodní politiky.

⁽²⁾ Zneškodňování radioaktivních odpadů ve smyslu bodu 1 doporučení Komise 2010/635/Euratom ze dne 11. října 2010 o použití článku 37 Smlouvy o Euratomu (Úř. věst. L 279, 23.10.2010, s. 36).

Není pravděpodobné, že by v případě neplánovaného uvolnění radioaktivních výpustí, k němuž může dojít v důsledku havárie typu a rozsahu uvedeného v upraveném plánu, tyto úniky vedly k radioaktivnímu zamoření vody, půdy nebo vzdušného prostoru jiného členského státu nebo sousední země, které by bylo ze zdravotního hlediska významné, v souladu s ustanoveními směrnice o základních bezpečnostních standardech ⁽³⁾.

3. Po ukončení provozu zařízení pro zneškodňování odpadů:

Opatření předpokládaná v pozměněném plánu pro definitivní uzavření úložiště, jak jsou popsána ve všeobecných údajích, poskytují ujištění, že závěry podle bodu 2 zůstanou dlouhodobě platné.

Komise tedy zastává stanovisko, že provedení pozměněného plánu na zneškodňování radioaktivních odpadů v jakékoli podobě, které vzniknou v úložišti odpadů o nízké a střední radioaktivitě Loviisa nacházejícím se v lokalitě Loviisa ve Finsku, by za běžného provozu ani po jeho definitivním uzavření, jakož i v případě havárií typu a rozsahu uvedeného ve všeobecných údajích, nemělo vést k radioaktivnímu zamoření vody, půdy nebo ovzduší jiného členského státu nebo sousední země, které by bylo ze zdravotního hlediska významné, pokud jde o ustanovení uvedená v základních bezpečnostních standardech.

V Bruselu dne 5. května 2023.

Za Komisi
Kadri SIMSON
členka Komise

⁽³⁾ Směrnice Rady 2013/59/Euratom ze dne 5. prosince 2013, kterou se stanoví základní bezpečnostní standardy ochrany před nebezpečím vystavení ionizujícímu záření a zrušují se směrnice 89/618/Euratom, 90/641/Euratom, 96/29/Euratom, 97/43/Euratom a 2003/122/Euratom (Úř. věst. L 13, 17.1.2014, s. 1).

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.10840 – INFINIGATE / NUVIAS)****(Text s významem pro EHP)**

(2023/C 163/02)

Dne 20. října 2022 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32022M10840. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.10759 – GIP / MERIDIAM / VEOLIA (HAZARDOUS WASTE BUSINESS))

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 163/03)

Dne 28. října 2022 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v francouzštině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32022M10759. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.11034 – OMRON / KIRIN / KTS)

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 163/04)

Dne 14. února 2023 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32023M11034. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.10891 – BUNGE / SC FRICH ENVOL / SC ONE / BZ GROUP)

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 163/05)

Dne 20. března 2023 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32023M10891. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

POKYNY KOMISE
k obsahu a struktuře shrnutí zprávy o klinické zkoušce

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 163/06)

Obsah

	<i>Strana</i>
1. Úvod	8
2. Shrnutí zprávy o klinické zkoušce	8
3. Doložka o přezkumu	12
4. Glosář a zkratky	12
5. Reference	12

1. Úvod

Cílem tohoto dokumentu je poskytnout pokyny Komise v souladu s čl. 77 odst. 6 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/745 ze dne 5. dubna 2017 o zdravotnických prostředcích (dále jen „nařízení o zdravotnických prostředcích“), pokud jde o obsah a strukturu shrnutí zprávy o klinické zkoušce.

Tyto pokyny mají zajistit, aby shrnutí zprávy o klinické zkoušce obsahovalo informace o koncepci, provádění, analýze a výsledcích klinické zkoušky, a to v podobě a ve formátu, které jsou pro určeného uživatele zdravotnického prostředku snadno srozumitelné¹.

Podle čl. 77 odst. 5 nařízení o zdravotnických prostředcích předloží zadavatel klinické zkoušky do jednoho roku od ukončení klinické zkoušky nebo do tří měsíců od jejího předčasného ukončení zprávu o klinické zkoušce a ke zprávě je přiloženo shrnutí. Minimální požadavky na zprávu o klinické zkoušce jsou uvedeny v oddíle 7 kapitole III přílohy XV nařízení o zdravotnických prostředcích. V oddíle 7 kapitole III přílohy XV nařízení o zdravotnických prostředcích je rovněž uvedeno, co má konkrétně obsahovat shrnutí:

- název klinické zkoušky,
- účel klinické zkoušky,
- popis zkoušky, koncepci zkoušky a použité metody,
- výsledky zkoušky,
- závěr zkoušky.

Podle čl. 77 odst. 5 nařízení o zdravotnických prostředcích se zpráva a shrnutí předkládají členským státům, v nichž byla klinická zkouška provedena, prostřednictvím elektronického systému uvedeného v článku 73 nařízení o zdravotnických prostředcích. Podle čl. 77 odst. 7 nařízení o zdravotnických prostředcích se zpráva a shrnutí zpřístupní veřejnosti prostřednictvím elektronického systému uvedeného v článku 73 nařízení o zdravotnických prostředcích nejpozději v době, kdy je prostředek zaregistrován v souladu s článkem 29 nařízení o zdravotnických prostředcích a než je uveden na trh. V případě předčasného ukončení nebo dočasného přerušení se shrnutí a zpráva zpřístupní veřejnosti okamžitě po předložení.

2. Shrnutí zprávy o klinické zkoušce

Vysvětlení

- Jedná se o souhrnný dokument. Měly by být poskytnuty pouze relevantní informace. Pokud je požadován „stručný popis“, buďte co nejstručnější. Vyvarujte se pouhého kopírování textu z úplné zprávy o klinické zkoušce.
- Použitý jazyk musí odpovídat potřebám určeného uživatele (určených uživatelů) prostředku. Při vypracovávání tohoto souhrnného dokumentu by měla být vždy zohledněna úroveň zdravotní a matematické gramotnosti uživatelů.
- Součástí dokumentu by neměl být žádný propagační obsah.

2.1. Úvodní strana

Datum shrnutí:	
Název klinické zkoušky:	
Název a kontaktní údaje subjektu, který je zadavatelem studie:	

Název subjektu, který studii financuje²:	
Jedinečné identifikační číslo:	Do doby, než bude plně funkční databáze EUDAMED, se bude jednat o číslo CIV-ID získané od povolujícího příslušného orgánu. Jakmile bude databáze EUDAMED fungovat, uvede se jedinečné identifikační číslo podle čl. 70 odst. 1 nařízení o zdravotnických prostředcích.
Číslo plánu klinické zkoušky:	

2.2. Obsah a struktura shrnutí zprávy o klinické zkoušce

Název klinické zkoušky – souhrnné informace ⁴	
Stručný název studie	
Úplný název studie³	Stručný popis koncepce, experimentálního zdravotnického prostředku, srovnávacího prostředku (je-li relevantní), poskytovatele zdravotní péče (je-li relevantní) a populace klinické zkoušky.
Data zkoušky³	Datum zahájení klinické zkoušky (první úkon náboru do klinické zkoušky) a datum ukončení klinické zkoušky (poslední návštěva posledního subjektu klinické zkoušky) ⁵ . Další popis těchto podmínek lze nalézt v dokumentu Koordinační skupiny pro zdravotnické prostředky MDCG 2021-6.
Lokalita (lokality):	Kde zkouška probíhala (včetně místa a země).
Je-li to relevantní, důvod dočasného pozastavení nebo předčasného ukončení³	Je-li relevantní. Důvodem může být pozitivní aktivní zjištění, pozitivní kontrolní zjištění, zjištění ohledně bezpečnosti, zbytečnost, pomalý nábor, externí důkazy apod. ²

Účel klinické zkoušky⁴

Stručné vysvětlení důvodů klinické zkoušky zahrnující mimo jiné:

- základní informace o prostředku, který má být předmětem studie
- stav, který má být léčen

V závislosti na kontextu klinické zkoušky popište:

- současnou úroveň péče
- další možné intervence

Popis prostředku, který je předmětem klinické zkoušky, popis klinické zkoušky a použitých metod⁴

Do tohoto oddílu nezahrnujte žádné výsledky, analýzy, závěry ani otázky k diskusi.

Popis účastníků⁴	Popis kritérií způsobilosti pro účastníky a parametrů. Je-li to relevantní, popis kritérií způsobilosti pro pracoviště zapojená do zkoušky a pro pracoviště provádějící intervence.
------------------------------------	--

Popis prostředku a srovnávacího prostředku⁶	Součástí by měl být popis prostředku, který je předmětem klinické zkoušky, uvedení jeho verze/varianty a určeného účelu včetně různých prvků požadovaných pro lékařský zákrok nebo zákroky zahrnující prostředek, který je předmětem klinické zkoušky (např. předoperační a pooperační péče, lékařský/chirurgický zákrok atd.). V případě srovnávacích studií by měly být uvedeny popisy experimentální intervence i srovnávacího prostředku.
Popis postupů pro použití prostředku⁹	Stručný popis postupů a metod nezbytných pro použití prostředku v klinické zkoušce.
Koncepce studie⁴	Popis a odůvodnění zvolené koncepce studie, tj. randomizované kontrolované hodnocení (paralelní, klastrové, crossover, faktoriální, non-inferiorní), nerandomizovaná srovnávací studie, nesrovnávací studie, jiné.
Cíle a sledované parametry⁴	Stručný popis jasně uvádějící hlavní a vedlejší cíle zkoušky, jakož i hypotézy, které byly testovány. Rovněž by měly být jasně definovány primární a sekundární sledované parametry.
Velikost vzorku⁷	Uveďte odhady výkonu a velikosti vzorku. Je-li to relevantní, zahrňte úpravy tohoto výpočtu provedené na základě míry odstoupení subjektů od zkoušky / subjektů ztracených pro další sledování ¹⁰ .
Randomizace a zaslepení⁸	Je-li to relevantní, popis použitých metod přidělování k intervenci a zaslepení (pokud se používají).
Délka trvání dalšího sledování⁴	Doba, po kterou byli účastníci studie sledováni. Uveďte rovněž očekávanou dobu životnosti prostředku, který je předmětem klinické zkoušky.
Souběžné léčby⁴	Popis veškerých způsobů léčby, které byly nezbytné pro všechny subjekty, kterým byl zdravotnický prostředek v rámci této klinické zkoušky podáván. Je-li to relevantní, vysvětlete, jak se to může lišit od obvyklé úrovně péče v souvislosti s tímto zdravotnickým prostředkem.
Metody statistické analýzy⁴	Stručný popis statistických metod použitých za účelem poskytnutí odhadů výsledků, porovnání skupin pro primární výsledek, provedení dodatečných analýz, přizpůsobení se zkrácením a řešení chybějících údajů.
Podstatné změny¹¹	Je-li to relevantní, tabulka popisující veškeré podstatné změny plánu klinické zkoušky, příslušné verze plánu klinické zkoušky a data těchto změn. Uveďte, zda se etická komise k těmto změnám vyjádřila souhlasně.

Výsledky zkoušky ⁴	
Postup subjektů jednotlivými fázemi¹²	Počet účastníků prověřovaných, zařazených, přidělených k jednotlivým intervencím a následně sledovaných. Důrazně se doporučuje použít tento nebo podobný vývojový diagram¹³. Níže uvedený vývojový diagram je pro randomizovanou dvouramennou studii. Pro jiné koncepce studií bude muset být upraven. <pre> graph TD A[Posuzování za účelem zařazení (n = ...)] --> B[Randomizování (n = ...)] A --> C[Vyloučení (n = ...) Nesplňující kritéria pro zařazení (n = ...) Odmítl účast (n = ...) Jiný důvod (n = ...)] B --> D[Experimentální rameno] B --> E[Kontrolní rameno] D --> F[Přidělení k intervenci (n = ...) Dostali intervenci, ke které byli přiděleni (n = ...) Nedostali intervenci, ke které byli přiděleni (uveďte důvody) (n = ...)] E --> G[Přidělení k intervenci (n = ...) Dostali intervenci, ke které byli přiděleni (n = ...) Nedostali intervenci, ke které byli přiděleni (uveďte důvody) (n = ...)] F --> H[Poskytovatelé péče (n = ...), týmy (n = ...), pracoviště (n = ...) provádějící intervence Počet pacientů léčených jednotlivými poskytovateli péče, týmy a pracovišti (medián = ... [IQR, min, max])] G --> I[Poskytovatelé péče (n = ...), týmy (n = ...), pracoviště (n = ...) provádějící intervence Počet pacientů léčených jednotlivými poskytovateli péče, týmy a pracovišti (medián = ... [IQR, min, max])] H --> J[Ztracení pro další sledování (uveďte důvody) (n = ...) Přerušili intervenci (uveďte důvody) (n = ...)] I --> K[Ztracení pro další sledování (uveďte důvody) (n = ...) Přerušili intervenci (uveďte důvody) (n = ...)] J --> L[Analýza (n = ...) Vyřazení z analýzy (uveďte důvody) (n = ...)] K --> M[Analýza (n = ...) Vyřazení z analýzy (uveďte důvody) (n = ...)] </pre>
Demografické údaje o subjektech a klinické charakteristiky⁴	Jsou-li k dispozici, údaje o věku účastníků, pohlaví, etnickém původu, zemi, stádiu nemoci, relevantních komorbiditách a veškerých dalších faktorech ovlivňujících onemocnění. Je-li to relevantní, popis poskytovatelů péče (objem případů, kvalifikace, odbornost atd.) a pracovišť (objem) v každé skupině.
Výsledky týkající se intervence⁴	Výsledky týkající se primárního sledovaného parametru, pokud možno i v absolutních číslech (např. 10/20, nikoli 50 %), odhadované velikosti účinku a přesnosti výsledku. Uveďte, zda se jedná o analýzu podle původního léčebného záměru, nebo o analýzu podle protokolu. Lze uvést výsledky sekundárních sledovaných parametrů nebo dodatečných analýz, ale měla by se vést diskuse o nebezpečí vyvození závěrů z těchto výsledků.

Výsledky týkající se bezpečnosti¹⁴	Popis nepříznivých událostí¹⁵, nepříznivých účinků¹⁶ a nedostatků prostředku¹⁵. Uveďte v tabulce v sestupném pořadí od nejčastěji se vyskytujících a vyjádřete v absolutních číslech (X z YX subjektů) a jako procentní podíl (X % subjektů) a uveďte povahu daných událostí/účinků (očekávaných/neočekávaných). Měly by být uvedeny pouze souhrnné informace o těchto událostech/účincích⁵. Uveďte všechny případy úmrtí subjektů. Počet subjektů, které od zkoušky odstoupily, a důvody.
Odchyly od plánu klinické zkoušky⁵	Je-li to relevantní, popis veškerých odchylek od plánu klinické zkoušky, k nimž během klinické zkoušky došlo.

Závěr klinické zkoušky⁴	
Co výsledky znamenají¹⁷	Stručný popis výsledků této zkoušky: celkové posouzení přínosů a rizik zásahu s ohledem na zkoušku Jaký má tato klinická zkouška přínos pro klinické údaje o bezpečnosti a funkční způsobilosti prostředku?
Jaký mají výsledky přínos pro stávající vědecké poznatky¹⁷	Stručný popis výsledků této zkoušky v souvislosti s aktuálními důkazy: celkové posouzení přínosů a rizik zdravotnického prostředku, který je předmětem klinické zkoušky, v kontextu všech dalších dostupných důkazů a důsledky výsledků v klinické praxi.
Omezení¹⁸	Veškerá omezení zkoušky, jako jsou předpojatost při zkoušce, nejistoty přetrvávající po zkoušce nebo omezení použitelnosti výsledků v reálném prostředí.
Potenciál pro budoucí studie¹⁸	

3. Doložka o přezkumu

Na základě zkušeností získaných při uplatňování těchto pokynů může Komise zvážit revizi tohoto dokumentu.

4. Glossář a zkratky

CIV-ID	Identifikace klinické zkoušky (číslo)
EUDAMED	Evropská databáze zdravotnických prostředků
MDR	nařízení o zdravotnických prostředcích

5. Reference

1. Nařízení (EU) 2017/745, čl. 77 odst. 5
2. Subjekt, který studii financuje, je subjekt, který poskytuje financování klinické zkoušky v souladu s odkazem na financování uvedeným v oddíle 3.1.4 kapitoly II přílohy XV nařízení (EU) č. 745/2017.
3. Nařízení (EU) 2017/745, článek 77
4. Nařízení (EU) 2017/745, příloha XV kapitola III oddíl 7
5. Pokyny Koordinační skupiny pro zdravotnické prostředky MDCG 2021-6: Otázky a odpovědi týkající se klinických zkoušek

6. Nařízení (EU) 2017/745, příloha XV kapitola II oddíl 3.6.2
 7. Nařízení (EU) 2017/745, příloha XV kapitola II oddíl 3.6.3
 8. Nařízení (EU) 2017/745, příloha XV kapitola II oddíl 3.6.4
 9. Nařízení (EU) 2017/745, příloha XV kapitola II oddíl 3.6.5
 10. Nařízení (EU) 2017/745, příloha XV kapitola II oddíl 3.7
 11. „Podstatná změna“ popsaná v pokynech Koordinační skupiny pro zdravotnické prostředky MDCG 2021-6 Nařízení (EU) 2017/745 – otázky a odpovědi týkající se klinických zkoušek
 12. Převzato z přílohy XV kapitoly III oddílu 7 nařízení (EU) 2017/745 a přílohy D.7 mezinárodní normy EN ISO 14155:2020
 13. Modified CONSORT flow diagram for individual randomized, controlled trials of nonpharmacologic treatment. Isabelle Boutron, MD, PhD; et al for the CONSORT Group: Extending the CONSORT Statement to Randomized Trials of Nonpharmacologic Treatment: Explanation and Elaboration. *Ann Intern Med.* 2008;148:295-309.
 14. Nařízení (EU) 2017/745, článek 80
 15. Nařízení (EU) 2017/745, článek 2
 16. Nařízení (EU) 2017/745, příloha XV kapitola II oddíl 2.5
 17. Převzato z přílohy XV kapitoly III oddílu 7 nařízení (EU) 2017/745 a přílohy D.8 mezinárodní normy ISO 14155:2020
 18. Mezinárodní norma ISO 14155:2020, příloha D.8
-

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

5. května 2023

(2023/C 163/07)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1014	CAD	kanadský dolar	1,4860
JPY	japonský jen	147,80	HKD	hongkongský dolar	8,6434
DKK	dánská koruna	7,4499	NZD	novozélandský dolar	1,7488
GBP	britská libra	0,87378	SGD	singapurský dolar	1,4600
SEK	švédská koruna	11,2365	KRW	jihokorejský won	1 451,90
CHF	švýcarský frank	0,9828	ZAR	jihoafrický rand	20,2345
ISK	islandská koruna	150,10	CNY	čínský juan	7,6112
NOK	norská koruna	11,6895	IDR	indonéská rupie	16 156,49
BGN	bulharský lev	1,9558	MYR	malajsijský ringgit	4,8869
CZK	česká koruna	23,401	PHP	filipínské peso	60,830
HUF	maďarský forint	372,48	RUB	ruský rubl	
PLN	polský zlotý	4,5770	THB	thajský baht	37,172
RON	rumunský lei	4,9280	BRL	brazilský real	5,4960
TRY	turecká lira	21,4745	MXN	mexické peso	19,7073
AUD	australský dolar	1,6379	INR	indická rupie	90,0010

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

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

**Oznámení Komise podle čl. 16 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008
o společných pravidlech pro provozování leteckých služeb ve Společenství**

Stanovení závazků veřejné služby v souvislosti s pravidelnými leteckými službami

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 163/08)

Členský stát	Itálie
Dotčené trasy	Terst – Milán Linate a zpět
Datum vstupu závazků veřejné služby v platnost	1. září 2023
Adresa, na které lze obdržet znění závazků veřejné služby a všechny relevantní informace a/nebo dokumentaci k těmto závazkům	Další informace poskytnete: Ministero delle infrastrutture e dei trasporti (Ministerstvo infrastruktury a dopravy) Dipartimento per la mobilità sostenibile Direzione generale per gli aeroporti, il trasporto aereo e i servizi satellitari Via Giuseppe Caraci, 36 00157 Řím ITÁLIE Tel. +39 0644127190 ENAC (Národní úřad pro civilní letectví) Direzione Sviluppo Trasporto Aereo e Licenze Viale Castro Pretorio, 118 00185 Řím ITÁLIE Tel. +39 0644596532 Internetové stránky: http://www.mit.gov.it , http://www.enac.gov.it E-mail: dg.ta@pec.mit.gov.it , osp@enac.gov.it

**Oznámení Komise podle čl. 17 odst. 5 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008
o společných pravidlech pro provozování leteckých služeb ve Společenství**

**Výzva k podávání nabídek v souvislosti s provozováním pravidelných leteckých služeb v souladu se
závazky veřejné služby**

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 163/09)

Členský stát	Itálie
Dotčené trasy	Terst – Milán Linate a zpět
Doba platnosti smlouvy	od 1. září 2023 do 30. srpna 2026
Konečná lhůta pro podání nabídek	Dva měsíce po dni zveřejnění tohoto oznámení
Adresa, na které lze obdržet znění výzvy k podávání nabídek a všechny relevantní informace a/nebo dokumentaci k veřejnému nabídkovému řízení a změně závazků veřejné služby	ENAC (Národní úřad pro civilní letectví) Direzione Sviluppo Trasporto Aereo e Licenze Viale Castro Pretorio, 118 00185 Řím ITÁLIE Tel. +39 0644596247 E-mail: osp@enac.gov.it Internetové stránky: http://www.mit.gov.it http://www.enac.gov.it

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

**Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.10855 — Capgemini / Orange / JV)**

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 163/10)

1. Komise dne 2. května 2023 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Capgemini S.E. („Capgemini“, Francie),
- Orange S.A. („Orange“, Francie).

Společnosti Capgemini a Orange zřídí společný podnik („Bleu“, Francie), nad nímž získají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- Capgemini působí v oblasti strategie a transformace, aplikací a technologií, inženýrství a provozu v 50 zemích a poskytuje služby IT pro vývoj, rozšiřování, zabezpečení a řízení systémů IT infrastruktury a digitálního prostředí velkých společností a organizací,
- Orange je poskytovatel služeb elektronických komunikací, který v řadě zemí po celém světě poskytuje širokou škálu služeb, převážně v oblasti pevných linek, internetu a mobilních telefonů, jakož i služby informačních technologií.
- Bleu bude poskytovat konkrétnímu souboru zákazníků suverénní cloudové služby splňující kritéria označení „Cloud de Confiance“ ve Francii (tj. suverénní cloudové služby splňující zvláštní požadavky na zabezpečení stanovené francouzským úřadem pro kybernetickou bezpečnost).

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

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

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

M.10855 – CAPGEMINI / ORANGE / JV

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

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

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

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

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

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.11059 – TOYOFUJI / NYK / KAMIGUMI / TTC / PT. PATIMBAN)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 163/11)

1. Komise dne 27. dubna 2023 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Toyofuji Shipping Co., Ltd (Japonsko), kontrolovaného podnikem Toyota Motor Corporation,
- Nippon Yusen Kabushiki Kaisha (Japonsko),
- Kamigumi Co., Ltd. (Japonsko),
- Toyota Tsusho Corporation (Japonsko).

Toyota Tsusho Corporation, Toyofuji Shipping Co., Ltd, Nippon Yusen Kabushiki Kaisha a Kamigumi Co., Ltd. získají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad celým podnikem PT. Patimban International Car Terminal.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- Toyofuji Shipping Co., Ltd je námořní přepravní společnost skupiny Toyota se sídlem ve městě Tokai, Aiči, Japonsko. Jedná se o rejdářskou společnost typu ro-ro, která působí v Asii, Severní Americe, Oceánii a Evropě,
- Nippon Yusen Kabushiki Kaisha je japonská rejdářská společnost s celosvětovou působností. Sídlo společnosti se nachází ve čtvrti Čijoda, Tokio, Japonsko. Společnost Nippon Yusen Kabushiki Kaisha prostřednictvím svých dceřiných společností a přidružených podniků provozuje flotilu kontejnerových lodí, lodí přepravujících hromadný náklad a dřevěné štěpky, lodí na přepravu vozidel typu ro-ro, lodí na přepravu LNG a výletních lodí,
- Kamigumi Co., Ltd. poskytuje logistické a dopravní služby, jako jsou služby přístavní dopravy, nákladní dopravy a služby vnitrostátní a mezinárodní dopravy. Poskytuje rovněž služby na místě, jako je nakládka a vykládka surovin, kontrola materiálů, nakládka ve skladu a přeprava těžkých nákladů. Společnost působí v Thajsku, Malajsii, Číně, Tchajwanu, Vietnamu, Bangladéši, Singapur, Indonésii, Myanmaru, Kambodži, Španělsku, Spojených státech a Mexiku. Sídlo společnosti se nachází ve čtvrti Čúó-ku, Kóbe, Japonsko,
- Toyota Tsusho Corporation (Japonsko) je součástí skupiny Toyota a jejím jménem působí v oblasti dovozu a vývozu na celosvětové úrovni. Sídlo společnosti se nachází v Tokiu a Nagoji v Japonsku. Podnik PT. Patimban International Car Terminal je v současné době dceřiná společnost ve stoprocentním vlastnictví společnosti Toyota Tsusho Corporation. Působí výhradně v Indonésii, kde provozuje a řídí provoz terminálů pro automobily v přístavu Patimban New International Port v regentské samosprávě Subang, Západní Jáva, Indonésie. Podnik PT. Patimban International Car Terminal provozuje tento terminál od 17. prosince 2021 a na indonéském trhu nevykonává žádné další činnosti.

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

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

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

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

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

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

M.11059 – TOYOFUJI / NYK / KAMIGUMI / TTC / PT. PATIMBAN

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

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

Poštovní adresa:

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

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2023/C 163/12)

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

„Asparago di Cantello“

EU č.: PGI-IT-01267-AM01 – 23.3.2021

CHOP () CHZO (X)

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

ASSOCIAZIONE PER LA PRODUZIONE DELL'ASPARAGO DI CANTELLO E PER IL SUO RICONOSCIMENTO IGP (Sdružení pro produkci a uznání CHZO „Asparago di Cantello“)

Adresa: Via Turconi, 6 – 21050 Cantello (VA), Itálie

Tel. +39 3462273144

E-mail a certifikovaná e-mailová adresa: lepianelle.agri@gmail.com, lepianelle@pec.agritel.it

Seskupení tvoří pěstitelé, kteří požádali o uznání CHZO a získali je a kteří podléhají sledování subjektem pověřeným prohlídkami.

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

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

- ☐ Název produktu
- ☒ Popis produktu
- ☐ Zeměpisná oblast

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

- ☐ Důkaz původu
- ☒ Metoda produkce
- ☒ Souvislost
- ☒ Označování
- ☐ Jiná [uved'te]

4. Druh změny (změn)

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

5. Změna (změny)

Článek 2 Vlastnosti produktu

2.1. Kultivary

Kultivary využívané při pěstování „Asparago di Cantello“ jsou „Precoce di Argenteuil“ a hybridní odrůdy.

Nové znění: (Změna se týká oddílu 2.1 jednotného dokumentu a bodu 3.2 specifikace produktu.)

2.1. Kultivary

Kultivary využívané při pěstování „Asparago di Cantello“ jsou „Precoce di Argenteuil“ a hybridní odrůdy a další kultivary chřestu, jako jsou Grolim, Zeno, Cumulus, Vitalim, Giove, Vittorio, Eros, Franco, Fruhlím, Magnus, Herkolim a Terralim, které jsou vhodné pro pěstování bílého chřestu s vlastnostmi uvedenými ve specifikaci produktu.

Odůvodnění:

Pro pěstování chřestu „Asparago di Cantello“ je povoleno používat jiné kultivary chřestu, které školky pravidelně dodávají na trh a které pěstitelé na základě svých zkušeností považují za vhodné pro své pěstitelské tradice a pro rozvoj morfologických a organoleptických vlastností stanovených ve specifikaci produktu. Pěstitelé diverzifikují výběr kultivarů, aby mohli lépe plánovat sklizeň a prodloužit období sklizně, což zvyšuje hospodářskou životaschopnost plodiny. Také vybírají lepší kultivary, které lépe odolávají nepříznivým povětrnostním podmínkám, čímž snižují používání přípravků na ochranu rostlin, což v konečném důsledku vede ke zdravějšímu produktu. Hlavní podmínkou však je, že musejí být splněny požadavky specifikace týkající se vlastností produktu, které mu v průběhu let zajistily dobrou pověst, aby prošel příslušnými kontrolami. Vedle tradice docházelo k neustálému zdokonalování procesu produkce, protože se vyvíjely pěstitelské techniky a byly k dispozici lepší kultivary odvozené od těch tradičně používaných. Při osazování nových pozemků chřestem si pěstitelé vybírají kultivary, které jsou podle jejich zkušeností nejlépe přizpůsobené půdním a klimatickým podmínkám a jsou nejvhodnější pro dosažení vlastností, jimiž se vyznačuje produkt „Asparago di Cantello“.

2.2. Vlastnosti produktu

Morfologické vlastnosti

Produkt „Asparago di Cantello“, jehož délka nesmí přesahovat 22 cm, je na základě průměru výhonku v jeho střední části rozdělován do dvou jakostních tříd:

- výběrové: průměr výhonku 21–25 mm,
- I. jakosti: průměr výhonku 13–20 mm.

V jednotlivých baleních se smí od uvedené velikosti v rámci výše uvedených jakostních tříd (svojí váhou) odchýlovat maximálně 10 % výhonků.

Organoleptické a chemicko-fyzikální vlastnosti

Na základě organoleptické analýzy byly definovány tyto vlastnosti:

vůně: intenzivní a současně jemná, bez nepříjemných zápachů,

chuť: intenzivně sladká s mírně hořkou dochutí; střední až silné aroma chřestu.

Nové znění: (Změna se týká oddílu 2.2 jednotného dokumentu a bodu 3.2 specifikace produktu.)

2. Vlastnosti produktu

Morfologické vlastnosti

Produkt „Asparago di Cantello“, jehož délka nesmí přesáhnout 22 cm, je na základě průměru výhonku rozdělován do následujících tří jakostních tříd EHK OSN:

— výběrové: (minimální průměr: 12 mm a více),

— I. jakosti: (minimální průměr: 10 mm),

— II. jakosti: (minimální průměr: 8 mm).

V jednotlivých baleních se smí od uvedené velikosti v rámci téže jakostní třídy (svoji hmotností) odchylvat maximálně 10 % výhonků u třídy I. a II, jakosti a 5 % výhonků u výběrové jakostní třídy.

Organoleptické a chemicko-fyzikální vlastnosti

Na základě organoleptické analýzy byly definovány tyto vlastnosti:

— vůně: intenzivní a současně jemná, bez nepříjemných zápachů,

— chuť: intenzivně sladká s mírně hořkou dochutí; aroma chřestu: střední až silné,

— konzistence: od špičky ke středu je dužnatá, šťavnatá a křehká; zbytek je vláknitý.

Nové znění: „Ke zpracování lze použít výhonky, které splňují organoleptické a obchodní požadavky stanovené ve specifikaci produktu, s výjimkou požadavků na velikost a délku, a které proto neodpovídají klasifikaci EHK OSN uvedené ve specifikaci.“

Odůvodnění:

Klasifikace výhonků se mění tak, aby byla v souladu s pravidly EHK OSN. Byla také přidána nová vlastnost týkající se konzistence výhonku, která je již zmíněna v části týkající se souvislosti.

Pěstitelé čelí novým omezením, protože trhy a roční období jsou stále proměnlivější, což je vede k úvahám o lepší klasifikaci produktu na základě pravidel Evropské hospodářské komise OSN (EHK OSN). To také usnadní uvádění produktu na trh. Kromě toho budou pěstitelé schopni lépe vyhovět požadavkům trhu, neboť nedávné zkušenosti ukazují, že velcí maloobchodníci dávají přednost produktům s jasnou klasifikací. Odvětví se potýká se značnou proměnlivostí a nejistotou kvůli krátkému vegetačnímu období a klimatickým faktorům, které ovlivňují vlastnosti produktu. To lze zmírnit rozšířením sortimentu. Rozšířily se proto odchylky ve velikosti přijatelné pro každou kategorii, zatímco u výběrové jakostní třídy se rozpětí pro přípustné odchylky snížilo z 10 % ve stávající specifikaci na 5 %. Omezením přípustných odchylek v rámci svazku lze získat produkt jednotnější kvality, který bude na trhu lépe hodnocen. Dodržování pravidel EHK OSN navíc znamená, že musejí být splněny normy týkající se vizuální kvality, které zlepší prezentaci chřestu prodáváného ke spotřebě za čerstva. Hospodářské subjekty budou muset prostřednictvím vlastní kontroly zajistit, aby byla dodržována pravidla EHK OSN, včetně vizuálních a senzorických požadavků. Tím se zajistí zachování vysoké úrovně produktu „Asparago di Cantello“.

Jakostní třída II. jakosti byla přidána, aby bylo možné uspokojit potřeby spotřebitelů, kteří dávají přednost chřestu o něco menší velikosti, vhodnějšímu pro určité pokrmy a dostupnému za nižší cenu, a zároveň aby se i nadále používal zapsaný název zaručující původ produktu.

Do popisu produktu byl doplněn specifický požadavek týkající se konzistence výhonku, který již byl uveden v části o souvislosti.

Byly doplněny vlastnosti produktu určeného ke zpracování, protože bylo stanoveno zpracování chřestu, který nesplňuje požadavky na velikost nebo tvar, a proto nemůže splňovat klasifikaci EHK OSN, přestože byl vyprodukován a vypěstován v souladu s parametry stanovenými ve specifikaci. Zelenina, která není zdravá a neodpovídá specifikaci produktu, však zpracována nebude.

Chřest, který se nedal konzumovat čerstvý, se tradičně konzervoval ve formě krému nebo omáčky nebo se sušil, aby se později využil při přípravě různých pokrmů nebo receptů na farmě, kde byl vypěstován. Tato tradice by měla být zachována, což pěstitelům umožní uvádět na trh celou cennou úrodu chřestu pod označením CHZO, zamezit plýtvání a využít přidané hodnoty zpracování.

Následující změny se týkají POUZE článku 5 specifikace produktu a vztahují se ke způsobu produkce. Přesněji se specifikace mění v bodech 5.1, 5.2, 5.4 a 5.7. Tyto změny nemají vliv na jednotný dokument.

Článek 5 Metoda získání produktu

5.1. Produkční systém

Plodina se musí pěstovat na písčito-hlinitých půdách s pH v rozmezí 5,3 až 7,5.

Nové znění:

5.1. Produkční systém

Plodina se musí pěstovat na půdách s pH v rozmezí 5,3 až 7,5.

(Zrušeno: písčito-hlinitých)

Odůvodnění:

Půdy v oblasti původu, kde se chřest pěstuje, v obci Cantello, byly v průběhu času podrobeny fyzikální a chemické analýze, jejíž výsledky ukázaly, že všechny půdy v této oblasti jsou vhodné pro pěstování chřestu s vlastnostmi a kvalitou požadovanými ve specifikaci produktu. Celá oblast má aluviální, kypřé a propustné půdy, které byly tradičně využívány k pěstování chřestu, jak dokládá technická a historická dokumentace předložená při registraci. Pro získání chřestu s vlastnostmi uvedenými ve specifikaci není nutné, aby se jednalo o půdy písčito-hlinitého typu. Toto omezení by proto mělo být zrušeno, aby bylo možné získávat certifikované produkty ze všech oblastí v obci Cantello, kde se plodina pěstuje. K dispozici jsou výsledky chemických a fyzikálních analýz půd, které pěstitelé prováděli v průběhu let.

Změna nemá vliv na vlastnosti produktu, jež zůstávají beze změn, ani na pověst tohoto názvu, na níž je založena hlavní souvislost mezi produktem a zeměpisnou oblastí. Aby se podpořilo používání CHZO malými podniky v zeměpisné oblasti a aby bylo možné provádět střídání plodin podle specifikace, je důležité umožnit obdělávání všech dostupných ploch, aniž by byla ohrožena základní jakost produktu nebo jeho souvislost s oblastí.

5.2. Pěstitelské techniky

Vzdálenost a hloubka výsadby Spon mezi řádky je 2–2,40 metru a osivo musí být zaseto do brázd hlubokých 20–30 cm.

Hustota výsadby činí nejméně 20 000 rostlin/ha a nejvýše 25 000 rostlin/ha.

Nové znění:

5.2. Pěstitelské techniky

Vzdálenost a hloubka výsadby Spon mezi řádky je 2–2,80 metru a osivo musí být zaseto do brázd hlubokých 20–30 cm.

Hustota výsadby nesmí překročit 25 000 rostlin/ha.

(Zrušeno: minimální hustota výsadby 20 000 rostlin/ha)

Odůvodnění:

Je třeba zvětšit spon mezi řádky. To by umožnilo zemědělským podnikům, které mají přístup ke strojům schopným zvládnout větší spon mezi řádky, rovněž produkovat chřest v rámci CHZO. Nejvíce mechanizované zemědělské podniky často vedou mladí zemědělci, pro které by byl vstup do certifikovaného produkčního řetězce přínosem. To nemá vliv na ostatní parametry produkce a kvalitu stanovené pro produkt „Asparago di Cantello“ a maximální počet rostlin na hektar zůstává nezměněn.

V souvislosti s touto změnou by měla být zrušena minimální hustota výsadby, protože nemá žádný vliv na kvalitu, zatímco maximální počet rostlin na hektar zůstává nezměněn, aby se zajistilo zachování kvality produktu.

5.4. Hnojiva

V následujících letech lze hnojivo aplikovat od července do srpna, po sklizni, na základě průměrných hodnot příjmu plodin.

Na konci zimy lze pro údržbu použít organické hnojivo.

Nové znění:**5.4. Hnojiva**

V následujících letech lze hnojivo aplikovat od června do listopadu, po sklizni, na základě průměrných hodnot příjmu plodin.

(Zrušeno: Na konci zimy lze pro údržbu použít organické hnojivo.)

Odůvodnění:

Jedná se o chybu, kterou je třeba napravit, protože rozmetání organických hnojiv v době sklizně chřestu vyvolává problémy jak praktické, tak hygienické a zdravotní, takže se neprovádí.

5.7. Sklizeň

Roční výnos chřestu v plné produkci činí nejvýše 10 t/ha.

Životnost plantáže nesmí překročit 12 let.

Nové znění:**5.7. Sklizeň**

Roční výnos chřestu v plné produkci po oloupání na poli činí nejvýše 10 t/ha.

(Zrušeno: Životnost plantáže nesmí překročit 12 let.)

Odůvodnění:

Zahrnutí odpadu ze sklizně a sklizených výhonků, které nesplňují požadavky CHZO, do produkce s CHZO nemá smysl a hrozí, že přeprava všeho tohoto materiálu do zpracovatelských zařízení, jako by se jednalo v plném rozsahu o chřest, který splňuje požadavky CHZO, se stane pouze omezením a překážkou pro zajištění kvality produktu.

Kromě toho by měl být odstraněn odkaz na stáří plantáže, protože to závisí na produktivitě rostlin, úrodnosti půdy, použitém hybridu a intenzitě hospodaření a souvisejícím výnosu. Životnost plantáže by neměla být určena ve specifikaci, ale měla by být ponechána na zemědělci, který dokáže nejlépe posoudit ekonomický přínos zachování pěstování. Zatímco některé plantáže mohou mít kratší životnost, jiné těží z obzvláště příznivých půdních a mikroklimatických podmínek, které umožňují prodloužení jejich životního cyklu, aniž by to mělo vliv na kvalitu konečného produktu, která je v každém případě definována specifikací produktu a odpovídajícím způsobem kontrolována.

5.8. Zpracování

V zájmu garance zachování vlastností produktu se jeho balení provádí ve vymezené zeměpisné oblasti. Jelikož se v případě chřestu jedná o produkt, který se nedlouho po sklizni prodává velmi čerstvý, přistupuje se z důvodu zachování jeho specifických vlastností k čištění a balení k prodeji okamžitě po sklizni.

Po sklizni se chřest očistí a zabalí a může se ihned prodat nebo krátkodobě uchovávat při teplotě 4 °C (nejdéle 48 hodin).

Nové znění: (Změna se týká oddílu 5.8 jednotného dokumentu a bodu 3.5 specifikace produktu.)

5.8. Zpracování

V zájmu garance zachování vlastností produktu se jeho balení provádí ve vymezené zeměpisné oblasti. Jelikož se v případě chřestu jedná o produkt, který se nedlouho po sklizni prodává velmi čerstvý, přistupuje se z důvodu zachování jeho specifických vlastností k čištění a balení k prodeji okamžitě po sklizni.

Po sklizni může být chřest očištěn, zabalen a ihned prodán nebo může být uchováván při teplotě 4 °C nejdéle po dobu 96 hodin.

(Zrušeno: „nejdéle 48 hodin“).

Odůvodnění:

Uznání CHZO pro produkt „Asparago di Cantello“, který se již dříve těšil vynikající místní pověsti, vedlo ke zvýšenému zájmu ze strany odběratelů, zejména velkých maloobchodních prodejců. Doba dodání a obrát jsou určovány nejen pěstitelem, ale také potřebami supermarketů, které produkty vystavují a prodávají konečnému spotřebiteli. Vzhledem k požadavkům (na dodávku, přepravu a skladování) velkých maloobchodních řetězců, které se stále více snaží prosazovat nadstandardní produkty, jako je tento vysoce kvalitní chřest, se nyní produkt skladuje v chladárnách o něco déle než dříve, a proto by se mělo zrušit označení, že chřest nesmí být skladován déle než 48 hodin. Pojem „krátkodobě“ by však měl být zachován, neboť je to nezbytné ke zdůraznění prvořadého významu zachování charakteristické čerstvosti produktu, jak to vyžaduje specifikace.

Článek 6 Souvislost se zeměpisnou oblastí

U provedených změn, které spočívají v redakčních úpravách a vložení nových odstavců, jsou níže uvedeny nové nebo změněné části bez uvedení odůvodnění.

Změna se týká oddílu 5 jednotného dokumentu a bodu 6 specifikace produktu.

Článek 6 Souvislost se zeměpisnou oblastí

Požadovaná změna spočívá zčásti v redakčních úpravách, kdy byly odstavce přesunuty tak, aby byl text souvislejší a přehlednější, a zčásti ve vložení nových odstavců, které mají prokázat, že souvislost se zeměpisnou oblastí je s těmito změnami zachována. Konkrétně za odstavcem začínajícím slovy „Půda v okolí obce Cantello“ a končícím slovy „s izolačními účinky“ byly provedeny následující změny:

- 1) Byl vložen tento odstavec: „Oblast se tedy vyznačuje bohatými zdroji tepla a vodními zdroji, její omezení nemají žádný vliv na pěstování chřestu a její půda je pro tuto plodinu obzvláště vhodná. Tyto půdní a klimatické podmínky umožnily rozšíření pěstování chřestu v obci Cantello, které se dobře zavedlo.“

Odůvodnění: Toto se týká změny článku 5.1 specifikace produktu, který se týká souvislosti. Uvedená formulace byla vložena proto, aby se doložilo, že zeměpisná oblast CHZO je pro pěstování bílého chřestu vhodná nejen díky písčito-hlinitým půdám, ale díky kypře struktuře půd obecně. Celá oblast má aluviální, kypře a propustné půdy, které byly tradičně využívány k pěstování chřestu, jak dokládá technická a historická dokumentace předložená při registraci. Pro získání chřestu s vlastnostmi uvedenými ve specifikaci není nutné, aby se jednalo o půdy písčito-hlinitého typu.

- 2) Za odstavec začínající slovy „Díky dlouhé pěstitelské tradici“ a končící slovy „Mekka chřestu“ byl vložen zcela přeformulovaný odstavec na podporu dobré pověsti zapsaného názvu.

Souvislost mezi zeměpisnou oblastí a CHZO „Asparago di Cantello“ je založena především na pověsti názvu CHZO, který označuje produkt, jemuž se po staletí dařilo díky vhodnému klimatu a půdě oblasti pro pěstování chřestu a z nichž těžil, a na upevnění tradice produkce, která se udržuje dodnes.

Odůvodnění:

Požadované změny neoslabují souvislost se zeměpisnou oblastí, která je mimo jiné založena na pověsti názvu označujícího tradiční produkt, který si dokázal zachovat své kvalitativní vlastnosti při respektování tradice a podpoře jeho pěstitelů. Uznání CHZO poskytuje lepší záruky nejen místním spotřebitelům, ale i těm, kteří produkt objevili díky zájmu velkých maloobchodních prodejců o malé výrobce a produkty s krátkým dodavatelským řetězcem.

- 3) Byl změněn následující odstavec: „Na slavnosti chřestu byl přijímán pouze chřest odrůdy Precoce d'Argenteuil. Místní noviny ‚Cronaca prealpina‘ ze dne 31. května 1939 zveřejnily seznam nejlepších pěstitelů chřestu. V roce 2014 se slavnosti chřestu konaly již po 74. Každý rok je začátek května poznamenán touto událostí, která přiláká mnoho příznivců chřestu.“

Nové znění:

Na slavnosti chřestu byl přijímán pouze chřest odrůdy Precoce d'Argenteuil. Místní noviny „Cronaca prealpina“ ze dne 31. května 1939 zveřejnily seznam nejlepších pěstitelů chřestu a každý rok je začátek května poznamenán touto událostí, která přiláká mnoho příznivců chřestu.

Věta „V roce 2014 se slavnosti chřestu konaly již po 74.“ byla vypuštěna.

Odůvodnění: *Slavnosti chřestu se konají již od roku 1939. Nemá proto smysl uvádět konkrétní rok, protože s každou novou událostí se příslušný rok mění.*

- 4) Následující odstavec byl přeformulován a přesunut, aby byl text přehlednější a souvislejší; jde o pouhou redakční změnu:

„Vyladění ojedinělých způsobů pěstování, jako je vršení půdy na jaře zaručující etiolizaci výhonků a sklizeň prováděná výhradně ručně, umožňují sklízet výhonky zcela bílého chřestu nebo s mírně narůžovělou špičkou o délce 22 cm, které lze konzumovat celé. Vařením neztrácí produkt „Asparago di Cantello“ svou integritu. Barva se může lišit od syrového stavu. Zejména špička může mít lehce zelený nádech. Chuť vařeného chřestu je převážně sladká s jemnou typicky nahořklou příchutí, pro kterou si produkt „Asparago di Cantello“ nelze splést. Konzistence výhonku od špičky ke středu je masitá, šťavnatá a křehká; zbytek je vláknitý.

- 5) Byl znovu vložen tento odstavec:

Vedle tradice docházelo k neustálému zdokonalování procesu produkce, protože se vyvíjely pěstitelské techniky a byly k dispozici lepší kultivary odvozené od těch tradičně používaných. Při osazování nových pozemků s chřestem si pěstitelé vybírají kultivary, které jsou podle jejich zkušeností nejlépe přizpůsobené půdním a klimatickým podmínkám a jsou nejvhodnější pro dosažení vlastností, jimiž se vyznačuje produkt „Asparago di Cantello“.

Dlouhou tradici má také zpracování chřestu (na omáčky a pyré, sušeného, konzervovaného atd.) z výhonků, které neodpovídají specifikaci z hlediska jakostních tříd, velikosti a délky. Takové zpracování zemědělcům vždy umožňovalo vyhnout se plýtvání a uchovávat chřest déle, a tak maximálně využít produkt, který je v každém případě vysoce kvalitní.

Odůvodnění: *Tento odstavec byl vložen v důsledku změny článků 2.1 a 2.2 specifikace a bodu 3.2 jednotného dokumentu, které zavádějí nové kultivary, nové jakostní třídy chřestu a kategorii „produkt určený ke zpracování“, aby se potvrdila souvislost mezi tradičním zpracováním v rodinných podnicích a tradičním procesem produkce používaným pro produkt „Asparago di Cantello“. Je totiž tradicí, že chřest, který se neprodá čerstvý, se konzervuje, aby se cenný produkt dobře využil a neplýtvalo se jím.*

Článek 7 Kontroly

Kontrolním subjektem je CSQA Certificazioni Srl – Via S. Gaetano, 74, 36016 Thiene (VI) Itálie – tel. +39/0445313011, fax: +39/0445313070, e-mail: csqa@csqa.it.

Nové znění:

Článek 7 Kontroly (ke změně dochází v článku 7 specifikace produktu)

Kontrolním subjektem je Check Fruit srl – via Boldrini 24, 40121 Bologna, Itálie – tel: +39/0516494836, e-mail: info@checkfruit.it, PEC: checkfruit@pec.it.

Odůvodnění:

Na mimořádném zasedání dne 19. dubna 2020 byla novým kontrolním subjektem stanovena společnost Check Fruit.

Článek 8 Označování

Chřest se obvykle balí do svazků o hmotnosti nejméně 0,5 kg nebo nesvázaný do bedýnek v souladu s tradicí, ale lze použít i obaly povolené platnými právními předpisy. Chřest určený ke zpracování, který proto nesmí být prodáván konečnému spotřebiteli, může být dodáván také „nesvázaný“, v obalech nebo nádobách, které jsou v souladu s platnými právními předpisy a na nichž je alespoň na jedné straně zřetelně a čitelně natištěn nápis „Asparago di Cantello IGP destinato alla trasformazione“ („Asparago di Cantello CHZO určený ke zpracování“). Balení musí mít přebal, na kterém musí být ve stejném zorném poli uveden název „Asparago di Cantello I.G.P.“ („Asparago di Cantello CHZO“), symbol EU CHZO a jméno, obchodní název a adresa pěstitele.

Nové znění:

Článek 8 Balení a označování

Balení (změna se týká článku 8 specifikace produktu a bodu 3.5 jednotného dokumentu)

Chřest určený pro konečného spotřebitele se balí do svazků o hmotnosti nejméně 0,5 kg; může být také zabalen do bedýnek s použitím obalů povolených platnými právními předpisy.

Chřest určený ke zpracování může být také dodáván nesvázaný, v obalech nebo nádobách, které odpovídají platným právním předpisům.

Označování (změna se týká článku 8 specifikace produktu a bodu 3.6 jednotného dokumentu)

Balení musí mít přebal, na kterém musí být ve stejném zorném poli uveden název „Asparago di Cantello I.G.P.“ („Asparago di Cantello CHZO“), symbol EU CHZO a jméno, obchodní název a adresa pěstitele.

Na balení chřestu určeného ke zpracování musí být alespoň na jedné straně zřetelně a čitelně natištěn nápis „Asparago di Cantello IGP destinato alla trasformazione“ („Asparago di Cantello CHZO určený ke zpracování“).

Odůvodnění:

V souvislosti se zavedením procesu zpracování je zapotřebí větší jasnosti, a proto by pravidla týkající se balení měla být stanovena odděleně od pravidel týkajících se označování a měla by rozlišovat mezi čerstvým produktem určeným pro konečného spotřebitele a produktem určeným ke zpracování.

Vzhledem k zájmu velkých maloobchodních prodejců o produkt „Asparago di Cantello“ v čerstvém stavu je třeba umožnit větší výběr obalů přizpůsobených potřebám jednotlivých zákazníků, aby se zachovala čerstvost produktu a aby byl produkt lépe dostupný konečnému spotřebiteli.

Zavedením pravidel pro označování a sledovatelnost chřestu určeného ke zpracování se zprůhledňuje původ balených produktů obsahujících CHZO „Asparago di Cantello“: chřest určený ke zpracování musí splňovat vlastnosti stanovené ve specifikaci a balení musí být rozpoznatelné a sledovatelné.

Byl přiložen grafický obrázek loga spolu s návodem k použití.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Asparago di Cantello“

EU č.: PGI-IT-01267-AM01 – 23.3.2021

CHOP () CHZO (X)

1. Název

„Asparago di Cantello“

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

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

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

Kultivary využívané při pěstování „Asparago di Cantello“ jsou „Precoce di Argenteuil“ a hybridní odrůdy a další kultivary chřestu (Grolim, Zeno, Cumulus, Vitalim, Giove, Vittorio, Eros, Franco, Fruhlím, Magnus, Herkolim a Terralim), které jsou vhodné pro pěstování bílého chřestu s vlastnostmi uvedenými ve specifikaci produktu.

Morfologické vlastnosti

Výhonky „Asparago di Cantello“ musí být zcela bílé, případně s lehce narůžovělou špičkou. Výhonky musejí být:

- celé,
- čerstvého vzhledu,
- bez deformací či skvrn.

Produkt „Asparago di Cantello“, jehož délka nesmí přesáhnout 22 cm, je rozdělován do následujících tří jakostních tříd EHK OSN:

- výběrové: (minimální průměr: 12 mm a více),
- I. jakosti: (minimální průměr: 10 mm),
- II. jakosti: (minimální průměr: 8 mm).

V jednotlivých baleních se smí od uvedené velikosti v rámci téže jakostní třídy (svoji hmotností) odchylovat maximálně 10 % výhonků u třídy I. a II. jakosti a 5 % výhonků u výběrové jakostní třídy.

Organoleptické a chemicko-fyzikální vlastnosti

Na základě organoleptické analýzy byly definovány tyto vlastnosti:

- vůně: intenzivní a současně jemná, bez nepříjemných zápachů,
- chuť: intenzivně sladká s mírně hořkou dochutí; aroma chřestu: střední až silné,
- konzistence: od špičky ke středu je dužnatá, šťavnatá a křehká; zbytek je vláknitý.

Z chemicko-fyzikální analýzy vzešly tyto výsledky:

Energetická hodnota	21–23	kcal/100 g
Tuk	0,11–0,14	g/100 g
Sacharidy	3,01–3,55	g/100 g
Popel	0,42–0,46	g/100 g
Bílkoviny (N x 6,25)	1,51–1,54	g/100 g
Vláknina	0,50–0,96	g/100 g
Vlhkost	93,40–94,12	g/100 g

Ke zpracování lze použít výhonky, které splňují organoleptické a obchodní požadavky stanovené ve specifikaci, s výjimkou požadavků na velikost a délku, a které proto neodpovídají klasifikaci EHK OSN uvedené ve specifikaci.

3.3. *Krmiva (pouze pro produkty živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

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

Veškeré činnosti spojené s pěstováním, sklizní, ošetřením a skladováním produktu před jeho balením musejí být vykonány ve vymezené zeměpisné oblasti.

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

V zájmu garance zachování vlastností produktu se jeho balení provádí ve vymezené zeměpisné oblasti. Jelikož se v případě chřestu jedná o produkt, který se nedlouho po sklizni prodává čerstvý, přistupuje se z důvodu uchování jeho organoleptických vlastností k čištění a balení k prodeji okamžitě po sklizni. Může se ihned prodat nebo krátkodobě uchovávat při teplotě 4 °C (nejdéle 96 hodin).

Chřest určený pro konečného spotřebitele se balí do svazků o hmotnosti nejméně 0,5 kg; může být také zabalen do bedýnek s použitím obalů povolených platnými právními předpisy.

Chřest určený ke zpracování může být také dodáván nesvázaný, v obalech nebo nádobách, které odpovídají platným právním předpisům.

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

Balení musí mít přebal, na kterém musí být ve stejném zorném poli uveden název „Asparago di Cantello I.G.P.“ („Asparago di Cantello CHZO“), symbol EU CHZO a jméno, obchodní název a adresa pěstitelů.

Na balení chřestu určeného ke zpracování musí být alespoň na jedné straně zřetelně a čitelně natištěn nápis „Asparago di Cantello CHZO určený ke zpracování“.

Na svazcích a obalech určených pro konečného spotřebitele lze spolu s chráněným zeměpisným označením používat údaje a/nebo obrázky odkazující na názvy společností, obchodní názvy nebo loga konsorcií či jednotlivých společností.

Na etiketě musí být uvedeno logo CHZO „Asparago di Cantello“, tj. rozlišovací symbol, který je neoddělitelně spojen se zeměpisným označením.

Logo „Asparago di Cantello“ tvoří tyto dva prvky:

Dva výhonky bílého chřestu s fialovými špičkami a skvrnkami uspořádané ve tvaru „V“, přičemž levý výhonek chřestu překrývá ve spodní části ten pravý. Nad místem jejich překřížení probíhá červená stuha, na níž je bílý nápis „ASPARAGO DI CANTELLO IGP“ („Asparago di Cantello CHZO“).

V pozadí za dvěma chřestovými výhonky je pak v kruhovitém rámci znázorněn kostel „Madonna in campagna“ obce Cantello, za nímž se rýsují vrcholky pohoří s modrou oblohou a sluneční září. Sféry kruhovitého rámce jsou v barvách duhy.



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Chřest „Asparago di Cantello“ musí být vypěstován v obci Cantello, jež se nachází v provincii Varese.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Půda v okolí obce Cantello je obzvláště vhodná k pěstování chřestu, neboť je fluvio-glaciálního původu, bohatá na organické látky s hodnotou pH 5,3 až 7,5 a vyznačuje se obzvláště volnou texturou, zvýšenou prostupností a rychlým odvodňováním. Zdejší podnebí lze přiřadit k evropskému makroklimatu a insubrickému mezoklimatu, jež je určitým mezistupněm mezi pádským a alpským mezoklimatem. Roční srážkovost se vyznačuje výrazným minimem v zimě, maxima dosahuje v období od pozdního jara do podzimu. Souběh období bohatého na dešťové srážky s letním obdobím s maximy při odpařování téměř vylučuje, aby při pěstování docházelo ke stresům v důsledku nedostatku vody. Sněhové srážky jsou tou neúčinnější zásobárnou vody, a nadto pro půdu představují ochrannou vrstvu s izolačními účinky.

Oblast se tedy vyznačuje bohatými zdroji tepla a vodními zdroji, její omezení nemají žádný vliv na pěstování chřestu a její půda je pro tuto plodinu obzvláště vhodná. Tyto půdní a klimatické podmínky umožnily rozšíření pěstování chřestu v obci Cantello, které se dobře zavedlo.

Díky dlouhé pěstitelské tradici je s obcí Cantello pěstování chřestu již automaticky spojováno. Upevnění této tradice vedlo k tomu, že je obec Cantello označována za „Mekku chřestu“.

Souvislost mezi zeměpisnou oblastí a CHZO „Asparago di Cantello“ je založena především na pověsti názvu CHZO, který označuje produkt, jemuž se po staletí dařilo díky vhodnému klimatu a půdě oblasti pro pěstování chřestu a z nichž těžil, a na upevnění tradice produkce, která se udržuje dodnes.

V historických farních archívech byly nalezeny zprávy o pěstování „Asparago di Cantello“, které sahají až do roku 1831. Z těchto dokumentů vyplývá, že chřest byl nabídnut církvi a následně jej farář vydražil za účelem pokrytí církevních výdajů. V průběhu let se pěstování chřestu stále více rozšiřovalo, až se chřest stal pro obec nepostradatelným. Pěstitelé z obce Cantello chřest prodávali buď místně nebo v blízkém Švýcarsku.

Věhlasný advokát z obce Cantello, jistý Cesare Baj, odkázal výtěžek z části svého majetku na vyplácení odměny těm nejlepším pěstitelům s cílem povzbudit k neustálému zvyšování kvality jejich produktu.

V roce 1939 byla k příležitosti udělení této roční odměny zahájena tradice slavností chřestu zvaných „Fiera dell'Asparago di Cantello“, které se staly pravidelným místem setkání jak pro místní obyvatele, tak pro obyvatele celé provincie. Na slavnosti chřestu byl přijímán pouze chřest odrůdy Precoce d'Argenteuil. Místní noviny „Cronaca prealpina“ ze dne 31. května 1939 zveřejnily seznam nejlepších pěstitelů chřestu a každý rok je začátek května poznamenán touto událostí, která přiláká mnoho příznivců chřestu.

Vyladění ojedinělých způsobů pěstování, jako je vršení půdy na jaře zaručující etiolizaci výhonků a sklizeň prováděná výhradně ručně, umožňují sklízet výhonky zcela bílého chřestu nebo s mírně narůžovělou špičkou o délce 22 cm, které lze konzumovat celé. Vařením neztrácí produkt „Asparago di Cantello“ svou integritu.

Barva se může lišit od syrového stavu. Zejména špička může mít lehce zelený nádech. Chuť vařeného chřestu je převážně sladká s jemnou typicky nahořklou příchutí, pro kterou si produkt „Asparago di Cantello“ nelze splést.

Konzistence výhonku od špičky ke středu je masitá, šťavnatá a křehká; zbytek je vláknitý.

Vedle tradice docházelo k neustálému zdokonalování procesu produkce, protože se vyvíjely pěstitelské techniky a byly k dispozici lepší kultivary odvozené od těch tradičně používaných. Při osazování nových pozemků s chřestem si pěstitelé vybírají kultivary, které jsou podle jejich zkušeností nejlépe přizpůsobené půdním a klimatickým podmínkám a jsou nejvhodnější pro dosažení vlastností, jimiž se vyznačuje produkt „Asparago di Cantello“.

Dlouhou tradici má také zpracování chřestu (na omáčky a pyré, sušeného, konzervovaného atd.) z výhonků, které neodpovídají specifikaci z hlediska jakostních tříd, velikosti a délky. Takové zpracování zemědělcům vždy umožňovalo vyhnout se plýtvání a uchovávat chřest déle, a tak maximálně využít produkt, který je v každém případě vysoce kvalitní.

Pověst „Asparago di Cantello“ pronikla také do dnešních způsobů komunikace. Na internetu lze nalézt bezpočet stránek, které se o tomto chřestu zmiňují, a dokonce na youtube se najde množství záznamů z přenosů věnovaných výživě a vaření, jimž dominuje chřest „Asparago di Cantello“ doporučený věhlasnými šéfkuchaři. Chuť produktu „Asparago di Cantello“ si časem získala srdce nejednoho labužníka a místní restaurace se předhání s nabídkou chřestových specialit.

Pod tímto názvem je „Asparago di Cantello“ nabízen v restauracích, obchodech a supermarketech.

Široký ekonomický, kulturní a společenský zájem, kterému se tento produkt těší, posílený o status CHZO, umožnil rozvoj a vylepšování způsobů jeho pěstování, strategií jeho prodeje a propagace, a to napomohlo, že přežil tradiční způsob pěstování, který malé oblasti přináší prestiž a zároveň je zdrojem příjmů a přispívá k uchování venkovského rázu této zeměpisné oblasti.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

nebo

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

Zveřejnění schválené standardní změny specifikace produktu s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením v odvětvích zemědělských a potravinářských produktů podle čl. 6b odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014

(2023/C 163/13)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 6b odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

Sdělení o schválení standardní změny specifikace produktu s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením, který pochází z členského státu

(nařízení (EU) č. 1151/2012)

„Chosco de Tineo“

EU č.: PGI-ES-0696-AM01— 9.2.2023

CHZO (X) CHOP ()

1. Název produktu

Chosco de Tineo

2. Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří

Španělsko

3. Vnitrostátní orgán nebo seskupení žadatelů sdělující standardní změnu

Regulační Rada pro Chráněné Zeměpisné Označení Chosco de Tineo (*Consejo Regulador de la indicación geográfica protegida Chosco de Tineo*)

Adresa: Pol. Industrial de La Curiscada, C.P.E. de Tineo, Santa Eulalia de Tineo, Asturias.

Tel. +34 985801976

E-mail: info@igpchoscodetineo.com

Web: <https://igpchoscodetineo.com/>

4. Popis schválené změny (schválených změn)

4.1. Oddíl E) Metoda produkce

V oddíle E) *Metoda produkce* je minimální doba zauzení zkrácena z **osmi dnů** (v předchozí specifikaci produktu) na **pět dnů** za účelem dosažení charakteristické vůně „Chosco de Tineo“.

Tato změna se rovněž týká jednotného dokumentu.

Odůvodnění:

Zauzení masných výrobků je tradiční proces, který se provádí za účelem co nejlepší konzervace produktů v prostorách s vysokou vlhkostí, s cílem snížit vlhkost zpracovávaného výrobku, a tím zlepšit jeho stabilitu, a tedy i delší dobu trvanlivosti a bezpečnost potravin. Tradiční zauzení navíc dodává specifické organoleptické vlastnosti, typické pro řemeslně uzené produkty.

⁽¹⁾ OJ L 179, 19.6.2014, p. 17.

Proces zauzení však může v potravinách způsobit usazování kontaminantů, jako jsou polycyklické aromatické uhlovodíky (PAU). PAU, které vznikají při spalování dřeva, jsou předmětem velkého zájmu z hlediska potravinové bezpečnosti produktu, jelikož koncentrace některých PAU (benzo[a]pyren, benzo[a]antracen, benzo[b]fluoranten a chrysen) v uzených masných výrobcích jsou omezeny evropskými předpisy, neboť jsou považovány za potenciálně karcinogenní kontaminanty.

Z tohoto důvodu bylo doporučeno maximálně zkrátit doby uzení zemědělskopotravinářských produktů tak, aby koncentrace těchto kontaminantů odpovídala platným předpisům a byla ve finálním produktu co nejmenší.

Nyní se ve specifikaci CHOP „Chosco de Tineo“ stanoví minimální počet dnů zauzení na osm. Cílem tohoto procesu zauzení je dodat produktu charakteristické senzorické vlastnosti kouře.

Proto se požaduje změna specifikací produktu CHOP „Chosco de Tineo“ tak, aby se v nich tato skutečnost odrazila úpravou minimálního počtu dnů zauzení produktu na pět, což je dostatečné pro dodání fyzikálních, chemických a organoleptických vlastností požadovaných u konečného produktu.

Toto se považuje za standardní změnu, která nemá vliv na základní skutečnosti. Snížení minimálního počtu dnů neovlivňuje vlastnosti produktu. Tato změna nespadá pod čtyři body stanovené v čl. 53 odst. 2 nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 1151/2012, aby ji bylo možné považovat za změnu v rámci Unie.

4.2. Oddíl D) Důkaz, že produkt pochází z dané oblasti

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin stanoví, že ověřování souladu se specifikací produktu bude prováděno příslušným orgánem nebo kontrolními subjekty, které působí jako subjekty pro certifikaci produktů.

Zákon Asturského knížectví 2/2019 ze dne 1. března o potravinářské kvalitě, diferencované kvalitě a přímém prodeji potravinářských výrobků (článek 36), stanoví, že kontrolní činnosti mohou být přeneseny na kontrolní subjekt, který není regulační radou.

Z tohoto důvodu se ve specifikaci produktu nahrazuje „regulační rada“ „kontrolním subjektem“ v bodech týkajících se přenesených kontrolních funkcí. V důsledku toho se také navrhuje vypustit tabulku „Charakteristika kontrol“, v níž se jako odpovědná uvádí „Kontrolní struktura regulační rady“.

Kromě toho se vypouští údaj, že očíslovaná označení nebo sekundární označení „budou poskytnuta“ kontrolním subjektem, aby označení nemusela být dodávána výlučně tímto orgánem, který však bude v každém případě odpovědný za jejich povolování.

Navrhuje se změna lhůt pro odevzdání ohlášení produkce ze strany producentů s *periodicitou minimálně jednou za rok*, neboť je považována za dostatečnou pro ověření množství certifikovaného produktu.

Toto se považuje za standardní změnu, která nemá vliv na základní skutečnosti. Tato změna nespadá pod čtyři body stanovené v čl. 53 odst. 2 nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 1151/2012, aby ji bylo možné považovat za změnu v rámci Unie.

4.3. Oddíl H) Označování

V tomto oddíle se také vypouští údaj o tom, že číslovaná označení nebo sekundární označení budou dodána regulační radou podle toho, co je uvedeno v oddíle D.

„Regulační rada“ se nahrazuje „kontrolním subjektem“, jakožto orgánem odpovědným za povolování označení a/nebo sekundárních označení před jejich použitím výrobcí.

Vypouští se poznámka „Všechny čtyři poslední odstavce nejsou uvedeny v jednotném dokumentu, protože už nebyly uvedeny v prvním zaslaném jednotném dokumentu.“

Toto se považuje za standardní změnu, která nemá vliv na základní skutečnosti. Tato změna nespadá pod čtyři body stanovené v čl. 53 odst. 2 nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 1151/2012, aby ji bylo možné považovat za změnu v rámci Unie.

4.4. Oddíl D) Důkaz, že produkt pochází z dané oblasti

5.2.1. Odkazy na kontrolu ze strany výrobců

Navrhuje se nahradit výraz „kontrola“ výrazem „sebekontrola“, pokud jde o vnitřní systém ověřování souladu se specifikacemi produktu u výrobců, aby se předešlo možným nedorozuměním.

Tato úprava se považuje za standardní, protože se jedná o úpravu znění a nepřísluší do čtyř bodů stanovených v čl. 53 odst. 2 nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 1151/2012, aby ji bylo možné považovat za úpravu v rámci Unie.

4.5. Oddíl G) Kontrolní struktura

Navrhuje se vypustit informace uvedené v části G Kontrolní struktura a připojit navrhovaný popis do následujících dvou odstavců v souladu se zahrnutím subjektu, který má pravomoc ověřit soulad se specifikacemi produktu podle nařízení (EU) č. 1151/2012 a zákona Asturského knížectví 2/2019.

„Příslušným kontrolním orgánem je generální ředitelství asturské vlády, do jehož působnosti spadají zemědělskopotravinářské otázky.“

Kontrola může být přenesena na subjekt jednající jako orgán pro certifikaci produktů, který je akreditován podle normy UNE-EN ISO/IEC 17065 nebo jakékoli normy, která ji může v budoucnu nahradit.“

Toto se považuje za standardní změnu, která nemá vliv na základní skutečnosti. Tato změna nespadá pod čtyři body stanovené v čl. 53 odst. 2 nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 1151/2012, aby ji bylo možné považovat za změnu v rámci Unie.

4.6. Oddíl I) Vnitrostátní požadavky

5.7.1. Vypuštění vnitrostátních právních požadavků:

Navrhuje se vypustit oddíl I specifikace produktu z důvodu zrušení uvedených dokumentů.

Toto se považuje za standardní změnu, která nemá vliv na základní skutečnosti. Tato změna nespadá pod čtyři body stanovené v čl. 53 odst. 2 nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 1151/2012, aby ji bylo možné považovat za změnu v rámci Unie.

https://www.asturias.es/documents/217090/555882/20221214_Pliego_de_condiciones_+sin+control+de_cambios.pdf/6a45427c-b2f6-c76f-aad9-eb1193eb0b43?t=1671009266981

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Chosco de Tineo“

EU č.: PGI-ES-0696-AM01— 9.2.2023

CHZO (X) CHOP ()

1. **Název (CHOP či CHZO)**

„Chosco de Tineo“

2. **Členský stát nebo třetí země:**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny:**

3.1. **Druh produktu [podle přílohy XI]:**

Třída: 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

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

Masný výrobek vyrobený z vybraných kusů vepřového masa, z krkovičky a jazyka, kořeněný solí, červenou paprikou a česnekem, plní se do vepřového slepého střeva, čímž získává svůj charakteristický tvar, udí se a suší v syrovém stavu.

Jeho tvar je zakulacený a nepravidelný, hmotnost činí 500 až 2 000 gramů, má pevnou konzistenci a na řezu charakteristický vzhled s jasně zřetelnými jednotlivými kousky masa a je zabarvený do červena.

Obsahuje minimálně 40 % vlhkosti, poměr tuku k suchému základu je maximálně 41 % a poměr proteinu k suchému základu je vyšší než 50 %.

Produkt je šťavnatý, má charakteristickou vůni a chuť uzeniny, které mohou být více nebo méně intenzivní podle počtu dní, kdy se udil.

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

Použité suroviny jsou vepřové maso: minimálně 80 % vepřové krkovičky a minimálně 15 % jazyka, ochucené solí, červenou paprikou a česnekem.

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

Produkt se kompletně zpracovává ve vymezené zeměpisné oblasti, od výběru a krájení surovin, přes míchání, plnění, zauzení a sušení.

Zauzení se provádí kvůli uchování produktu, protože oblast produkce má zvýšenou relativní vlhkost vzduchu a zauzení pomáhá i při jeho sušení. Zauzuje se kouřem ze suchého dříví z původních dřevin (dub, bříza, buk nebo kaštan).

Z důvodu kontroly výrobního procesu produktu „Chosco de Tineo“ a kvality produktu s chráněným zeměpisným označením CHZO jsou odpovědní pracovníci průmyslu povinni vyplnit nezbytné podpůrné dokumenty pro ověření jednotlivých požadavků a mít k dispozici rejstříky a veškerou nezbytnou dokumentaci pro regulační radu, to jest:

- zprávy o převzetí základní suroviny obsahující informace o dodavateli, číslu dokladu nebo faktury, množství a druhu produktu a datu jeho převzetí. Suroviny se identifikují podle jednotlivých šarží,
- zprávy o zpracování, ve kterých jsou uvedeny všechny etapy procesu s podrobným uvedením data zpracování, zauzení a sušení, s číslem šarže nebo šarží základní suroviny a číslem šarže po zpracování výrobku,
- zprávy o expedici hotového výrobku, ve kterých jsou odkazy na číslo šarže, datum expedice, množství výrobku, číslo dokladu a destinaci,
- při registraci šarží musí být souvislosti mezi surovinou a konečným výrobkem v souladu s informacemi ve zprávách týkajících se zpracování a expedice tak, aby bylo možno dohledat sled jednotlivých kroků.

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

Produkt „Chosco de Tineo“ je možno prodávat vcelku v syrovém nebo vařeném stavu. U syrových produktů nejsou omezení týkající se obalů. Vařené výrobky musí být v obalech z důvodu bezpečnosti a pro zachování kvality, protože vepřové střevo, které tvoří vnější vrstvu produktu „Chosco de Tineo“, ztrácí při vaření svou konzistenci a snadno se poškodí. Vnější faktory mohou způsobit trhliny při manipulaci s produktem, a proto musí být před expedicí balen přímo ve zpracovatelském závodě.

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

Všechny produkty prodávané s chráněným zeměpisným označením CHZO „Chosco de Tineo“ bez ohledu na vzhled musí mít kromě obchodního označení i další očíslované zvláštní označení, na němž musí být povinně uvedena zmínka o chráněném zeměpisném označení „Chosco de Tineo“ a logo, které je pro všechny výrobce jednotné. Zmíněné označení musí být vždy umístěno na výrobku před expedicí, a to takovým způsobem, aby jej nebylo možné znovu použít. Logo může být vyhotoveno ve třech možných barevných provedeních.



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Zpracovatelská oblast se nachází v západní části Asturského knížectví (Španělsko) na severu Iberského poloostrova mezi autonomními společenstvími Cantabria, Castilla y León a Galicia a zahrnuje území obcí Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés a Villayón.

Tato vymezená oblast odpovídá chráněnému zeměpisnému označení a je zpracovatelskou oblastí.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti:

Celkově je tato oblast velmi hornatá s velice strmými stráněmi, které rozdělují krátký úsek mezi pobřežím a rozvodím řek na dvě zřetelně odlišná pásma.

Západní vnitrozemské pásmo je tvořeno menšími horskými hřebeny a jižně orientovanými průsmyky a jižní centrální pásmo rozkládající se na severu tvoří pobřežní pohoří táhnoucí se od východu k západu a úzký pás pobřeží.

Zmíněné uspořádání s velmi strmými horami, velkými fyziografickými kontrasty, mnoha údolími a horskými hřebeny vrcholícími v podobě Kantaberského pohoří (Cordillera Cantábrica) způsobuje, že pro zdejší podnebí jsou charakteristické četné srážky během celého roku, mírné sluneční záření a velká oblačnost.

Hornatá krajina a podnebí jsou rovněž určujícími faktory pro způsob života obyvatelstva v odlehlých vesnicích, které se přizpůsobilo přírodním podmínkám, ve kterých žije.

Dlouhá zimní období v odříznutých vesnicích a možnost využití přírodních zdrojů (v letním období pastvy na horských loukách v sedlech) vedly k tomu, že dobytkářství se stalo jedním z hlavních zdrojů obživy. Je také jasné, že přítomnost prasat hraje zásadní úlohu. Prase bývalo běžné v každé chalupě, protože každá výrobní jednotka musela být vzhledem k popsanému prostředí soběstačná. Prase se krmilo organickými zbytky, vedlejšími zemědělskými produkty (zelnými košťály, vodnicí, krmnou řepu, jablečným odpadem) a lesními divoce rostoucími plody (kaštiny, bukvicemi, planými rostlinami), které se v této oblasti hojně vyskytují.

Produkce prasat se zde udržela. Jednalo se o původní druh keltského prasete, jehož vlastnosti dovozovaly lepší využití zemědělských zdrojů. Tato prasata byla časem nahrazena vybranými produktivnějšími zvířaty, která sice nedokážou nahradit původní druh co do jejich schopnosti ekologické recyklace, ale způsob jejich chovu se blíží původnímu. V současnosti se jejich maso používá do produktu „Chosco de Tineo“. Maso z prasat vykrmených v této oblasti je i nadále do uvedeného produktu nejžádanější.

Tato speciální uzenina má svůj původ v prostředí, které přispělo k vlastnostem použitých surovin, ale je rovněž výsledkem zpracovatelských postupů, které jsou v souladu s charakteristikou území.

Vysoká relativní vlhkost oblasti, způsobená atmosférickými podmínkami, a odloučenost místních obyvatel v zimním období měly vliv na zvláštní formy konzervace; v tomto případě je zauzení způsob, jakým lze přispět k usušení jednotlivých kusů a k jejich uchování. Původně se používalo dřevo z hlodáše (*Ulex europaeus*), keře, který se v této oblasti hojně vyskytuje. Tím, že se využíval tento keř, zachovalo se dřevo z původních listnatých stromů, které se těžilo pro jiné účely. Postupem času se však začalo používat i dřevo z těchto stromů a je tomu tak dodnes. Použité dřevo přispívá k utváření vůně a chuti, které se jen nepatrně liší od vůně a chuti produktu uzeného nad dřevem hlodáše.

Proces zauzení si v současnosti zachovává řemeslnou formu. Od hořící hranice na zemi se přešlo k alternativním systémům, např. ke krbům a k mobilním udírnám, tzv. „cocinas de ahumado“. Během minimální doby osmi dní stoupá kouř k produktům „Chosco de Tineo“, které jsou zavěšeny na tyčích upevněných na stropě nebo na rámech zvaných „vozíky“ v udírnách, tj. v místnostech k tomu určených.

Po uzení následovalo sušení. V procesu sušení je třeba zmínit důležitost vysokohorských pasáků krav, „obyvatel některých vesnic z této oblasti žijících z pěstování hovězího dobytka. Od dubna do října se přesouvají s rodinami i dobyt看 (včetně prasat) do vyšších horských poloh“. Na svých cestách s sebou nosili produkty „Chosco de Tineo“, což byla uzenina typická na horských loukách, kde získávala zvláštní chuť tím, že se sušila ve vyšších polohách. Když se tyto cesty neuskutečňují, používají se speciální sušičky, prostory s velmi vzdušnou konstrukcí. V současnosti se produkt „Chosco de Tineo“ suší v místnostech s velmi dobrým větráním minimálně osm dní, dokud není dosaženo požadovaného stupně vlhkosti.

5.2. Specifičnost produktu:

„Chosco de Tineo“ je výrobek skládající se z vepřového masa, a to pouze z kusů vepřové krkovičky a vepřového jazyka, okořeněný a ručně plněný do vepřového slepého střeva, zauzený a sušený, čímž se zcela odlišuje od jiných druhů uzenin. Na řezu jsou zřetelné kousky masa, mleté maso je nepřipustné.

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

Za své charakteristické rysy vděčí „Chosco de Tineo“ přírodním podmínkám oblasti, ve které měl chov prasat zvláštní význam, a speciálnímu způsobu zpracování, což je na jedné straně částečně důsledkem deštivého počasí a hornatého terénu, který způsobuje odloučení vesnic během jednoho ročního období; a na druhé straně specifičnosti této uzeniny vyrobené z vysoce kvalitních surovin. Výrobek je proto většinou určený pro důležité události.

Mezi různými zabíjačkovými produkty je příprava produktu „Chosco de Tineo“ jednou z nejstarších, hluboce zakořeněných zvyklostí ve vymezené oblasti. Předávala se z generace na generaci a přitom si zachovala svůj řemeslný charakter. Těší se obrovskému věhlasu, který se opírá o uznání konzumentů i o různé psané dokumenty.

Existují písemné záznamy z klášterů Obona v Tineu, Corias v Cangas del Nancea a v Belmonte; jakož i předpisy sepsané konšely a farnostmi dokazující důležitost chovu prasat v této oblasti. Z katastru Ensenada vyplývá, že v 18. století zde byl největší počet prasat z celého asturského regionu. V roce 1897 upozorňují O. Bellmunt a F. Canella ve své knize „Asturias“, že prasata jsou zdrojem nezanedbatelného bohatství v tomto regionu. „Velká asturská encyklopedie“ („Gran Enciclopedia Asturiana“), vydaná v Gijónu v roce 1980, a J. E. Lamuño připomínají rozkvět slavných týdenních trhů s mléčnými selay v Tineu.

Co se týče uzenářství v regionu, je třeba zdůraznit, že uzenářství z Tinea je v současnosti nejvyhlášenější a že jeho uzeniny, zvláště produkt „Chosco de Tineo“, jsou základní gastronomickou referencí této oblasti. V druhé polovině 19. století se v knize „Asturias“ od autorů O. Bellmunta a F. Canelly již zmiňují uzenářské podniky v obci Valdés. Na začátku 20. století byla v obci Tineo továrna na uzeniny „La Asunción“.

Původ slova „chosco“ je nejistý. José Antonio Fidalgo ho odvozuje z latinského slova „luscus“, které znamená jednooký, téměř slepý. „Chosco“ je slovo pocházející z dialektu bable (západní asturština) z jihozápadní oblasti Asturie (obce Tineo, Allande, Cangas del Narcea atd.). Ve středověku se okres Tineo rozkládal od obce Cabruñana v Salas až po obec Leitaregos v Kantaberském pohoří. Do 19. století byla současná obec Cangas del Narcea známá jako Cangas de Tineo.

V kronice zachycující minulost a současnost městečka Tineo („Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo“) je zápis z roku 1920, ve kterém kronikář Claudio Zardaín zmiňuje, že produkt „chosco“ se podával během místního posvícení na svátek sv. Rocha.

V roce 1929 Dionisio Pérez (pod jménem Post-Thebussem) ve svém „Průvodci po dobré španělské kuchyni“ („Guía del buen comer español“) jmenuje mezi uzeninami „chosco“ a poukazuje na to, že je to typická lahůdka v obci Tineo, která se podává na svátek sv. Rocha.

Lucas Pallarés ve svém „Průvodci španělskými zemědělskými výrobky“ („Guía de Productos de la Tierra“), vydaném v Madridu v roce 1998, píše, že „chosco“ je ušlechtilý produkt pocházející od vysokohorských pasáků krav.

Ve „Španělském soupisu tradičních produktů“ („Inventario Español de Productos Tradicionales“), vydaném ministerstvem zemědělství, rybolovu a výživy v rámci projektu „Euroterroirs“ financovaném Evropskou unií se produkt rovněž spojuje s okresem Tineo, odkud pochází jeho název „Chosco de Tineo“.

Produkt je pravidelně podrobován analytickým výzkumům, které ověřují, zda si udržuje své fyzikální a organoleptické vlastnosti, kterým vděčí za svou dobrou pověst. Parametry i získané výsledky, které charakterizují produkt a jsou zevrubně uvedeny v bodě 3.2 tohoto dokumentu, musí být v čase neměnné.

Každoročně se v regionálním tisku objevují zmínky o slavnostech a gastronomických dnech, v nichž produkt „Chosco de Tineo“ hraje hlavní roli.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

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

https://www.asturias.es/documents/217090/555882/20221214_Pliego_de_condiciones_sin_control_de_cambios.pdf/6a45427c-b2f6-c76f-aad9-eb1193eb0b43?t=1671009266981

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)

ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUXEMBURSKO

CS