



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 66

9. června 2023

Obsah

I *Usnesení, doporučení a stanoviska*

DOPORUČENÍ

Evropská centrální banka

2023/C 202/01	Doporučení Evropské centrální Banky ze dne 2. června 2023 Radě Evropské unie o externím auditorovi Banca d'Italia (ECB/2023/14)	1
---------------	---	---

II *Sdělení*

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2023/C 202/02	Sdělení Komise týkající se části B přílohy nařízení Komise (EU) č. 284/2013 ze dne 1. března 2013, kterým se v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1107/2009 o uvádění přípravků na ochranu rostlin na trh stanoví požadavky na údaje o přípravcích na ochranu rostlin ⁽¹⁾	2
2023/C 202/03	Sdělení Komise týkající se části B přílohy nařízení Komise (EU) č. 283/2013, kterým se v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1107/2009 o uvádění přípravků na ochranu rostlin na trh stanoví požadavky na údaje o účinných látkách ⁽¹⁾	14
2023/C 202/04	Sdělení Komise – Oznámení zúčastněným stranám o vystoupení Spojeného království z Unie a právních předpisů EU týkajících se státní podpory	25

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2023/C 202/05	Směnné kurzy vůči euru – 8. června 2023	30
---------------	---	----

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2023/C 202/06	Oznámení podle článku 13 směrnice Evropského parlamentu a Rady 2001/24/ES o reorganizaci a likvidaci úvěrových institucí týkající se uzavření a následné likvidace společnosti Baltic International Bank SE [lotyšská úvěrová instituce v likvidaci]	31
2023/C 202/07	Informace členských států o ukončení rybolovu	32
2023/C 202/08	Aktualizace seznamu hraničních přechodů podle čl. 2 odst. 8 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/399, kterým se stanoví kodex Unie o pravidlech upravujících přeshraniční pohyb osob (Schengenský hraniční kodex)	33
2023/C 202/09	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 – Uložení závazků veřejné služby v souvislosti s pravidelnými leteckými službami ⁽¹⁾	47
2023/C 202/10	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 pravidelnou leteckou dopravou v souladu se závazky veřejné služby ⁽¹⁾	48

V *Oznámení*

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2023/C 202/11	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.11078 – CONTARGO / ZIEGLER / SCHMID / JV) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	49
2023/C 202/12	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10920 – AMAZON / IROBOT) ⁽¹⁾	51

JINÉ AKTY

Evropská komise

2023/C 202/13	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	53
---------------	---	----

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

2023/C 202/14	Zveřejnění jednotného dokumentu uvedeného v čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 a odkazu na zveřejnění specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína ...	76
---------------	---	----

Opravy

2023/C 202/15	Oprava zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 (Úř. věst. C 104, 4.3.2022)	84
---------------	--	----

I

(Usnesení, doporučení a stanoviska)

DOPORUČENÍ

EVROPSKÁ CENTRÁLNÍ BANKA

DOPORUČENÍ EVROPSKÉ CENTRÁLNÍ BANKY

ze dne 2. června 2023

Radě Evropské unie o externím auditorovi Banca d'Italia

(ECB/2023/14)

(2023/C 202/01)

RADA GUVERNÉRŮ 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 auditoři doporučení Radou guvernérů ECB a schválení Radou Evropské unie.
- (2) Mandát stávajícího externího auditora Banca d'Italia, společnosti Deloitte & Touche S.p.A., skončil po provedení auditu za účetní rok 2022. Je proto nezbytné jmenovat externího auditora od účetního roku 2023.
- (3) Banca d'Italia vybrala za svého externího auditora pro účetní roky 2023 až 2027 společnost Deloitte & Touche S.p. A.,

PŘIJALA TOTO DOPORUČENÍ:

Doporučuje se, aby společnost Deloitte & Touche S.p.A. byla jmenována externím auditorem Banca d'Italia pro účetní roky 2023 až 2027.

Ve Frankfurtu nad Mohanem dne 2. června 2023.

Prezidentka ECB
Christine LAGARDE

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Sdělení Komise týkající se části B přílohy nařízení Komise (EU) č. 284/2013 ze dne 1. března 2013, kterým se v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1107/2009 o uvádění přípravků na ochranu rostlin na trh stanoví požadavky na údaje o přípravcích na ochranu rostlin

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 202/02)

Tyto pokyny byly vypracovány po konzultaci s členskými státy. Nemají za cíl vyvolat žádné právně závazné účinky a svou povahou nemohou ovlivnit žádné opatření přijaté členským státem při provádění nařízení (ES) č. 1107/2009 ani žádnou judikaturu vypracovanou s ohledem na toto ustanovení. Pouze Soudní dvůr je oprávněn závazně vykládat a uplatňovat právo Unie.

Toto sdělení Komise naplňuje bod 6 úvodu přílohy nařízení (EU) č. 284/2013, který stanoví, že pro informační a harmonizační účely musí být seznam zkušebních metod a metodických dokumentů vztahujících se k tomuto nařízení zveřejněn v *Úředním věstníku Evropské unie*. Níže uvedený seznam představuje tento seznam pro část B přílohy nařízení (EU) č. 284/2013, ve znění nařízení Komise (EU) 2022/1440 ⁽¹⁾, a bude pravidelně aktualizován.

Pokud ustanovení části B přílohy nařízení (EU) č. 284/2013 vyžadují získání údajů na základě požadavků stanovených v části A přílohy nařízení (EU) č. 284/2013, jsou příslušné zkušební metody a pokyny uvedeny ve sdělení Komise týkajícím se provádění části A přílohy nařízení (EU) č. 284/2013 (tj. pokud jde o přípravky na ochranu rostlin obsahující chemické účinné látky).

Uvedení dokumentu v určitém oddíle znamená, že je relevantní pro všechny pododdíly. V případě, že pro daný oddíl není uveden žádný dokument, není v současné době k dispozici žádná schválená zkušební metoda nebo metodický dokument. V těchto případech by potenciální žadatelé měli projednat návrhy před předložením žádosti během setkání se zpravodajským členským státem a Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA), např. na základě návrhů zkušebních metod.

Zkušební metody

Pokud nařízení Komise (ES) č. 440/2008 ⁽²⁾ stanoví křížový odkaz na pokyn OECD ke zkoušce (uvedením, že zkušební metoda je replikou, obdobou nebo ekvivalentem pokynu OECD ke zkoušce), je uveden pouze pokyn OECD ke zkoušce, aby se zabránilo duplicitě.

⁽¹⁾ Nařízení Komise (EU) 2022/1440 ze dne 31. srpna 2022, kterým se mění nařízení (EU) č. 284/2013, pokud jde o informace, které mají být předloženy o přípravcích na ochranu rostlin, a zvláštní požadavky na údaje o přípravcích na ochranu rostlin obsahujících mikroorganismy (Úř. věst. L 227, 1.9.2022, s. 38).

⁽²⁾ Nařízení Komise (ES) č. 440/2008 ze dne 30. května 2008, kterým se stanoví zkušební metody podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 o registraci, hodnocení, povolování a omezování chemických látek (REACH) (Úř. věst. L 142, 31.5.2008, s. 1).

Uvedeny jsou pouze zkušební metody, které byly validovány (tj. podrobeny kruhovému testu ze strany OECD nebo rovnocenných mezinárodních organizací). Nebyly zahrnuty zkušební metody popsané pouze ve vědeckých publikacích.

Uvedení zkušební metody je třeba chápat jako odkaz na nejaktuálnější verzi této zkušební metody, která je k dispozici v době zahájení studie.

U přípravků na ochranu rostlin obsahujících účinnou látku, která je mikroorganismem, mohou být pro splnění některých požadavků na údaje zapotřebí zkušební protokoly *ad hoc*. Ve fázi před předložením žádosti⁽³⁾ mohou žadatelé, zpravodajský členský stát a úřad EFSA projednat tento druh zkušebních protokolů *ad hoc*, zejména pokud zkušební protokoly uvedené v seznamu ve sdělení Komise týkajícím se provádění části A přílohy nařízení (EU) č. 284/2013 lze použít jako náhradní protokoly, nebo pokud je lze upravit tak, aby byly vhodnější pro přípravky na ochranu rostlin obsahující účinnou látku, která je mikroorganismem.

S ohledem na minimalizaci zkoušek na obratlovcích by měly být v rámci posouzení rizik zohledněny zkoušky již provedené na základě starších zkušebních metod, jak stanoví článek 62 nařízení (ES) č. 1107/2009. Během setkání před podáním žádosti však mohou žadatelé, zpravodajský členský stát a úřad EFSA zvážit, zda je třeba provést nový test podle novějších zkušebních metod, pokud je to vědecky odůvodněno.

Ve všech případech je třeba v souladu se směrnicí Evropského parlamentu a Rady 2010/63/EU ze dne 22. září 2010 o ochraně zvířat používaných pro vědecké účely⁽⁴⁾, nařízením (ES) č. 1107/2009 (11. a 40. bod odůvodnění, čl. 8 odst. 1 písm. d), čl. 18 písm. b), čl. 33 odst. 3 písm. c) a čl. 62 odst. 1) a nařízením Komise (EU) č. 283/2013⁽⁵⁾ zamezit zbytečným zkouškám na zvířatech. Konkrétně článek 62 nařízení (ES) č. 1107/2009 stanoví, že zkoušky na obratlovcích se pro účely schválení účinných látek pro přípravky na ochranu rostlin provádějí pouze v případech, kdy neexistují žádné alternativní metody. Mezi alternativní metody patří zkoušky *in vitro*, metody *in silico* nebo jiné přístupy, jako je analogický přístup, jak je popsáno například ve zprávě laboratoře EURL ECVAM o stavu vývoje, validace a regulačního přijímání alternativních metod a přístupů a ve zprávě laboratoře EURL ECVAM o stavu metod bez použití zvířat v oblasti vědy a regulace⁽⁶⁾. Kromě toho by se při posuzování bodu 1.5 úvodu přílohy nařízení (EU) č. 283/2013 měla za platné vědecké odůvodnění považovat dostupnost metodických dokumentů pro zkoušky neprováděné na zvířatech a validovaných a spolehlivých protokolů studií *in vitro*.

Pokud je pro splnění požadavku na údaje k dispozici několik zkušebních metod, pořadí uvedených zkušebních metod udává přednost v případě, že je třeba provést novou zkoušku. Pořadí upřednostňuje metody, u nichž není zapotřebí žádných pokusných zvířat nebo je jich zapotřebí méně a/nebo je tato metoda spojena s méně závažným utrpením pokusných zvířat. Na základě doporučení úřadu EFSA a zpravodajského členského státu však může být během setkání před předložením žádosti pořadí priorit změněno, pokud je to vědecky odůvodněno (např. z důvodu omezení oblasti použitelnosti některých metod), aby byla zajištěna vědecká kvalita posouzení.

Metodické dokumenty

Metodické dokumenty splňují podmínky pro zařazení do seznamu, pokud:

- byly schváleny Stálým výborem pro rostliny, zvířata, potraviny a krmiva před zveřejněním tohoto sdělení,
- byly vypracovány pod záštitou úředního orgánu (např. úřadu EFSA, Komise, vnitrostátních orgánů) s cílem řešit určitou oblast posouzení rizik nebo procesní otázky a byly konzultovány s příslušnými zúčastněnými stranami, nebo
- byly schváleny mezivládní organizací (např. OECD, FAO, WHO nebo EPPO), v nichž se členské státy účastní schvalovacího procesu.

K zařazení na seznam byly zvažovány tyto typy metodických dokumentů:

- metodické dokumenty s technickými pokyny, včetně metodických dokumentů horizontální povahy, které se týkají několika nebo všech oddílů požadavků na údaje, včetně provádění bodu 1.5 úvodu přílohy nařízení (EU) č. 284/2013,

⁽³⁾ Ustanovení článku 32a nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin (Úř. věst. L 31, 1.2.2002, s. 1).

⁽⁴⁾ Úř. věst. L 276, 20.10.2010, s. 33.

⁽⁵⁾ Úř. věst. L 93, 3.4.2013, s. 1.

⁽⁶⁾ K dispozici na adrese <https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/>

- administrativní/procedurální metodické dokumenty, pokud jsou relevantní pro provádění požadavků na údaje,
- modely nebo nástroje pro výpočet, pokud jsou relevantní pro požadavky na údaje a lze je propojit s metodickým dokumentem nebo jej mohou podpořit,
- vědecká stanoviska komisi úřadu EFSA a metodické dokumenty mezioblastního řídicího výboru, které jsou relevantní pro všechny členské státy, byly do seznamu zařazeny po zvážení jednotlivých případů, pokud jsou relevantní pro provádění zvláštních požadavků na údaje.

Dokumenty, jako jsou metodické dokumenty pro oblasti, prohlášení úřadu EFSA, recenzované publikace, technické zprávy, vědecké zprávy a strategie, nejsou obecně zahrnuty v níže uvedeném seznamu, s výjimkou některých dokumentů, které byly předmětem veřejné konzultace.

Uvedení metodického dokumentu je třeba chápat jako odkaz na nejaktuálnější verzi tohoto metodického dokumentu, která je k dispozici v době zahájení studie.

Pokud jde o řadu norem úřadu EPPO týkajících se hodnocení účinnosti přípravků na ochranu rostlin, jsou nejdůležitější normy uvedeny v seznamu níže. Tento seznam však nelze považovat za vyčerpávající, protože globální databáze úřadu EPPO je pravidelně aktualizována a v jednotlivých případech mohou být zapotřebí další normy. Proto jsou do seznamu zahrnuty také globální databáze úřadu EPPO, obecné normy řady norem PP1 úřadu EPPO a zvláštní normy řady norem PP1 úřadu EPPO.

Odkaz na část B přílohy nařízení (EU) č. 284/2013	Zkušební metody (1)	Metodické dokumenty (2)
Obecné zkušební metody a metodické dokumenty		EFSA Guidance on the use of the weight of evidence approach in scientific assessments (EFSA Journal 2017;15(8):4971)
Obecné zkušební metody a metodické dokumenty		ECHA Guidance on the Application of the CLP Criteria
Obecné zkušební metody a metodické dokumenty		OECD Guidance Document for the Use of Adverse Outcome Pathways in Developing Integrated Approaches to Testing and Assessment (IATA) No. 260
Obecné zkušební metody a metodické dokumenty		OECD Guidance Document on Good In Vitro Method Practices (GIVIMP)
1. Totožnost žadatele, identita přípravku na ochranu rostlin a informace o výrobě		EU Guidance document for the assessment of the equivalence of technical grade active ingredients for identical microbial strains or isolates approved under Regulation (EC) No. 1107/2009 (SANCO/12823/2012)
1.4 Podrobné informace o kvantitativním a kvalitativním složení přípravku		OECD Issue Paper on Microbial Contaminants Limits for Microbial Pest Control Products No. 65
1.4 Podrobné informace o kvantitativním a kvalitativním složení přípravku		EU Guidance document on significant and non-significant changes of the chemical composition of authorised plant protection products under Regulation (EC) No 1107/2009 of the EU Parliament and Council on placing of plant protection products on the market and repealing Council Directives 79/117/EEC and 91/414/EEC (SANCO/12638/2011)
2.6 Stabilita při skladování a doba použitelnosti		OECD Issue Paper on Microbial Contaminants Limits for Microbial Pest Control Products No. 65.
2.6 Stabilita při skladování a doba použitelnosti		OECD Guidance document on storage stability of microbial pest control products. Series on Pesticides No. 85 (ENV/JM/MONO(2016)54)
2.6.2 Účinky teploty a obalu	CIPAC MT 39 Stability of liquid formulations at 0°C	
2.6.2 Účinky teploty a obalu	CIPAC MT 46 Accelerated storage procedure	

2.7.1 Smáčitelnost	CIPAC MT 53 Wettability	
2.7.2 Perzistentní pěnovost	CIPAC MT 47 Persistent foaming	
2.7.3 Suspendovatelnost, samovolnost dispergování a stálost disperze	CIPAC MT 41 Dilution stability of herbicide aqueous solutions	
2.7.3 Suspendovatelnost, samovolnost dispergování a stálost disperze	CIPAC MT 160 Spontaneity of dispersion of suspension concentrates	
2.7.3 Suspendovatelnost, samovolnost dispergování a stálost disperze	CIPAC MT 174 Dispersibility of water dispersible granules	
2.7.3 Suspendovatelnost, samovolnost dispergování a stálost disperze	CIPAC MT 179 Dissolution degree and solution stability	
2.7.3 Suspendovatelnost, samovolnost dispergování a stálost disperze	CIPAC MT 180 Dispersion stability Suspo-emulsions	
2.7.3 Suspendovatelnost, samovolnost dispergování a stálost disperze	CIPAC MT 184 Suspensibility of formulations forming suspensions on dilution with water	
2.7.3 Suspendovatelnost, samovolnost dispergování a stálost disperze	CIPAC MT 196 Solution Properties of Water Soluble Tablets	
2.7.4 Zkouška na suchém sítě a zkouška na mokrém sítě	CIPAC MT 170 Dry sieve analysis of water dispersible granules	
2.7.4 Zkouška na suchém sítě a zkouška na mokrém sítě	CIPAC MT 187 Particle size analysis by laser diffraction	
2.7.4 Zkouška na suchém sítě a zkouška na mokrém sítě	CIPAC MT 185 Wet sieve test	
2.7.5 Distribuce velikosti částic (prachotvorné a smáčitelné prášky, granule), obsah prachu nebo jemných podílů (granule), otěr a drobivost (granule)	CIPAC MT 170 Dry sieve analysis of water dispersible granules	
2.7.5 Distribuce velikosti částic (prachotvorné a smáčitelné prášky, granule), obsah prachu nebo jemných podílů (granule), otěr a drobivost (granule)	CIPAC MT 171 Dustiness of granular products	
2.7.5 Distribuce velikosti částic (prachotvorné a smáčitelné prášky, granule), obsah prachu nebo jemných podílů (granule), otěr a drobivost (granule)	CIPAC MT 178 Attrition resistance of granules	

2.7.5 Distribuce velikosti částic (prachotvorné a smáčitelné prášky, granule), obsah prachu nebo jemných podílů (granule), otěr a drobivost (granule)	CIPAC MT 185 Wet sieve test	
2.7.5 Distribuce velikosti částic (prachotvorné a smáčitelné prášky, granule), obsah prachu nebo jemných podílů (granule), otěr a drobivost (granule)	CIPAC MT 187 Particle size analysis by laser diffraction	
2.7.5 Distribuce velikosti částic (prachotvorné a smáčitelné prášky, granule), obsah prachu nebo jemných podílů (granule), otěr a drobivost (granule)	CIPAC MT 193 Attrition of tablets	
2.7.5 Distribuce velikosti částic (prachotvorné a smáčitelné prášky, granule), obsah prachu nebo jemných podílů (granule), otěr a drobivost (granule)	CIPAC MT 197 Disintegration of Tablets	
2.7.6 Emulgovatelnost, reemulgovatelnost a stabilita emulze	CIPAC MT 36 Emulsion characteristics of emulsifiable concentrates	
2.7.7 Tekutost, vylévatelnost (vyplachovatelnost) a prášivost	CIPAC MT 148 Pourability of suspension concentrates	
2.7.7 Tekutost, vylévatelnost (vyplachovatelnost) a prášivost	CIPAC MT 171 Dustiness of granular products	
2.7.7 Tekutost, vylévatelnost (vyplachovatelnost) a prášivost	CIPAC MT 172 Flowability of water dispersible granules after heat test under pressure	
2.8 Fyzikální a chemická kompatibilita s jinými přípravky na ochranu rostlin včetně přípravků na ochranu rostlin, s nimiž má být jeho použití povoleno	ASTME1518 – 05 Standard Practice for Evaluation of Physical Compatibility of Pesticides in Aqueous Tank Mixtures by the Dynamic Shaker Method	
2.9 Přilnavost a distribuce na osivu	CIPAC MT 194 Adhesion to Treated Seed	
2.9 Přilnavost a distribuce na osivu	CIPAC MT 175 Seed treatment formulations, liquid, determination of seed-seed uniformity of distribution	

2.9 Přílnavost a distribuce na osivu	European Seed Association, 2011. Assessment of free floating dust and abrasion particles of treated seeds as a parameter of the quality of treated seeds: Heubach test. ESA STAT Dust Working Group	
3. Údaje o aplikaci		EPPO Global Database (3)
3.3 Funkce, cílové organismy, rostliny nebo rostlinné produkty, které mají být chráněny, a možná opatření ke snížení rizika		EPPO PP 1/248 Harmonized classification and coding of the uses of plant protection products (4)
3.4 Aplikáční dávka		EPPO PP1/239 Dose expression of plant protection products
4.1 Postupy pro čištění a dekontaminaci aplikačního zařízení		EPPO PP1/292 Cleaning pesticide application equipment (PAE) – efficacy aspects
5.1 Metody pro analýzu přípravku		EU Guidance document: Technical Active Substance and Plant protection products: Guidance for generating and reporting methods of analysis in support of pre- and post-registration data requirements for Annex (Section 4) of Regulation (EU) No 283/2013 and Annex (Section 5) of Regulation (EU) No 284/2013 (SANCO/3030/99)
5.1 Metody pro analýzu přípravku		OECD Issue Paper on Microbial Contaminants Limits for Microbial Pest Control Products No. 65
5.2 Metody pro stanovení a kvantifikaci reziduí		Residues Analytical Methods for Risk Assessment and Post-approval Control and Monitoring Purposes (SANTE/2020/12830)
6. Údaje o účinnosti	Zvláštní normy řady norem PP1 úřadu EPPO (3)	
6. Údaje o účinnosti		EU guidance document on data requirements on efficacy for the dossier to be submitted for the approval of new active substances contained in plant protection products. (SANCO/10054/2013)

6. Údaje o účinnosti		EU Guidance document on the efficacy composition of core dossier and national addenda submitted to support the authorization of plant protection products under regulation (EC) No 1107/2009 of the EU parliament and council on placing of plant protection products on the market. (SANCO/10055/2013)
6. Údaje o účinnosti		Obecné normy řady norem PP1 úřadu EPPO ⁽⁶⁾ (hodnocení účinnosti přípravků na ochranu rostlin), zejména: EPPO PP1/276 Principles of efficacy evaluation for microbial plant protection products, EPPO PP1/296 principles of efficacy evaluation for low-risk plant protection products, and, EPPO PP1/319 General principles for efficacy evaluation of plant protection products with a mode of action as plant defence inducers.
6.6.1 Dopad na následné plodiny	OECD Guidelines for Testing of Chemicals No. 208 „Terrestrial Plant Test: Seedling Emergence and Seedling Growth Test“ (2006)	
6.6.1 Dopad na následné plodiny		EPPO PP1/207 Effects on succeeding crops
6.6.2 Dopad na jiné rostliny včetně sousedních plodin		EPPO PP1/256 Effects on adjacent crops
6.6.2 Dopad na jiné rostliny včetně sousedních plodin		OECD (2006) Guidelines for the Testing of Chemicals No. 227 „Terrestrial Plant Test: Vegetative Vigour Test“
6.6.2 Dopad na jiné rostliny včetně sousedních plodin		OECD (2006) Guidelines for Testing of Chemicals No. 208 „Terrestrial Plant Test: Seedling Emergence and Seedling Growth Test“
7.2 Posouzení potenciální toxicity přípravku na ochranu rostlin		EFSA Guidance on the assessment of exposure of operators, workers, residents and bystanders in risk assessment for plant protection products (EFSA Journal 2022;20(1):7032)
7.3 Akutní toxicita		OECD (2016) Guidance Document on Considerations for Waiving or Bridging of Mammalian Acute Toxicity Tests Series on Testing & Assessment No. 237

7.3.1 Akutní orální toxicita	OECD Test Guideline 423: Acute Oral toxicity - Acute Toxic Class Method	
7.3.1 Akutní orální toxicita	OECD Test Guideline 420: Acute Oral Toxicity - Fixed Dose Procedure	
7.3.2 Akutní dermální toxicita	OECD Test Guideline 402: Acute Dermal Toxicity - Fixed Dose Procedure	
7.3.3 Akutní inhalační toxicita	OECD Test Guideline 436: Acute Inhalation Toxicity – Acute Toxic Class Method	
7.3.3 Akutní inhalační toxicita	OECD Test Guideline 403: Acute Inhalation Toxicity	
7.3.4 Kožní dráždivost	OECD Test Guideline 439: In vitro Skin Irritation: Reconstructed Human Epidermis Test Method	
7.3.4 Kožní dráždivost	OECD Test Guideline 404: Acute Dermal Irritation/Corrosion	
7.3.4 Kožní dráždivost	OECD Test Guideline 430: In Vitro Skin Corrosion: Transcutaneous Electrical Resistance Test Method (TER)	
7.3.4 Kožní dráždivost	OECD Test Guideline 431: In vitro skin corrosion: reconstructed human epidermis (RHE) test method	
7.3.4 Kožní dráždivost	OECD Test Guideline 435: In vitro Membrane Barrier Test Method for Skin Corrosion	
7.3.4 Kožní dráždivost		OECD Guidance Document on an Integrated Approach on Testing and Assessment (IATA) for Skin Corrosion and Irritation, No. 203
7.3.5 Oční dráždivost	OECD Test Guideline 437: Bovine Corneal Opacity and Permeability Test Method for Identifying i) Chemicals Inducing Serious Eye Damage and ii) Chemicals Not Requiring Classification for Eye Irritation or Serious Eye Damage	
7.3.5 Oční dráždivost	OECD Test Guideline 438: Isolated Chicken Eye Test Method for Identifying i) Chemicals Inducing Serious Eye Damage and ii) Chemicals Not Requiring Classification for Eye Irritation or Serious Eye Damage	

7.3.5 Oční dráždivost	OECD Test Guideline 460: Fluorescein Leakage Test Method for Identifying Ocular Corrosives and Severe Irritants	
7.3.5 Oční dráždivost	OECD Test Guideline 491: Short Time Exposure In Vitro Test Method for Identifying i) Chemicals Inducing Serious Eye Damage and ii) Chemicals Not Requiring Classification for Eye Irritation or Serious Eye Damage	
7.3.5 Oční dráždivost	OECD Test Guideline 492: Reconstructed human Cornea-like Epithelium (RhCE) test method for identifying chemicals not requiring classification and labelling for eye irritation or serious eye damage	
7.3.5 Oční dráždivost	OECD Test Guideline 405: Acute eye irritation/corrosion	
7.3.6 Senzibilizace kůže	OECD Test Guideline 442A: Skin Sensitisation – Local Lymph Node Assay: DA	
7.3.6 Senzibilizace kůže	OECD Test Guideline 442B: Skin Sensitisation - Local Lymph Node Assay: BrdU-ELISA or –FCM	
7.3.6 Senzibilizace kůže	OECD Test Guideline 442C: In Chemico Skin Sensitisation	
7.3.6 Senzibilizace kůže	OECD Test Guideline 442D: In Vitro Skin Sensitisation	
7.3.6 Senzibilizace kůže	OECD Test Guideline 442E: In Vitro Skin Sensitisation: In Vitro Skin Sensitisation Assays Addressing the Key Event on Activation of Dendritic Cells on the Adverse Outcome Pathway for Skin Sensitisation	
7.3.6 Senzibilizace kůže	OECD Guideline No. 497: Defined Approaches on Skin Sensitisation	
7.3.6 Senzibilizace kůže	OECD Test Guideline 406: Skin Sensitisation Guinea Pig Maximisation Test and Buehler Test	
7.3.6 Senzibilizace kůže	OECD Test Guideline 429: Skin Sensitisation – Local Lymph Node Assay	
7.5 Údaje o expozici	OECD Test Guideline 428: Skin Absorption: In Vitro Method	

7.5 Údaje o expozici	OECD Test Guideline 427: Skin Absorption: In Vivo Method	
7.5 Údaje o expozici		EU Guidance on dermal absorption (SANTE/2018/10591)
7.5 Údaje o expozici		EU Guidance document on the risk assessment of metabolites produced by microorganisms used as plant protection active substances (SANCO/2020/12258)
7.5 Údaje o expozici		EFSA Guidance on the assessment of exposure of operators, workers, residents and bystanders in risk assessment for plant protection products (SANTE-10832-2015)
7.5 Údaje o expozici		EFSA Guidance on dermal absorption (EFSA Journal 2017;15(6):4873)
7.5 Údaje o expozici		FAO Operator exposure models and local risk assessment (7)
8. Rezidua v ošetřených produktech, potravinách a krmivech nebo na jejich povrchu		EU Guidance document on the risk assessment of metabolites produced by microorganisms used as plant protection active substances (SANCO/2020/12258)
8. Rezidua v ošetřených produktech, potravinách a krmivech nebo na jejich povrchu		EFSA Guidance on the establishment of the residue definition for dietary risk assessment (EFSA Journal 2016;14(12):4549)
8. Rezidua v ošetřených produktech, potravinách a krmivech nebo na jejich povrchu		EFSA Reporting data on pesticide residues in food and feed according to Regulation (EC) No 396/2005 (2018 data collection) (EFSA Journal 2019;17(4):5655)
10. Účinky na necílové organismy	Zkušební metody uvedené buď ve sdělení Komise k provádění části B přílohy nařízení (EU) č. 283/2013, nebo ve sdělení týkajícím se provádění části A přílohy nařízení Komise (EU) č. 284/2013 lze použít jako základ a upravit je. Použitelnost vybraných metod nebo jejich úprav musí být odůvodněna s ohledem na specifika daného případu a může být projednána na setkáních před předložením žádosti.	

10. Účinky na necílové organismy		EU Guidance document on the risk assessment of metabolites produced by microorganisms used as plant protection active substances (SANCO/2020/12258)
10. Účinky na necílové organismy		OECD Guidance to the environmental safety evaluation of microbial biocontrol agents, Series on Pesticides No. 67 (ENV/JM/MONO(2012)1)

(¹) S výjimkou metod popsaných v nařízení (ES) č. 440/2008 je většina citovaných zkušebních metod k dispozici pouze v angličtině (některé také ve francouzštině). Podrobné informace o zkušebních metodách:

- CIPAC: <http://www.cipac.org/>
- ASTM: <http://www.astm.org/Standard/index.shtml>
- ISO: http://www.iso.org/iso/home/store/catalogue_ics.htm
- OECD: <http://www.oecd.org/env/chemicalsafetyandbiosafety/testingofchemicals/>
- EPPO <http://www.eppo.int/STANDARDS/standards.htm>

(²) Většina citovaných metodických dokumentů je k dispozici pouze v angličtině. Podrobné informace o metodických dokumentech:

- Evropská komise: https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/approval-active-substances/guidelines-active-substances-and-plant-protection-products_en
- OECD: <http://www.oecd.org/env/chemicalsafetyandbiosafety/testingofchemicals/>
- EPPO: <http://www.eppo.int/STANDARDS/standards.htm>
- ECHA: <http://echa.europa.eu/support/guidance-on-reach-and-clp-implementation>
- EFSA: <http://www.efsa.europa.eu/en/publications.htm>
- FOCUS: <https://esdac.jrc.ec.europa.eu/projects/focus-dg-sante>

(³) <https://gd.eppo.int/>

(⁴) Zohledněte prosím pouze ta použití, která jsou považována za relevantní v rámci nařízení (ES) č. 1107/2009, a nikoli ta použití, která jsou uvedena v dokumentu EPPO PP1/248, jež se týkají tvrzení o biostimulacích podle definice v rámci nařízení (EU) 2019/1009 a v rámci technických specifikací CEN/TS 17724, CEN/TS 17700-1, CEN/TS 17700-2, CEN/TS 17700-3, CEN/TS 17700-4 a CEN/TS 17700-5, a to i v případech, kdy jsou tyto biostimulanty v dokumentu EPPO PP1/248 označeny jako regulátory růstu rostlin.

(⁵) Normy úřadu EPPO jsou k dispozici na adrese <http://pp1.eppo.org/> – normy řady PP1 úřadu EPPO popisují způsob hodnocení účinnosti přípravků na ochranu rostlin. Řada obsahuje obecné normy a zvláštní normy. Zvláštní normy by měly být používány společně s příslušnými obecnými normami a naopak.

(⁶) <https://pp1.eppo.int/standards/general>

(⁷) <http://www.fao.org/pesticide-registration-toolkit/registration-tools/assessment-methods/method-detail/en/c/1187029/>

Sdělení Komise týkající se části B přílohy nařízení Komise (EU) č. 283/2013, kterým se v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1107/2009 o uvádění přípravků na ochranu rostlin na trh stanoví požadavky na údaje o účinných látkách

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 202/03)

Tyto pokyny byly vypracovány po konzultaci s členskými státy. Nemají za cíl vyvolat žádné právně závazné účinky a svou povahou nemohou ovlivnit žádné opatření přijaté členským státem při provádění nařízení (ES) č. 1107/2009 ani žádnou judikaturu vypracovanou s ohledem na toto ustanovení. Pouze Soudní dvůr je oprávněn závazně vykládat a uplatňovat právo Unie.

Toto sdělení Komise naplňuje bod 6 úvodu přílohy nařízení (EU) č. 283/2013, který stanoví, že pro informační a harmonizační účely musí být seznam zkušebních metod a metodických dokumentů vztahujících se k tomuto nařízení zveřejněn v Úředním věstníku Evropské unie. Níže uvedený seznam představuje tento seznam pro část B přílohy nařízení (EU) č. 283/2013, ve znění nařízení Komise (EU) 2022/1439 ⁽¹⁾, a bude pravidelně aktualizován.

Pokud ustanovení části B přílohy nařízení (EU) č. 283/2013 vyžadují získání údajů na základě požadavků stanovených v části A přílohy nařízení (EU) č. 283/2013, jsou příslušné zkušební metody a pokyny uvedeny ve sdělení Komise, které se týká provádění části A přílohy nařízení (EU) č. 283/2013 (tj. pokud jde o chemické účinné látky).

Uvedení dokumentu v určitém oddíle znamená, že je relevantní pro všechny pododdíly. V případě, že pro daný oddíl není uveden žádný dokument, není v současné době k dispozici žádná schválená zkušební metoda nebo metodický dokument. V těchto případech by potenciální žadatelé měli projednat návrhy před předložením žádosti během setkání se zpravodajským členským státem a Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA), např. na základě návrhů zkušebních metod.

Zkušební metody

Uvedeny jsou pouze zkušební metody, které byly validovány (tj. podrobeny kruhovému testu ze strany OECD nebo rovnocenných mezinárodních organizací). Nebyly zahrnuty zkušební metody popsané pouze ve vědeckých publikacích.

Uvedení zkušební metody je třeba chápat jako odkaz na nejaktuálnější verzi této zkušební metody, která je k dispozici v době zahájení studie.

U účinných látek, které jsou mikroorganismy, mohou být pro splnění některých požadavků na údaje zapotřebí zkušební protokoly *ad hoc*. Ve fázi před předložením žádosti ⁽²⁾ mohou žadatelé, zpravodajský členský stát a úřad EFSA projednat tento druh zkušebních protokolů *ad hoc*, zejména pokud zkušební protokoly uvedené v seznamu ve sdělení Komise týkajícím se provádění části A přílohy nařízení (EU) č. 283/2013 lze použít jako náhradní protokoly, nebo pokud je lze upravit tak, aby byly vhodnější pro účinné látky, které jsou mikroorganismy.

S ohledem na minimalizaci zkoušek na obratlovcích by měly být v rámci posouzení rizik zohledněny zkoušky již provedené na základě starších zkušebních metod, jak stanoví článek 62 nařízení (ES) č. 1107/2009. Během setkání před podáním žádosti však mohou žadatelé, zpravodajský členský stát a úřad EFSA zvážit, zda je třeba provést nový test podle novějších zkušebních metod, pokud je to vědecky odůvodněno.

⁽¹⁾ Nařízení Komise (EU) 2022/1439 ze dne 31. srpna 2022, kterým se mění nařízení (EU) č. 283/2013, pokud jde o informace, které mají být předloženy o účinných látkách, a zvláštní požadavky na údaje o mikroorganismech (Úř. věst. L 227, 1.9.2022, s. 8).

⁽²⁾ Ustanovení článku 32a nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin (Úř. věst. L 31, 1.2.2002, s. 1).

Ve všech případech je třeba v souladu se směrnicí Evropského parlamentu a Rady 2010/63/EU ze dne 22. září 2010 o ochraně zvířat používaných pro vědecké účely ⁽³⁾, nařízením (ES) č. 1107/2009 (11. a 40. bod odůvodnění, čl. 8 odst. 1 písm. d), čl. 18 písm. b), čl. 33 odst. 3 písm. c) a čl. 62 odst. 1) a nařízením Komise (EU) č. 283/2013 ⁽⁴⁾ zamezit zbytečným zkouškám na zvířatech. Konkrétně článek 62 nařízení (ES) č. 1107/2009 stanoví, že zkoušky na obratlovcích se pro účely schválení účinných látek pro přípravky na ochranu rostlin provádějí pouze v případech, kdy neexistují žádné alternativní metody. Mezi alternativní metody patří zkoušky *in vitro*, metody *in silico* nebo jiné přístupy, jako je analogický přístup, jak je popsáno například ve zprávě laboratoře EURL ECVAM o stavu vývoje, validace a regulačního přijímání alternativních metod a přístupů a ve zprávě laboratoře EURL ECVAM o stavu metod bez použití zvířat v oblasti vědy a regulace ⁽⁵⁾. Kromě toho by se při posuzování bodu 1.5 úvodu přílohy nařízení (EU) č. 283/2013 měla za platné vědecké odůvodnění považovat dostupnost metodických dokumentů pro zkoušky neprováděné na zvířatech a validovaných a spolehlivých protokolů studií *in vitro*.

Pokud je pro splnění požadavku na údaje k dispozici několik zkušebních metod, pořadí uvedených zkušebních metod udává přednost v případě, že je třeba provést novou zkoušku. Pořadí upřednostňuje metody, u nichž není zapotřebí žádných pokusných zvířat nebo je jich zapotřebí méně a/nebo je tato metoda spojena s méně závažným utrpením pokusných zvířat. Na základě doporučení úřadu EFSA a zpravodajského členského státu však může být během setkání před předložením žádosti pořadí priorit změněno, pokud je to vědecky odůvodněno (např. z důvodu omezení oblasti použitelnosti některých metod), aby byla zajištěna vědecká kvalita posouzení.

Metodické dokumenty

Metodické dokumenty splňují podmínky pro zařazení do seznamu, pokud:

- byly schváleny Stálým výborem pro rostliny, zvířata, potraviny a krmiva před zveřejněním tohoto sdělení,
- byly vypracovány pod záštitou úředního orgánu (např. úřadu EFSA, Komise, vnitrostátních orgánů) s cílem řešit určitou oblast posouzení rizik nebo procesní otázky a byly konzultovány s příslušnými zúčastněnými stranami, nebo
- byly schváleny mezivládní organizací (např. OECD, FAO, WHO nebo EPPO), v nichž se členské státy účastní schvalovacího procesu.

K zařazení na seznam byly zvažovány tyto typy metodických dokumentů:

- metodické dokumenty s technickými pokyny, včetně metodických dokumentů horizontální povahy, které se týkají několika nebo všech oddílů požadavků na údaje, včetně provádění bodu 1.5 úvodu přílohy nařízení (EU) č. 283/2013,
- administrativní/procedurální metodické dokumenty, pokud jsou relevantní pro provádění požadavků na údaje,
- modely nebo nástroje pro výpočet, pokud jsou relevantní pro požadavky na údaje a lze je propojit s metodickým dokumentem nebo jej mohou podpořit,
- vědecká stanoviska komisí úřadu EFSA a metodické dokumenty mezioblastního řídicího výboru, které jsou relevantní pro všechny členské státy, byly do seznamu zařazeny po zvážení jednotlivých případů, pokud jsou relevantní pro provádění zvláštních požadavků na údaje.

Dokumenty, jako jsou metodické dokumenty pro oblasti, prohlášení úřadu EFSA, recenzované publikace, technické zprávy, vědecké zprávy a strategie, nejsou obecně zahrnuty v níže uvedeném seznamu, s výjimkou některých dokumentů, které byly předmětem veřejné konzultace.

Uvedení metodického dokumentu je třeba chápat jako odkaz na nejaktuálnější verzi tohoto pokynu, která je k dispozici v době zahájení studie.

Pokud jde o řadu norem úřadu EPPO týkajících se hodnocení účinnosti přípravků na ochranu rostlin, jsou nejdůležitější normy uvedeny v seznamu níže. Tento seznam však nelze považovat za vyčerpávající, protože globální databáze úřadu EPPO je pravidelně aktualizována a v jednotlivých případech mohou být zapotřebí další normy. Proto je v níže uvedené tabulce zahrnuta také globální databáze úřadu EPPO.

⁽³⁾ Úř. věst. L 276, 20.10.2010, s. 33.

⁽⁴⁾ Úř. věst. L 93, 3.4.2013, s. 1.

⁽⁵⁾ K dispozici na adrese <https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/>

Odkaz na část B přílohy nařízení (EU) č. 283/2013	Zkušební metody ⁽¹⁾	Metodické dokumenty ⁽²⁾
Obecné zkušební metody a metodické dokumenty		EFSA Guidance on submission of scientific peer-reviewed open literature for the approval of pesticide active substances under Regulation (EC) No 1107/2009 (EFSA Journal 2011;9(2):2092)
Obecné zkušební metody a metodické dokumenty		EFSA Guidance on the use of the weight of evidence approach in scientific assessments (EFSA Journal 2017;15(8):4971)
Obecné zkušební metody a metodické dokumenty		EU Guidance document on the assessment of new isolates of baculovirus species already included in Annex I of Council Directive 91/414/EEC (SANCO/0253/2008)
Obecné zkušební metody a metodické dokumenty		EFSA Statement on the requirements for whole genome sequence analysis of microorganisms intentionally used in the food chain (EFSA Journal 2021;19(7):6506)
Obecné zkušební metody a metodické dokumenty		OECD Guidance Document on Good In Vitro Method Practices (GIVIMP)
Obecné zkušební metody a metodické dokumenty		OECD Guidance Document for the Regulatory Framework for the Microorganism Group: Bacteriophages Series on Pesticides No. 108
1. Totožnost žadatele, identita účinné látky a informace o výrobě		EU Guidance Document for the assessment of the equivalence of technical grade active ingredients for identical microbial strains or isolates approved under Regulation (EC) No 1107/2009 (SANCO/12823/2012)
1.4.2.2 Identita a obsah relevantních kontaminujících mikroorganismů		OECD Issue Paper on Microbial Contaminants Limits for Microbial Pest Control Products No. 65
2.7 Genetická stabilita a faktory, které ji ovlivňují		EFSA Statement on the requirements for whole genome sequence analysis of microorganisms intentionally used in the food chain (EFSA Journal 2021;19(7):6506)
2.8 Informace o metabolitech vzbuzujících obavy		EU Guidance document on the risk assessment of metabolites produced by microorganisms used as plant protection active substances (SANCO/2020/12258)
2.8 Informace o metabolitech vzbuzujících obavy		EFSA Statement on the requirements for whole genome sequence analysis of microorganisms intentionally used in the food chain (EFSA Journal 2021;19(7):6506)
2.9 Přítomnost přenosných genů antimikrobiální rezistence		EU Guidance document on the approval and low-risk criteria linked to „antimicrobial resistance“ applicable to microorganisms used for plant protection in accordance with Regulation (EC) No 1107/2009 (SANTE/2020/12260)
3.1 Funkce a cílový organismus		EPPO PP1/248 Harmonized classification and coding of the uses of plant protection products ⁽³⁾

3.3	Chráněné nebo ošetřované plodiny nebo produkty		EPPO Global database (4)
3.3	Chráněné nebo ošetřované plodiny nebo produkty		EPPO PP1/248 Harmonized classification and coding of the uses of plant protection product (5)
3.4	Informace o možném vzniku rezistence u cílových organismů		EPPO PP1/213: Resistance risk analysis
3.5	Údaje z literatury		EFSA Guidance on submission of scientific peer-reviewed open literature for the approval of pesticide active substances under Regulation (EC) No 1107/2009 (EFSA Journal 2011;9(2):2092 - including appendix (6))
4.1	Metody analýzy technické MPCA		EU Guidance document: Technical Active Substance and Plant protection products: Guidance for generating and reporting methods of analysis in support of pre- and post-registration data requirements for Annex (Section 4) of Regulation (EU) No 283/2013 and Annex (Section 5) of Regulation (EU) No 284/2013 (SANCO/3030/99)
4.1	Metody analýzy technické MPCA		OECD Issue Paper on Microbial Contaminants Limits for Microbial Pest Control Products No. 65
4.2	Metody stanovení hustoty mikroorganismu a kvantifikace reziduí		Residues Analytical Methods for Risk Assessment and Post-approval Control and Monitoring Purposes (SANTE/2020/12830) (7)
5.1.3	Informace o senzibilizaci a alergenitě	US EPA OPPTS 885.3400 hypersensitivity Incidents	
5.3.1.1	Orální infekčnost a patogenita	US EPA OPPTS 885.3050 Acute Oral Toxicity/ Pathogenicity	
5.3.1.2	Intratracheální/intranazální infekčnost a patogenita	US EPA OPPTS 885.3150 Acute pulmonary toxicity/ pathogenicity	
5.3.1.3	Intravenózní, intraperitoneální nebo subkutánní jednorázová expozice	US EPA OPPTS 885.3200 Microbial pesticide test guidelines. Acute injection toxicity/pathogenicity	
5.3.2	Studie buněčných kultur	US EPA OPPTS 885.3500 Cell culture	

5.4	Specifické studie infekčnosti a patogenity mikroorganismu	US EPA OPPTS 885.3600 Subchronic Toxicity/ Pathogenicity	
5.4	Specifické studie infekčnosti a patogenity mikroorganismu	US EPA OPPTS 885.3650 Reproductive/fertility effects	
5.5	Informace a studie toxicity týkající se metabolitů		European Commission draft guidance document Guidance for the setting of an acute reference dose (ARfD) (7199/VI/99)
5.5	Informace a studie toxicity týkající se metabolitů		ECHA Guidance on the application of the CLP criteria. Guidance to Regulation (EC) No 1272/2008 on classification, labelling and packaging (CLP) of substances and mixtures
5.5	Informace a studie toxicity týkající se metabolitů		EFSA Guidance on the use of the Threshold of Toxicological Concern approach in food safety assessment (EFSA Journal 2019;17(6):5708)
5.5	Informace a studie toxicity týkající se metabolitů		OECD Series on Testing and Assessment No. 124, Guidance for the Derivation of an Acute Reference Dose. (ENV/JM/MONO(2010)15)
6.1	Odhad expozice spotřebitelů reziduím		EFSA Guidance on the use of the Threshold of Toxicological Concern approach in food safety assessment (EFSA Journal 2019;17(6):5708)
7.1.1	Předpokládaná hustota mikroorganismu v životním prostředí		EFSA Guidance document on clustering and ranking of emissions of active substances of plant protection products and transformation products of these active substances from protected crops (greenhouses and crops grown under cover) to relevant environmental compartments, Section 2 (EFSA Journal 2014;12(3):3615)
7.1.1.1	Půda		EU Working document to the Environmental Safety Evaluation of Microbial Biocontrol Agents, section 3.1.2 (SANCO/12117/2012)
7.1.1.1	Půda		EFSA Guidance document for predicting environmental concentrations of active substances of plant protection products and transformation products of these active substances in soil, section 2.7 „Applicability of the tiered assessment scheme for microbial actives substances“ (EFSA Journal 2017;15(10):4982)
7.1.1.2	Voda		EU Working document to the Environmental Safety Evaluation of Microbial Biocontrol Agents, section 3.2.1 (SANCO/12117/2012)
7.2.1	Předpokládaná koncentrace v životním prostředí		Generic Guidance for Estimating Persistence and Degradation Kinetics from Environmental Fate Studies in Pesticides in EU Registration (based on –among others- Guidance Document on Estimating Persistence and Degradation Kinetics from Environmental Fate Studies on Pesticides in EU Registration - Final Report of the Work Group on Degradation Kinetics of FOCUS (Sanco/10058/2005); Guidance Document for evaluating laboratory and field dissipation studies to obtain DegT50 values of active substances of plant protection products and transformation products of these active substances in soil (SANCO/12117/2014))

7.2.1 Předpokládaná koncentrace v životním prostředí		Generic guidance for Tier 1 FOCUS Ground water assessments (based on - among others - the European Commission (2014) Assessing Potential for Movement of Active Substances and their Metabolites to Ground Water in the EU - Final Report of the Ground Water Work Group of FOCUS (Sanco/13144/2010); FOCUS (2000) „FOCUS groundwater scenarios in the EU review of active substances“ Report of the FOCUS Groundwater Scenarios Workgroup (Sanco/321/2000); Scientific Opinion of the Panel on Plant Protection Products and their Residues on a request from EFSA related to the default Q10 value used to describe the temperature effect on transformation rates of pesticides in soil.(doi: 10.2903/j.efsa.2008.622); Generic Guidance for Estimating Persistence and Degradation Kinetics from Environmental Fate Studies in Pesticides in EU Registration (including Guidance Document on Estimating Persistence and Degradation Kinetics from Environmental Fate Studies on Pesticides in EU Registration - Final Report of the Work Group on Degradation Kinetics of FOCUS (Sanco/10058/2005); Guidance Document for evaluating laboratory and field dissipation studies to obtain DegT50 values of active substances of plant protection products and transformation products of these active substances in soil (SANCO/12117/2014)); section 3.3.1 of European Food Safety Authority. Guidance Document for predicting environmental concentrations of active substances of plant protection products and transformation products of these active substances in soil (doi:10.2903/j.efsa.2017.4982); section 3.3 of Scientific report of EFSA on the „repair action“ of the FOCUS surface water scenarios (doi:10.2903/j.efsa.2020.6119))
8. Ekotoxikologické studie	Příslušné metody uvedené v tomto oddíle může být nutné u jednotlivých případů upravit. Použitelnost vybraných metod nebo jejich úprav musí být proto odůvodněna s ohledem na biologické a ekologické vlastnosti hodnocené účinné látky a může být projednána na setkáních před předložením žádosti.	
8. Ekotoxikologické studie		EU Working document to the Environmental Safety Evaluation of Microbial Biocontrol Agents (SANCO/12117/2012)
8. Ekotoxikologické studie		US EPA 885.4000 (1996) Background for non-target organism testing of microbial pest control agents
8. Ekotoxikologické studie		Environment and Climate Change Canada (2016), guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS1/RM/44)
8.1 Účinky na suchozemské obratlovce	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS1/RM/44), 14.1 Birds	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS1/RM/44), 14.1 Birds

8.1 Účinky na suchozemské obratlovce	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 14.2 Small Mammals	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 14.2 Small Mammals
8.2 Účinky na vodní organismy		Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 11.1 Freshwater Fish
8.2.1 Účinky na ryby	OECD Test No. 203 (2019) Fish, Acute Toxicity Test	
8.2.1 Účinky na ryby	OECD Test No. 210 (2013) Fish, Early-life Stage Toxicity Test	
8.2.1 Účinky na ryby	US EPA OCSPP 885.4200 freshwater fish Tier I	
8.2.1 Účinky na ryby	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 11.1 Freshwater Fish	
8.2.2 Účinky na vodní bezobratlé	OECD Test No. 233 (2010) Sediment-Water Chironomid Life-Cycle Toxicity Test Using Spiked Water or Spiked Sediment	
8.2.2 Účinky na vodní bezobratlé	US EPA OCSPP 885.4240 Freshwater invertebrate Tier I	

8.2.2 Účinky na vodní bezobratlé	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 10.1 Freshwater Invertebrates	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 10.1 Freshwater Invertebrates
8.2.3 Účinky na řasy	OECD Test No. 201 (2011) Freshwater Alga and Cyanobacteria, Growth Inhibition Test	
8.2.3 Účinky na řasy	US EPA OCSPP 885.4300 Non target plant studies Tier I	
8.2.3 Účinky na řasy	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 9.1 Freshwater plants	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 9.1 Freshwater plants
8.2.4 Účinky na vodní makrofyty	OECD Test No. 221 (2006): Lemna sp. Growth Inhibition Test	
8.2.4 Účinky na vodní makrofyty	OECD Test No. 239 (2014): Water-Sediment Myriophyllum Spicatum Toxicity Test	
8.2.4 Účinky na vodní makrofyty	OECD Test No. 238 (2014): Sediment-Free Myriophyllum Spicatum Toxicity Test	
8.3 Účinky na včely	OECD Test Guideline 213 Honeybees, Acute Oral Toxicity Test	

8.3 Účinky na včely	OECD Test Guideline 214 Honeybees, Acute Contact Toxicity Test.	
8.3 Účinky na včely	OECD Test Guideline 245 Honey Bee, Chronic Oral Toxicity Test	
8.3 Účinky na včely	OECD guidance document 239 Honey Bee Larval Toxicity Test, Repeated Exposure	
8.3 Účinky na včely	OECD guidance document 75: Honey Bee Brood Test Under Semi-Field Conditions	
8.3 Účinky na včely	EPPO Bulletin (2019) 49 Oomen Bee Brood Feeding Test	
8.3 Účinky na včely	EPPO Bulletin (2010) 40 Side-Effects On Honeybees	
8.3 Účinky na včely	OECD Test No. 247 (2017) Bumblebee, Acute Oral Toxicity Test	
8.3 Účinky na včely	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.2.1 Honey bees	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.2.1 Honey bees
8.3 Účinky na včely	US EPA OCSPP 885.4380 Honey bee Tier I	
8.4 Účinky na necílové členovce jiné než včely	US EPA OCSPP 885.4340 Non-target Insect Tier I	

8.4 Účinky na necílové členovce jiné než včely	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.3.1 Tests for Plant-Dwelling Invertebrates	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.3.1 Tests for Plant-Dwelling Invertebrates
8.5 Účinky na necílové mezoorganismy a makroorganismy v půdě	OECD Test No. 222 (2016): Earthworm Reproduction Test (Eisenia fetida/Eisenia andrei)	
8.5 Účinky na necílové mezoorganismy a makroorganismy v půdě	OECD Test No. 232 (2016): Collembolan Reproduction Test in Soil	
8.5 Účinky na necílové mezoorganismy a makroorganismy v půdě	OECD Test No. 226 (2016): Predatory mite (Hypoaspis (Geolaelaps) aculeifer) reproduction test in soil	
8.5 Účinky na necílové mezoorganismy a makroorganismy v půdě	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.2.2 Springtails	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.2.2 Springtails
8.5 Účinky na necílové mezoorganismy a makroorganismy v půdě	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.3.2 Earthworms	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.3.2 Earthworms

8.6 Účinky na necílové suchozemské rostliny	OECD Test No. 227 (2006): Terrestrial Plant Test: Vegetative Vigour Test	
8.6 Účinky na necílové suchozemské rostliny	OECD Test No. 208 (2006): Terrestrial Plant Test: Seedling Emergence and Seedling Growth Test	
8.6 Účinky na necílové suchozemské rostliny	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 12.2 Terrestrial plants	Environment and Climate Change Canada (2016) Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 12.2 Terrestrial plants

(¹) A maioria dos métodos de ensaio citados apenas está disponível em inglês. Informações pormenorizadas sobre os métodos de ensaio:

- ISO http://www.iso.org/iso/home/store/catalogue_ics.htm
- OCDE: <http://www.oecd.org/env/chemicalsafetyandbiosafety/testingofchemicals/>
- OEPP: <http://www.eppo.int/STANDARDS/standards.htm>
- US EPA OCSPP <https://www.epa.gov/>

(²) A maioria dos documentos de orientação citados apenas está disponível em inglês. Informações pormenorizadas sobre os documentos de orientação:

- Comissão Europeia: https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/approval-active-substances/guidelines-active-substances-and-plant-protection-products_pt
- OCDE: <http://www.oecd.org/env/chemicalsafetyandbiosafety/testingofchemicals/>
- OEPP: <http://www.eppo.int/STANDARDS/standards.htm>
- ECHA: <http://echa.europa.eu/support/guidance-on-reach-and-clp-implementation>
- EFSA: <http://www.efsa.europa.eu/en/publications.htm>

(³) Ter apenas em conta as utilizações consideradas pertinentes no âmbito do Regulamento (CE) n.º 1107/2009 e não as utilizações constantes da PP1/248 da OEPP que se referem a alegações de bioestimulantes, tal como definidos quer no âmbito do Regulamento (UE) 2019/1009 quer no âmbito das especificações técnicas CEN/TS 17724, CEN/TS 17700-1, CEN/TS 17700-2, CEN/TS 17700-3, CEN/TS 17700-4, CEN/TS 17700-5, mesmo que esses bioestimulantes sejam identificados como reguladores de crescimento de plantas nos termos da norma PP1/248 da OEPP.

(⁴) <https://gd.eppo.int/>

(⁵) Ter apenas em conta as utilizações consideradas pertinentes no âmbito do Regulamento (CE) n.º 1107/2009 e não as utilizações constantes da PP1/248 da OEPP que se referem a alegações de bioestimulantes, tal como definidos quer no âmbito do Regulamento (UE) 2019/1009 quer no âmbito das especificações técnicas CEN/TS 17724, CEN/TS 17700-1, CEN/TS 17700-2, CEN/TS 17700-3, CEN/TS 17700-4, CEN/TS 17700-5, mesmo que esses bioestimulantes sejam identificados como reguladores de crescimento de plantas nos termos da norma PP1/248 da OEPP.

(⁶) <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/action/downloadSupplement?doi=10.2903/j.efsa.2011.2092&file=efs22092-sup-0001-Appendix.pdf>

(⁷) Se for pertinente para os resíduos de metabolitos que suscitam preocupação.

SDĚLENÍ KOMISE

Oznámení zúčastněným stranám o vystoupení Spojeného království z Unie a právních předpisů EU týkajících se státní podpory

(2023/C 202/04)

Dne 1. února 2020 vystoupilo Spojené království z Evropské unie a stalo se „třetí zemí“⁽¹⁾. Dohoda o vystoupení⁽²⁾ stanovila přechodné období, které skončilo dnem 31. prosince 2020. Dohoda o vystoupení také v některých případech stanovila ustanovení o rozluce na konci přechodného období.

Všechny zúčastněné strany se upozorňují na právní stav platný od konce přechodného období (část A níže). V tomto oznámení jsou rovněž vysvětlena pravidla, která se po skončení přechodného období použijí s ohledem na Severní Irsko (část B níže).

A. Právní stav od konce přechodného období**1. Řízení o státní podpoře**

Od konce přechodného období se na veškerou státní podporu poskytnutou Spojeným královstvím od daného data přestala uplatňovat kontrola státní podpory ze strany EU, ledaže by tato podpora měla vliv na obchod mezi Severním Irskem a Evropskou unií, na který se vztahuje Protokol o Irsku/Severním Irsku (dále jen „protokol“)⁽³⁾ / Windsorský rámec⁽⁴⁾. Mimo zvláštní ustanovení Windsorského rámce (viz níže) proto Evropská komise již nemá pravomoc vyšetřovat možná opatření státní podpory poskytnutá Spojeným královstvím po daném datu a rozhodovat o nich. V důsledku toho již zúčastněné strany nemohou ohledně těchto opatření podávat Evropské komisi formální stížnosti.

Pokud jde o státní podporu poskytnutou Spojeným královstvím před koncem přechodného období, platí tato pravidla:

Podle čl. 92 odst. 1 dohody o vystoupení zůstane Evropská komise i nadále příslušná k probíhajícím řízením⁽⁵⁾ týkajícím se státní podpory poskytnuté Spojeným královstvím.

Podle čl. 93 odst. 1 dohody o vystoupení bude mít Evropská komise rovněž i nadále pravomoc k zahájení nových správních řízení o státní podpoře poskytnuté Spojeným královstvím před koncem přechodného období, pokud tato řízení budou zahájena do čtyř let od konce přechodného období.

Podle čl. 95 odst. 1 dohody o vystoupení jsou rozhodnutí Evropské komise v těchto případech pro Spojené království závazná a vymahatelná.

Kromě toho si Evropská komise ponechává právo v případě nedodržení těchto rozhodnutí předložit věc Soudnímu dvoru Evropské unie po období čtyř let od skončení přechodného období nebo od data dotčeného rozhodnutí, podle toho, co nastane později⁽⁶⁾. Rozsudky Soudního dvora v těchto věcech zůstávají pro Spojené království závazné a vymahatelné.

⁽¹⁾ Třetí zemí se rozumí země, která není členem Evropské unie.

⁽²⁾ Dohoda o vystoupení Spojeného království Velké Británie a Severního Irsku z Evropské unie a Evropského společenství pro atomovou energii (Úř. věst. L 29, 31.1.2020, s. 7) (dále jen „dohoda o vystoupení“).

⁽³⁾ Další podrobnosti ohledně ustanovení o státní podpoře obsažených ve Windsorském rámci viz část B tohoto oznámení.

⁽⁴⁾ Podle společného prohlášení Unie a Spojeného království ve smíšeném výboru zřízeném dohodou o vystoupení č. 1/2023 ze dne 24. března 2023, jež odráží ujednání stanovená v rozhodnutí smíšeného výboru č. 1/2023, by měl být protokol ve znění uvedeného rozhodnutí smíšeného výboru nyní označován jako „Windsorský rámec“. Proto bude protokol ve znění rozhodnutí smíšeného výboru č. 1/2023 v souladu s požadavky právní jistoty ve všech relevantních případech při jednáních mezi Unií a Spojeným královstvím vedených na základě dohody o vystoupení označován jako „Windsorský rámec“. Na protokol ve znění rozhodnutí smíšeného výboru č. 1/2023 lze jako na „Windsorský rámec“ odkazovat rovněž ve vnitrostátní právu Unie a Spojeného království.

⁽⁵⁾ Pojem „probíhající řízení“ označuje řízení, kterým bylo před koncem přechodného období přiděleno interní číslo věci (viz čl. 92 odst. 3 písm. a) dohody o vystoupení).

⁽⁶⁾ Viz čl. 87 odst. 1, resp. odst. 2 dohody o vystoupení.

V důsledku toho mohou zúčastněné strany prostřednictvím formálních stížností či jiným způsobem i nadále informovat Evropskou komisi o možné protiprávní státní podpoře poskytnuté Spojeným královstvím před koncem přechodného období. Patří sem případy, kdy je taková státní podpora proplacena nebo jinak vyplacena až v pozdější fázi, jestliže bylo zákonné právo obdržet podporu příjemci uděleno před koncem přechodného období.

2. Hmotná pravidla v oblasti státní podpory

Některá kritéria slučitelnosti stanovená v pokynech Evropské komise pro státní podporu se ve výjimečných případech týkají spolupráce mezi členskými státy EU a/nebo určitého aspektu EU nebo EHP ⁽⁷⁾. Od skončení přechodného období Spojené království již do těchto kritérií není započítáváno a členské státy to musí v případě veškeré nové podpory poskytnuté podle příslušných ustanovení řádně zohlednit.

B. Pravidla použitelná s ohledem na Severní Irsko

1. Použití pravidel státní podpory podle článku 10 Windsorského rámce

Od konce přechodného období se použije protokol, nyní známý jako Windsorský rámec ⁽⁸⁾. Windsorský rámec podléhá pravidelnému souhlasu zákonodárného shromáždění Severního Irsku, přičemž počáteční období trvá čtyři roky po skončení přechodného období ⁽⁹⁾.

V čl. 10 odst. 1 Windsorského rámce se stanoví, že „[n]a Spojené království se použijí ustanovení práva Unie uvedená v příloze 5 tohoto protokolu, mimo jiné s ohledem na opatření na podporu výroby zemědělských produktů a obchodu s nimi v Severním Irsku, pokud jde o opatření, která mají vliv na ten obchod mezi Severním Irskem a Unií, na který se vztahuje tento protokol“.

To znamená, že pravidla EU pro státní podporu se i nadále použijí na členské státy EU, jakož i na Spojené království s ohledem na podporu, která má vliv na obchod mezi Severním Irskem a Evropskou unií, na který se vztahuje Windsorský rámec. Z jiných ustanovení Windsorského rámce, zejména z jeho článků 5 a 9, vyplývá, že obchod se zbožím a elektřinou na velkoobchodní úrovni podléhá Windsorskému rámci ⁽¹⁰⁾.

Pokud jde o výrobu zemědělských produktů a produktů rybolovu a obchod s nimi v Severním Irsku, čl. 10 odst. 2 Windsorského rámce stanoví výjimku z uplatňování práva Unie až do stanovené maximální celkové roční výše podpory, za předpokladu, že stanovený minimální procentní podíl podpory, na niž se vztahuje výjimka, splňuje ustanovení přílohy 2 Dohody WTO o zemědělství. Uvedenou maximální výši a minimální procentní podíl stanovil smíšený výbor (Evropské unie a Spojeného království) rozhodnutím č. 5/2020 ze dne 17. prosince 2020 ⁽¹¹⁾. Veškerá opatření přijatá na podporu výroby zemědělských produktů a obchodu s nimi v Severním Irsku, která nespádají do oblasti působnosti výjimky a která mají vliv na příslušný obchod mezi Severním Irskem a Unií, spadají do oblasti působnosti čl. 10 odst. 1 Windsorského rámce.

Evropská komise, jakož i Soudní dvůr Evropské unie a Tribunál (dále jen „soudy Unie“) jsou i nadále příslušné, pokud jde o tuto podporu, jež spadá do oblasti působnosti čl. 10 odst. 1 Windsorského rámce ⁽¹²⁾.

⁽⁷⁾ Některé nástroje například stanoví zvýšenou intenzitu podpory v případě přeshraniční spolupráce mezi členskými státy EU a/nebo se smluvními stranami EHP.

⁽⁸⁾ Článek 185 dohody o vystoupení.

⁽⁹⁾ Článek 18 Windsorského rámce.

⁽¹⁰⁾ Podrobné vysvětlení toho, na který obchod se Windsorský rámec vztahuje, viz články 5 až 9 tohoto rámce. Pro účely tohoto oznámení bude odkaz na zboží v příslušných případech zahrnovat trh s elektřinou.

⁽¹¹⁾ Rozhodnutí Smíšeného výboru zřízeného Dohodou o vystoupení Spojeného království Velké Británie a Severního Irsku z Evropské unie a Evropského společenství pro atomovou energii č. 5/2020 ze dne 17. prosince 2020, kterým se stanoví počáteční maximální celková roční výše podpory, na niž se vztahuje výjimka, a počáteční minimální procentní podíl uvedený v čl. 10 odst. 2 Protokolu o Irsku/Severním Irsku k Dohodě o vystoupení Spojeného království Velké Británie a Severního Irsku z Evropské unie a Evropského společenství pro atomovou energii (Úř. věst. L 443, 30.12.2020, s. 13).

⁽¹²⁾ Viz čl. 12 odst. 4 Windsorského rámce.

Dne 17. prosince 2020 vydala EU ve smíšeném výboru, který je pověřen dohledem nad prováděním dohody o vystoupení, jednostranné prohlášení. V prohlášení se uvádí: „Při uplatňování článku 107 Smlouvy o fungování EU na situace uvedené v čl. 10 odst. 1 protokolu bude Evropská komise náležitě přihlížet k tomu, že Severní Irsko je nedílnou součástí vnitřního trhu Spojeného království. Evropská unie zdůrazňuje, že vliv na obchod mezi Severním Irskem a Unií, na který se vztahuje tento protokol, v žádném případě nemůže být pouze hypotetický, předpokládaný nebo bez skutečné a přímé vazby na Severní Irsko. Musí být prokázáno, proč dané opatření může mít takový vliv na obchod mezi Severním Irskem a Unií, a to na základě skutečných předvídatelných účinků opatření.“

Toto prohlášení objasňuje uplatňování čl. 10 odst. 1 protokolu, nyní známého jako Windsorský rámec. Není jím však dotčen výklad pojmu „vliv na obchod“ soudy Unie.

Podmínky pro existenci skutečné a přímé vazby na Severní Irsko na základě skutečných předvídatelných účinků opatření byly dále vysvětleny ve společném prohlášení Unie a Spojeného království ve smíšeném výboru zřízeném dohodou o vystoupení ze dne 24. března 2023 o použití čl. 10 odst. 1 Windsorského rámce takto:

„Společné prohlášení o uplatňování čl. 10 odst. 1 Windsorského rámce vychází z jednostranného prohlášení Unie, potvrzuje postavení Severního Irska na vnitřním trhu Spojeného království a zároveň zajišťuje ochranu vnitřního trhu Unie. Upřesňuje podmínky uplatňování čl. 10 odst. 1 Windsorského rámce a stanoví zvláštní okolnosti, za kterých se prohlášení může aktivovat, dojde-li k poskytnutí subvencí ve Spojeném království, a lze je použít k výkladu tohoto ustanovení.“

Aby bylo o určitém opatření možné mít za to, že má skutečnou a přímou souvislost se Severním Irskem, a tudíž má vliv na obchod mezi Severním Irskem a Unií, na který se vztahuje Windsorský rámec, musí mít na tento obchod skutečně předvídatelné účinky. Relevantní skutečné předvídatelné účinky by měly být významné, a nikoli pouze hypotetické nebo předpokládané.

U opatření poskytnutých jakémukoli příjemci, který se nachází ve Velké Británii, mohou faktory relevantní pro významnost zahrnovat velikost podniku, výši subvence a přítomnost podniku na relevantním trhu v Severním Irsku. Ačkoliv pouhé uvedení zboží na trh Severního Irska samo o sobě nepostačuje k tomu, aby představovalo přímou a skutečnou souvislost, kterou se aktivuje čl. 10 odst. 1 Windsorského rámce, opatření, která jsou poskytnuta příjemcům nacházejícím se v Severním Irsku, mají s větší pravděpodobností významné účinky.

U opatření poskytnutých jakémukoli příjemci, který se nachází ve Velké Británii, jež mají významný účinek, musí být dále prokázáno, že hospodářský přínos subvence by byl zcela nebo částečně přenesen na podnik v Severním Irsku nebo prostřednictvím příslušného zboží na trh v Severním Irsku, například prodejem za cenu nižší, než je tržní cena, aby existovala přímá a skutečná souvislost aktivující čl. 10 odst. 1 Windsorského rámce.“

Jak je potvrzeno ve společném prohlášení, čl. 10 odst. 1 Windsorského rámce se vztahuje na opatření, která mají vliv na příslušný obchod mezi Severním Irskem a Unií, bez ohledu na to, zda se příjemce nachází v Severním Irsku a/nebo se zabývá příslušným obchodem.

Je na Evropské komisi, aby prokázala, že opatření má na základě svých skutečných předvídatelných účinků dostatečně skutečnou a přímou souvislost se Severním Irskem, aby spadalo do oblasti působnosti čl. 10 odst. 1 Windsorského rámce. V tomto ohledu Evropská komise zohlední tyto aspekty:

U opatření poskytnutých příjemcům nacházejícím se v Severním Irsku je pravděpodobnější, že mají skutečnou a přímou souvislost se Severním Irskem, a proto se u nich aktivuje čl. 10 odst. 1 Windsorského rámce.

U opatření poskytnutých příjemcům, kteří se nacházejí v jiných částech Spojeného království než v Severním Irsku, musí Evropská komise prokázat skutečnou a přímou souvislost se Severním Irskem na základě skutečných předvídatelných účinků opatření:

— Evropská komise se domnívá, že k prokázání těchto skutečných předvídatelných účinků na příslušný obchod mezi Severním Irskem a Unií musí být veškeré účinky opatření dostatečně významné. Při posuzování, zda tomu tak je, bude Evropská komise vycházet ze souboru ukazatelů založených zejména na velikosti podniku, výši subvence a přítomnosti podniku na trhu v Severním Irsku.

- Evropská komise musí dále prokázat, že hospodářský přínos opatření by byl zcela nebo částečně přenesen na podnik v Severním Irsku nebo prostřednictvím příslušného zboží na trh v Severním Irsku, například prodejem za cenu nižší, než je tržní cena. V tomto ohledu Evropská komise rovněž zohlední veškeré podmínky nebo prvky opatření, které mají zabránit tomuto přenesení hospodářského přínosu.

V případě opatření ve prospěch poskytovatelů služeb musí Evropská komise prokázat, že přínos je přenesen na podniky, které se zabývají příslušným obchodem se zbožím mezi Severním Irskem a Unií. Tato nepřímá výhoda obvykle existuje pouze tehdy, je-li opatření navrženo tak, aby vedlejší účinky nasměrovalo na identifikovatelné podniky nebo skupiny podniků ⁽¹³⁾.

Objasnění výše uvedeného pomocí příkladů:

- Na režim subvencí, jehož cílem je poskytovat podporu výrobcům zboží nacházejícím se v Severním Irsku, se bude obvykle vztahovat čl. 10 odst. 1 Windsorského rámce, pokud se tento režim bude považovat za státní podporu.
- Subvence v omezené výši poskytnutá malému podniku nacházejícímu se mimo Severní Irsko a bez významné přítomnosti na trhu Severního Irsku by obvykle neměla dostatečně významné účinky, aby bylo možné konstatovat existenci skutečné a přímé souvislosti se Severním Irskem na základě skutečných předvídatelných účinků.
- Pokud jde o významné subvence pro velké výrobce nacházející se v jiných částech Spojeného království než v Severním Irsku, Evropská komise posoudí, zda existuje významný vliv na obchod se Severním Irskem, na základě řady parametrů, jako je přítomnost příjemce na trhu v Severním Irsku. Existuje-li navíc reálné riziko, že by hospodářský přínos mohl být přenesen tak, aby ovlivnil trh v Severním Irsku, bude mít Evropská komise pravděpodobně za to, že se použije čl. 10 odst. 1 Windsorského rámce. Evropská komise by obvykle k tomuto závěru nedospěla, pokud by opatření bylo navrženo tak, aby se zabránilo reálnému riziku, že by hospodářský přínos mohl být přenesen tak, aby ovlivnil trh v Severním Irsku.
- Režim subvencí na pokrytí některých nákladů poskytovatelů služeb na odbornou přípravu by obvykle nespadal do oblasti působnosti čl. 10 odst. 1 Windsorského rámce, neboť by nebyl navržen tak, aby vedlejší účinky nasměroval na identifikovatelné podniky nebo skupiny podniků zabývajících se příslušným obchodem mezi Severním Irskem a Unií. Režim subvencí, jehož cílem je poskytovat finanční pobídky poskytovatelům služeb (např. ve finančním sektoru) a který je navržen tak, aby snížil náklady na služby pro podniky nacházející se v Severním Irsku a zabývajících se obchodem se zbožím mezi Severním Irskem a Unií, by však mohl znamenat přenesení nepřímé výhody na tyto podniky.

2. Ustanovení čl. 5 odst. 6 Windsorského rámce

Cla vybíraná Spojeným královstvím v souladu s čl. 5 odst. 3 Windsorského rámce se nepředávají Unii. V čl. 5 odst. 6 Windsorského rámce se uvádí, že Spojené království může za určitých okolností prominout celní dluh nebo proplatit cla obchodníkům ⁽¹⁴⁾. Pokud tato opatření představují státní podporu a mají vliv na příslušný obchod mezi Severním Irskem a Unií, vztahují se na ně ustanovení článku 10 Windsorského rámce o státní podpoře. Bude-li třeba posoudit slučitelnost těchto opatření, Evropská komise v příslušných případech zohlední okolnosti v Severním Irsku ⁽¹⁵⁾.

Vysvětlení zde poskytnutá nemají být vyčerpávající. Jejich účelem je podat soudům a orgánům poskytujícím podporu v členských státech EU a ve Spojeném království pokyny ohledně uplatňování pojmu „vliv na obchod“ mezi Severním Irskem a Unií. Toto oznámení nahrazuje předchozí oznámení zúčastněným stranám zveřejněné dne 10. února 2021.

⁽¹³⁾ Pokud jde o pojem „nepřímá výhoda“, odkazuje se na body 115 a 116 sdělení Komise o pojmu státní podpora uvedeném v čl. 107 odst. 1 Smlouvy o fungování Evropské unie (Úř. věst. C 262, 19.7.2016, s. 1).

⁽¹⁴⁾ Jedná se o proplácení cel Spojeným královstvím za zboží přivážené do Severního Irsku, prominutí (Spojeným královstvím) celního dluhu vzniklého u zboží přiváženého do Severního Irsku, stanovení podmínek (Spojeným královstvím), za nichž má být navraceno clo za zboží, „u něhož lze prokázat, že nevstoupilo do Unie“, a poskytování „náhrady podnikům za účelem vyrovnání dopadů“ použití těchto ustanovení (Spojeným královstvím).

⁽¹⁵⁾ Ustanovení čl. 5 odst. 6 Windsorského rámce.

Obecné informace o právních předpisech Unie týkajících se státní podpory naleznete na internetových stránkách Evropské komise věnovaných pravidlům EU pro státní podporu (https://competition-policy.ec.europa.eu/state-aid_en). Obsah těchto stránek bude v případě potřeby dále aktualizován.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

8. června 2023

(2023/C 202/05)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,0737	CAD	kanadský dolar	1,4342
JPY	japonský jen	149,98	HKD	hongkongský dolar	8,4126
DKK	dánská koruna	7,4498	NZD	novozélandský dolar	1,7696
GBP	britská libra	0,86113	SGD	singapurský dolar	1,4460
SEK	švédská koruna	11,6480	KRW	jihokorejský won	1 399,86
CHF	švýcarský frank	0,9751	ZAR	jihoafrický rand	20,3284
ISK	islandská koruna	149,50	CNY	čínský juan	7,6541
NOK	norská koruna	11,7580	IDR	indonéska rupie	15 979,46
BGN	bulharský lev	1,9558	MYR	malajsijský ringgit	4,9589
CZK	česká koruna	23,625	PHP	filipínské peso	60,228
HUF	maďarský forint	368,65	RUB	ruský rubl	
PLN	polský zlotý	4,4788	THB	thajský baht	37,408
RON	rumunský lei	4,9530	BRL	brazilský real	5,2866
TRY	turecká lira	25,0875	MXN	mexické peso	18,6188
AUD	australský dolar	1,6061	INR	indická rupie	88,6170

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

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

Oznámení podle článku 13 směrnice Evropského parlamentu a Rady 2001/24/ES o reorganizaci a likvidaci úvěrových institucí týkající se uzavření a následné likvidace společnosti Baltic International Bank SE [lotyšská úvěrová instituce v likvidaci]

(2023/C 202/06)

Výzva k přihlášení pohledávky. Dodržte lhůty!

Rozhodnutím Soudního dvora pro hospodářské věci ze dne 24. března 2023 v občanskoprávní věci č. C75010823 byla společnost Baltic International Bank SE, reg. č. 40003127883, uznána za instituci, která má být zlikvidována, a proces její likvidace byl zahájen. Jako likvidátor společnosti Baltic International Bank SE byl schválen advokát Olavs Cers.

Pohledávky věřitelů a pohledávky jiných osob, jakož i další pohledávky vůči společnosti Baltic International Bank SE, které jsou likvidovány, musí být předloženy likvidátorovi do dne **30. června 2023**. Pohledávky věřitelů podané po uplynutí stanovené lhůty se posuzují a budou uspokojeny v souladu s postupem stanoveným v odstavci 3 § 139.3 zákona o úvěrových institucích.

Pracovištěm likvidátora společnosti Baltic International Bank SE během procesu likvidace je Riga, 6 Grēcinieku, LV-1050, kontaktní telefon +371 67000444 nebo +371 67365865 (pracovní dny od 9:00 do 17:00). E-mailová adresa pro komunikaci bib.likvidators@cersjurkans.lv

Žádost věřitele musí být vyhotovena v lotyšském jazyce. Je-li vyhotovena v jiném jazyce, musí být přiložen notářsky ověřený překlad do lotyštiny. K žádosti věřitele musí být přiloženy originály dokumentů nebo po předložení originálů notářsky ověřené kopie dokumentů, které splňují požadavky Haagské úmluvy o zrušení požadavku na ověřování zahraničních veřejných listin z roku 1961.

Věřitelé musí v pohledávce vypočítat celkovou výši svých pohledávek v cizí měně a uvést ji v **eurech** v souladu se směnným kurzem stanoveným Evropskou centrální bankou ke dni 12. prosince 2022.

Pohledávky věřitelů společnosti Baltic International Bank SE v likvidaci a podpůrné dokumenty mohou být předloženy likvidátorovi společnosti Baltic International Bank SE v likvidaci panu Olavsovi Cersemu:

- osobně v Rize, ulice Strēlnieku 9-4, v pracovních dnech od 9:00 do 17:00,
- zasláním doporučeného dopisu na adresu Strēlnieku 9-4, Riga, LV-1010, Lotyšsko,
- zasláním pohledávky věřitele vyhotovené v souladu s lotyšským zákonem o elektronických dokumentech ve formě elektronického dokumentu podepsaného zabezpečeným elektronickým podpisem s časovým razítkem na e-mailovou adresu likvidátora: bib.likvidators@cersjurkans.lv.

Pokud věřitel připojí k věřitelově pohledávce odvozené dokumenty, má likvidátor právo požadovat předložení originálů dokumentů a věřitel je povinen je předložit. Likvidátor má právo požadovat jiné dokumenty nebo jejich deriváty, je-li to nezbytné pro rozhodnutí o věřitelově pohledávce.

Podrobné informace o požadavcích na podání pohledávky věřitele jsou k dispozici na internetových stránkách společnosti Baltic International Bank SE v likvidaci: <https://www.bib.eu/en/news/03/29/notification-commencement-liquidation-baltic-international-bank-se-filing-creditors-claims-claims>

Informace členských států o ukončení rybolovu

(2023/C 202/07)

V souladu s čl. 35 odst. 3 nařízení Rady (ES) č. 1224/2009 ze dne 20. listopadu 2009 o zavedení kontrolního režimu Unie k zajištění dodržování pravidel společné rybářské politiky ⁽¹⁾ bylo přijato rozhodnutí o ukončení rybolovu, jak je uvedeno v této tabulce:

Datum a čas ukončení	18.5.2023
Doba trvání	18.5.2023 – 31.12.2023
Členský stát	Portugalsko
Populace nebo skupina populací	JAX/08C. (včetně zvláštní podmínky JAX/*09.)
Druh	Kranas (<i>Trachurus</i> spp.)
Oblast	8c
Druh(y) rybářského plavidla	—
Referenční číslo	01/TQ194

(¹) Úř. věst. L 343, 22.12.2009, s. 1.

Aktualizace seznamu hraničních přechodů podle čl. 2 odst. 8 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/399, kterým se stanoví kodex Unie o pravidlech upravujících přeshraniční pohyb osob (Schengenský hraniční kodex) ⁽¹⁾

(2023/C 202/08)

Zveřejnění seznamu hraničních přechodů podle čl. 2 odst. 8 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/399 ze dne 9. března 2016, kterým se stanoví kodex Unie o pravidlech upravujících přeshraniční pohyb osob (Schengenský hraniční kodex) ⁽²⁾, se zakládá na informacích, které členské státy sdělily Komisi v souladu s článkem 39 Schengenského hraničního kodexu.

Kromě zveřejnění v Úředním věstníku je na internetové stránce Generálního ředitelství pro migraci a vnitřní věci k dispozici aktualizované znění.

SEZNAM HRANIČNÍCH PŘECHODŮ

NĚMECKO

Změna informací zveřejněných v Úř. věst. C 286, 27. 7. 2022 s. 33.

Přístavy na Severním moři

- (1) Borkum
- (2) Brake
- (3) Brunsbüttel
- (4) Büsum
- (5) Bützflether Sand
- (6) Brémy
- (7) Bremerhaven
- (8) Cuxhaven
- (9) Eckwarderhörne
- (10) Elsfleth
- (11) Emden
- (12) Fedderwardsiel
- (13) Glückstadt
- (14) Hamburk
- (15) Hamburk-Neuenfelde
- (16) Helgoland
- (17) Horumersiel
- (18) Husum
- (19) Leer
- (20) Lemwerder
- (21) List/Sylt
- (22) Norddeich
- (23) Nordenham
- (24) Norderney
- (25) Papenburg
- (26) Stadersand

⁽¹⁾ Viz seznam předchozích zveřejnění na konci této aktualizace.

⁽²⁾ Úř. věst. L 77, 23.3.2016 s. 1.

- (27) Wangerooge
- (28) Wedel
- (29) Wewelsfleth
- (30) Wilhelmshaven

Přístavy na baltském moři

- (1) Eckernförde (přístavní zařízení spolkového námořnictva)
- (2) Flensburg – přístav
- (3) Greifswald – přístav Ladebow
- (4) Jägersberg (přístavní zařízení spolkového námořnictva)
- (5) Kiel
- (6) Kiel (přístavní zařízení spolkového námořnictva)
- (7) Kiel-Holtenau
- (8) Lubmin
- (9) Lübeck
- (10) Lübeck-Travemünde
- (11) Mukran
- (12) Neustadt
- (13) Puttgarden
- (14) Rendsburg
- (15) Rostock – přístav (sloučení přístavu Warnemünde a mořského přístavu Rostock)
- (16) Sassnitz
- (17) Stralsund
- (18) Surendorf (přístavní zařízení spolkového námořnictva)
- (19) Vierow
- (20) Wismar
- (21) Wolgast

ODERSKÝ ZÁLIV

- (1) Ueckermünde

Mezinárodní letiště, menší letiště, polní letiště**VE SPOLKOVÉ ZEMI BÁDENSKO-WÜRTEMBERSKO**

- (1) Aalen-Heidenheim-Elchingen
- (2) Letiště Baden Karlsruhe Baden-Baden
- (3) Donaueschingen-Villingen
- (4) Freiburg/Brg.
- (5) Friedrichshafen-Löwental
- (6) Heubach (okres Schwáb. Gmünd)
- (7) Lahr
- (8) Laupheim
- (9) Leutkirch-Unterzeil
- (10) Mannheim-City
- (11) Mengen
- (12) Niederstetten
- (13) Schwäbisch Hall

(14) Stuttgart

VE SPOLKOVÉ ZEMI BAVORSKO

- (1) Aschaffenburg
- (2) Augsburg-Mühlhausen
- (3) Bayreuth – Bindlacher Berg
- (4) Coburg-Brandebsteinsebene
- (5) Giebelstadt
- (6) Hof-Plauen
- (7) Ingolstadt
- (8) Landshut-Ellermühle
- (9) Lechfeld
- (10) Memmingerberg
- (11) München „Franz Joseph Strauß“
- (12) Neuburg
- (13) Norimberk
- (14) Oberpfaffenhofen
- (15) Roth
- (16) Straubing-Wallmühle

VE SPOLKOVÉ ZEMI BERLÍN

- (1) Berlín Tegel

VE SPOLKOVÉ ZEMI BRANIBORSKO

- (1) Berlín Brandenburg „Willy Brandt“
- (2) Schönhagen

VE SPOLKOVÉ ZEMI BRÉMY

- (1) Brémy

VE SPOLKOVÉ ZEMI HAMBURK

- (1) Hamburk

VE SPOLKOVÉ ZEMI HESENSKO

- (1) Allendorf/Eder
- (2) Egelsbach
- (3) Frankfurt nad Mohanem
- (4) Fritzlar
- (5) Kassel-Calden
- (6) Reichelsheim

VE SPOLKOVÉ ZEMI MEKLENBORSKO

- (1) Neubrandenburg-Trollenhagen
- (2) Rostock-Laage

VE SPOLKOVÉ ZEMI DOLNÍ SASKO

- (1) Borkum
- (2) Braunschweig-Waggum
- (3) Bückeberg-Achum
- (4) Celle

- (5) Damme / Dümmer-See
- (6) Diepholz
- (7) Emden
- (8) Fassberg
- (9) Ganderkesee
- (10) Hannover
- (11) Leer-Nüttermoor
- (12) Nordholz
- (13) Osnabrück-Atterheide
- (14) Wangerooge
- (15) Wilhelmshaven-Mariensiel
- (16) Wittmundhafen
- (17) Wunstorf

VE SPOLKOVÉ ZEMI SEVERNÍ PORÝNÍ-VESTFÁLSKO

- (1) Aachen-Merzbrück
- (2) Arnsberg
- (3) Bielefeld-Windelsbleiche
- (4) Bonn-Hardthöhe
- (5) Dortmund-Wickede
- (6) Düsseldorf
- (7) Essen-Mülheim
- (8) Bonn Hangelar
- (9) Köln/Bonn
- (10) Marl/Loemühle
- (11) Mönchengladbach
- (12) Münster-Osnabrück
- (13) Nörvenich
- (14) Paderborn-Lippstadt
- (15) Porta Westfalica
- (16) Rheine-Bentlage
- (17) Siegerland
- (18) Stadtlohn-Wenningfeld
- (19) Weeze-Lahrbruch

VE SPOLKOVÉ ZEMI PORÝNÍ-FALC

- (1) Büchel
- (2) Föhren
- (3) Hahn
- (4) Koblenz-Winningen
- (5) Mainz-Finthen
- (6) Pirmasens-Pottschütthöhe
- (7) Ramstein (letecká základna USA)
- (8) Speyer
- (9) Spangdahlem (letecká základna USA)

(10) Zweibrücken

VE SPOLKOVÉ ZEMI SÁRSKO

(1) Saarbrücken-Ensheim

(2) Saarlouis/Düren

VE SPOLKOVÉ ZEMI SASKO

(1) Drážďany

(2) Lipsko-Halle

(3) Rothenburg/Oberlausitz

VE SPOLKOVÉ ZEMI SASKO-ANHALTSKO

(1) Cochstedt

(2) Magdeburg

VE SPOLKOVÉ ZEMI ŠLESVICKO-HOLŠTÝNSKO

(1) Helgoland-Düne

(2) Hohn

(3) Kiel-Holtenau

(4) Lübeck-Blankensee

(5) Schleswig/Jagel

(6) Westerland/Sylt

VE SPOLKOVÉ ZEMI DURYNSKO

(1) Altenburg-Nobitz

(2) Erfurt-Výmar

ŠPANĚLSKO

Změna informací zveřejněných v Úř. věst. C 420, 22. 11. 2014 s. 9.

Vzdušné hranice

(1) Albacete

(2) Alicante

(3) Almería

(4) Asturias

(5) Badajoz

(6) Barcelona

(7) Bilbao

(8) Burgos

(9) Castellón

(10) Ciudad Real

(11) Fuerteventura

(12) Gerona

(13) Gran Canaria

(14) Granada

(15) Huesca-Pirineos

(16) Ibiza

(17) Jerez de la Frontera

(18) La Coruña

- (19) La Palma
- (20) Lanzarote
- (21) León
- (22) Lleida-Alguaire
- (23) Logroño-Agoncillo
- (24) Madrid-Barajas
- (25) Málaga
- (26) Matacán (Salamanca)
- (27) Menorca
- (28) Murcia
- (29) Palma de Mallorca
- (30) Pamplona
- (31) Reus
- (32) San Sebastián
- (33) Santander
- (34) Santiago
- (35) Sevilla
- (36) Tenerife North
- (37) Tenerife South
- (38) Teruel
- (39) Valencia
- (40) Valladolid
- (41) Vigo
- (42) Vitoria
- (43) Zaragoza

Námořní hranice

- (1) Algeciras (Cádiz)
- (2) Alicante
- (3) Almeria
- (4) Arrecife (Lanzarote)
- (5) Avilés (Asturie)
- (6) Barcelona
- (7) Bilbao
- (8) Cádiz
- (9) Cartagena (Murcia)
- (10) Castellón
- (11) Ceuta
- (12) Ferrol (La Corua)
- (13) Gijón
- (14) Huelva
- (15) Ibiza
- (16) La Corua
- (17) La Línea de la Concepción
- (18) La Luz (Las Palmas)

- (19) Mahón
- (20) Malaga
- (21) Melilla
- (22) Motril (Granada)
- (23) Palma de Mallorca
- (24) Puerto del Rosario (Fuerteventura)
- (25) Puerto de Santa Cruz de La Palma (La Palma)
- (26) Sagunto (Provincie Valencie)
- (27) San Sebastian
- (28) Santa Cruz, Tenerife
- (29) Santander
- (30) Sevilla
- (31) Tarifa
- (32) Tarragona
- (33) Valencie
- (34) Vigo

Pozemní hranice

- (1) Ceuta
- (2) Melilla
- (3) La Seo de Urgel
- (4) La Línea de la Concepción (*)

(*) Celnice a místo policejní kontroly v „La Línea de la Concepción“ neodpovídají vymezení hranice uznané Španělskem ve Smlouvě z Utrechtu.

FRANCIE

Změna informací zveřejněných v Úř. věst. C 229, 14. 6. 2022 s. 8.

Vzdušné hranice

- (1) Ajaccio-Napoléon-Bonaparte
- (2) Albert-Bray
- (3) Angers-Marcé
- (4) Angoulême-Brie-Champniers
- (5) Annecy-Methet
- (6) Auxerre-Branches
- (7) Avignon-Caumont
- (8) Bâle-Mulhouse
- (9) Bastia-Poretta
- (10) Beauvais-Tillé
- (11) Bergerac-Dordogne-Périgord
- (12) Béziers-Vias
- (13) Biarritz-Pays Basque
- (14) Bordeaux-Mérignac
- (15) Brest-Bretagne
- (16) Brive-Souillac
- (17) Caen-Carpiquet

- (18) Calais-Dunkerque
- (19) Calvi-Sainte-Catherine
- (20) Cannes-Mandelieu
- (21) Carcassonne-Salvaza
- (22) Châlons-Vatry
- (23) Chambéry-Aix-les-Bains
- (24) Châteauroux-Déols
- (25) Cherbourg-Mauperthus
- (26) Clermont-Ferrand-Auvergne
- (27) Colmar-Houssen
- (28) Deauville-Normandie
- (29) Dijon-Longvic
- (30) Dinard-Pleurtuit-Saint-Malo
- (31) Dôle-Tavaux
- (32) Epinal-Mirecourt
- (33) Figari-Sud Corse
- (34) Grenoble-Alpes-Isère
- (35) Hyères-le Palivestre
- (36) Istres-Le-Tubé
- (37) La Môle-Saint-Tropez (každoročně otevřeno od 1. července do 15. října)
- (38) La Rochelle-Ile de Ré
- (39) La Roche-sur-Yon
- (40) Laval-Entrammes
- (41) Le Castellet (každoročně otevřeno od 1. června do 31. července; výjimečně otevřeno od 22. do 31. října 2022)
- (42) Le Havre-Octeville
- (43) Le Mans-Arnage
- (44) Le Touquet-Côte d'Opale
- (45) Lille-Lesquin
- (46) Limoges-Bellegarde
- (47) Lorient-Lann-Bihoué
- (48) Lyon-Bron
- (49) Lyon-Saint-Exupéry
- (50) Marseille-Provence
- (51) Metz-Nancy-Lorraine
- (52) Monaco-Héliport
- (53) Montpellier-Méditerranée
- (54) Nantes-Atlantique
- (55) Nice-Côte d'Azur
- (56) Nîmes-Garons
- (57) Orléans-Bricy
- (58) Orléans-Saint-Denis-de-l'Hôtel
- (59) Paris-Charles de Gaulle
- (60) Paris-Issy-les-Moulineaux

- (61) Paris-le Bourget
- (62) Paris-Orly
- (63) Pau-Pyrénées
- (64) Perpignan-Rivesaltes
- (65) Poitiers-Biard
- (66) Quimper-Pluguffan (otevřeno od začátku května do začátku září)
- (67) Rennes Saint-Jacques
- (68) Rodez-Aveyron
- (69) Rouen-Vallée de Seine
- (70) Saint-Brieuc-Armor
- (71) Saint-Etienne Loire
- (72) Saint-Nazaire-Montoir
- (73) Salon de Provence (10. května 2023–27. května 2023)
- (74) Strasbourg-Entzheim
- (75) Tarbes-Lourdes-Pyrénées
- (76) Toulouse-Blagnac
- (77) Toulouse-Francazal
- (78) Tours-Val de Loire
- (79) Troyes-Barbèrey
- (80) Valence – Chabeuil (od 1. června 2021)
- (81) Vélizy-Villacoublay

Námořní hranice

- (1) Ajaccio
- (2) Bastia
- (3) Bayonne
- (4) Bordeaux
- (5) Boulogne
- (6) Brest
- (7) Caen-Ouistreham
- (8) Calais
- (9) Cannes-Vieux Port
- (10) Carteret
- (11) Cherbourg
- (12) Dieppe
- (13) Douvres
- (14) Dunkerque
- (15) Granville
- (16) Honfleur
- (17) La Rochelle-La Pallice
- (18) Le Havre
- (19) Les Sables-d'Olonne-Port
- (20) Lorient
- (21) Marseille
- (22) Monaco-Port de la Condamine

- (23) Nantes-Saint-Nazaire
- (24) Nice
- (25) Port-de-Bouc-Fos / Port-Saint-Louis
- (26) Port-la-Nouvelle
- (27) Port-Vendres
- (28) Roscoff
- (29) Rouen
- (30) Saint-Brieuc
- (31) Saint-Malo
- (32) Sète
- (33) Toulon

Pozemní hranice

- 1) Železniční stanice Bourg Saint Maurice (otevřeno od začátku prosince do poloviny dubna)
- 2) Železniční stanice Moûtiers (otevřeno od začátku prosince do poloviny dubna)
- 3) Železniční stanice Ashford International
- 4) Cheriton/Coquelles
- 5) Železniční stanice Chessy-Marne-la-Vallée
- 6) Železniční stanice Fréthun
- 7) Železniční stanice Lille-Europe
- 8) Železniční stanice Paris-Nord
- 9) Železniční stanice St-Pancras
- 10) Železniční stanice Ebbsfleet
- 11) Pas de la Case-Porta
- 12) Nádraží TGV Roissy – letiště

CHORVATSKO

Změna informací zveřejněných v Úř. věst. C 242, 23. 8. 2013 s. 2.

CHORVATSKÁ REPUBLIKA – BOSNA A HERCEGOVINA

Stálé hraniční přechody pro mezinárodní přepravu osob a zboží s kontrolními orgány – **silniční doprava (SHK)** ⁽³⁾:

- 1. Stara Gradiška,
- 2. Nova Sela.

Stálé hraniční přechody pro mezinárodní přepravu osob a zboží – **silniční doprava**:

- 1. Županja,
- 2. Gunja,
- 3. Slavonski Šamac,
- 4. Slavonski Brod,
- 5. Jasenovac,
- 6. Maljevac,
- 7. Ličko Petrovo Selo,
- 8. Strmica,
- 9. Kamensko,

⁽³⁾ Stanoviště hraniční kontroly.

10. Vinjani Gornji,
11. Vinjani Donji,
12. Gornji Brgat,
13. Klek,
14. Zaton Doli.

Stálé hraniční přechody pro mezinárodní přepravu osob a zboží – **železniční doprava:**

1. Drenovci,
2. Volinja,
3. Ličko Dugo Polje,
4. Slavonski Šamac,
5. Metković.

Stálé hraniční přechody pro mezinárodní přepravu osob – **silniční doprava:**

1. Hrvatska Kostajnica,
2. Užljebić,
3. Aržano,
4. Orah,
5. Čepikuće,
6. Prud,
7. Metković,
8. Mali Prolog,
9. Dvor.

Stálé hraniční přechody pro **malý pohraniční styk** (*):

1. Pašin Potok,
2. Bogovolja,
3. Kordunski Ljeskovac,
4. Lička Kaldrma,
5. Bili Brig,
6. Aržano Pazar,
7. Dvorine,
8. Cera,
9. Jovića Most,
10. Sebišina,
11. Slivno,
12. Podprolog,
13. Unka,
14. Vukov Klanac,
15. Imotica,
16. Slano,
17. Hrvatska Dubica,
18. Gabela Polje.

(*) Otevřeny denně od 6:00 do 22:00.

CHORVATSKÁ REPUBLIKA – ČERNÁ HORA

Stálé hraniční přechody pro mezinárodní přepravu osob a zboží s kontrolními orgány – **silniční doprava (SHK)** ^(?):

1. Karasovići.

Stálé hraniční přechody pro mezinárodní přepravu osob – **silniční doprava**:

1. Vitaljina.

CHORVATSKÁ REPUBLIKA – REPUBLIKA SRBSKO

Stálé hraniční přechody pro mezinárodní přepravu osob a zboží s kontrolními orgány – **silniční doprava (SHK)** ^(?):

1. Bajakovo.

Stálé hraniční přechody pro mezinárodní přepravu osob a zboží – **silniční doprava**:

1. Batina.
2. Erdut,
3. Ilok,
4. Principovac,
5. Tovarnik,
6. Principanovac II
7. Ilok II

Stálé hraniční přechody pro mezinárodní přepravu osob a zboží – **železniční doprava**:

1. Tovarnik,
2. Erdut.

Říční hraniční přechody

Stálé hraniční přechody pro mezinárodní přepravu osob a zboží – **říční doprava**:

1. Osijek,
2. Slavonski Brod,
3. Sisak,
4. Vukovar.

Námořní hraniční přechody

Stálé hraniční přechody pro mezinárodní přepravu osob a zboží s kontrolními orgány – **námořní doprava (SHK)** ^(?):

1. Rijeka,
2. Ploče.

Stálé hraniční přechody pro mezinárodní přepravu osob a zboží – **námořní doprava**:

1. Zadar,
2. Šibenik,
3. Split,
4. Dubrovnik,
5. Raša-Bršica.

^(?) Stanoviště hraniční kontroly.

^(?) Stanoviště hraniční kontroly.

^(?) Stanoviště hraniční kontroly.

Stálé hraniční přechody pro mezinárodní přepravu osob – **námořní doprava:**

1. Umag,
2. Pula,
3. Mali Lošinj,
4. Vis,
5. Cavtat,
6. Ubli.

Sezónní hraniční přechody pro mezinárodní přepravu osob – **námořní doprava:**

Letištní hraniční přechody

Stálé hraniční přechody pro mezinárodní přepravu osob a zboží s kontrolními orgány – **letecká doprava (SHK) (*)**:

1. Zagreb.

Stálé hraniční přechody pro mezinárodní přepravu osob a zboží – **letecká doprava:**

1. Pula,
2. Rijeka,
3. Zadar,
4. Split,
5. Dubrovnik,
6. Osijek.

Stálé hraniční přechody pro mezinárodní přepravu osob – **letecká doprava:**

1. Mali Lošinj,
2. Brač.

Poznámka:

- Stálý hraniční přechod: hraniční přechod s otevírací dobou 24/24.
- Sezónní hraniční přechod: hraniční přechod, který je otevřen od 1. dubna do 31. října (pokud velikonoční prázdniny začínají dříve než 1. dubna, musí se dotčený hraniční přechod otevřít sedm dní před jejich začátkem).

Seznam předchozích zveřejnění

Úř. věst. C 247, 13.10.2006, s. 25.

Úř. věst. C 77, 5.4.2007, s. 11.

Úř. věst. C 153, 6.7.2007, s. 22.

Úř. věst. C 164, 18.7.2008, s. 45.

Úř. věst. C 316, 28.12.2007, s. 1.

Úř. věst. C 134, 31.5.2008, s. 16.

Úř. věst. C 177, 12.7.2008, s. 9.

Úř. věst. C 200, 6.8.2008, s. 10.

Úř. věst. C 331, 31.12.2008, s. 13.

Úř. věst. C 3, 8.1.2009, s. 10.

Úř. věst. C 37, 14.2.2009, s. 10.

Úř. věst. C 64, 19.3.2009, s. 20.

Úř. věst. C 99, 30.4.2009, s. 7.

Úř. věst. C 229, 23.9.2009, s. 28.

Úř. věst. C 263, 5.11.2009, s. 22.

Úř. věst. C 298, 8.12.2009, s. 17.

Úř. věst. C 74, 24.3.2010, s. 13.

Úř. věst. C 326, 3.12.2010, s. 17.

Úř. věst. C 355, 29.12.2010, s. 34.

Úř. věst. C 22, 22.1.2011, s. 22.

Úř. věst. C 37, 5.2.2011, s. 12.

Úř. věst. C 149, 20.5.2011, s. 8.

Úř. věst. C 190, 30.6.2011, s. 17.

Úř. věst. C 203, 9.7.2011, s. 14.

Úř. věst. C 210, 16.7.2011, s. 30.

Úř. věst. C 271, 14.9.2011, s. 18.

(*) Stanoviště hraniční kontroly.

- Úř. věst. C 356, 6.12.2011, s. 12.
Úř. věst. C 111, 18.4.2012, s. 3.
Úř. věst. C 183, 23.6.2012, s. 7.
Úř. věst. C 313, 17.10.2012, s. 11.
Úř. věst. C 394, 20.12.2012, s. 22.
Úř. věst. C 51, 22.2.2013, s. 9.
Úř. věst. C 167, 13.6.2013, s. 9.
Úř. věst. C 242, 23.8.2013, s. 2.
Úř. věst. C 275, 24.9.2013, s. 7.
Úř. věst. C 314, 29.10.2013, s. 5.
Úř. věst. C 324, 9.11.2013, s. 6.
Úř. věst. C 57, 28.2.2014, s. 4.
Úř. věst. C 167, 4.6.2014, s. 9.
Úř. věst. C 244, 26.7.2014, s. 22.
Úř. věst. C 332, 24.9.2014, s. 12.
Úř. věst. C 420, 22.11.2014, s. 9.
Úř. věst. C 72, 28.2.2015, s. 17.
Úř. věst. C 126, 18.4.2015, s. 10.
Úř. věst. C 229, 14.7.2015, s. 5.
Úř. věst. C 341, 16.10.2015, s. 19.
Úř. věst. C 84, 4.3.2016, s. 2.
Úř. věst. C 236, 30.6.2016, s. 6.
Úř. věst. C 278, 30.7.2016, s. 47.
Úř. věst. C 331, 9.9.2016, s. 2.
Úř. věst. C 401, 29.10.2016, s. 4.
Úř. věst. C 484, 24.12.2016, s. 30.
Úř. věst. C 32, 1.2.2017, s. 4.
Úř. věst. C 74, 10.3.2017, s. 9.
Úř. věst. C 120, 13.4.2017, s. 17.
Úř. věst. C 152, 16.5.2017, s. 5.
Úř. věst. C 411, 2.12.2017, s. 10.
Úř. věst. C 31, 27.1.2018, s. 12.
Úř. věst. C 261, 25.7.2018, s. 6.
Úř. věst. C 264, 26.7.2018, s. 8.
Úř. věst. C 368, 11.10.2018, s. 4.
Úř. věst. C 459, 20.12.2018, s. 40.
Úř. věst. C 43, 4.2. 2019, s. 2.
Úř. věst. C 64, 27.2.2020, s. 17.
Úř. věst. C 231, 14.7.2020, s. 2.
Úř. věst. C 58, 18.2.2021, s. 35.
Úř. věst. C 81, 10.3. 2021, s. 27.
Úř. věst. C 184, 12.5. 2021, s. 8.
Úř. věst. C 219, 9.6.2021, s. 9.
Úř. věst. C 279, 13.7.2021, s. 4.
Úř. věst. C 290, 20.7.2021, s. 10.
Úř. věst. C 380, 20.9.2021, s. 3.
Úř. věst. C 483, 1.12.2021, s. 19.
Úř. věst. C 201, 18.5.2022, s. 82.
Úř. věst. C 229, 14.6.2022, s. 8.
Úř. věst. C 241, 24.6.2022, s. 6.
Úř. věst. C 286, 27.7.2022, s. 33.
Úř. věst. C 335, 2.9.2022, s. 15.
-

**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**

Uložení závazků veřejné služby v souvislosti s pravidelnými leteckými službami

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 202/09)

Členský stát	Francie
Dotčená trasa	La Rochelle (Île de Ré) – Lyon (Saint Exupéry)
Původní datum vstupu závazků veřejné služby v platnost	1. listopadu 2005
Datum vstupu změn v platnost	1. listopadu 2023
Adresa, na které lze získat znění závazků veřejné služby a všechny příslušné informace a/nebo dokumentaci k těmto závazkům	vyhláška ze dne 30. ledna 2023 o uložení závazků veřejné služby na letecké služby mezi městy La Rochelle a Lyon NOR: TREA2302709A http://www.legifrance.gouv.fr/initRechTexte.do Informace poskytuje: Direction Générale de l'Aviation Civile DTA/SDS1 50 rue Henry Farman 75720 Paris CEDEX 15 FRANCIE Tel. +33 158094321

**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 pravidelnou leteckou dopravou v souladu se závazky
veřejné služby**

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 202/10)

Členský stát	Francie
Dotčená trasa	La Rochelle (Ile de Ré) – Lyon (Saint Exupéry)
Doba platnosti smlouvy	9. prosince 2023 – 31. října 2027
Lhůta pro podávání žádostí a nabídek	9. srpna 2023, 18:00 hodin (pařížského času)
Adresa, na které lze obdržet znění výzvy k podávání nabídek a veškeré příslušné informace nebo dokumentaci související s veřejným nabídkovým řízením a závazkem veřejné služby	Syndicat Mixte des Aéroports de La Rochelle – Ile de Ré et Rochefort – Charente Maritime Rue du Jura 17 000 LA ROCHELLE FRANCE Tel. +33 546428671 E-mail: comptabilite@larochelle.aeroport.fr Profil kupujícího: http://www.e-marchespublics.com

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.11078 – CONTARGO / ZIEGLER / SCHMID / JV)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2023/C 202/11)

1. Komise dne 31. května 2023 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Contargo GmbH & Co. KG („Contargo“), kontrolovaného podnikem Rhenus SE & Co. KG, patřícího do skupiny Rethmann (všechny uvedené podniky: Německo),
- Ziegler Holding GmbH („Ziegler“, Německo),
- SFI GmbH, kontrolovaného skupinou Schmid („Schmid“, Německo).

Podniky Rhenus SE & Co. KG, Ziegler Holding GmbH a SFI GmbH získají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad společným podnikem.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů v nově založené společnosti představující společný podnik.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- Contargo poskytuje služby v oblasti přepravy zboží, smluvní logistiky, dopravní logistiky a přístavní logistiky,
- Ziegler poskytuje služby v oblasti přepravy zboží či dopravní logistiky,
- Schmid poskytuje služby v oblasti přepravy zboží či dopravní logistiky.

3. Předmětem podnikání společného podniku je: manipulace s kontejnery.

4. 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.

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

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

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

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

M.11078 – CONTARGO / ZIEGLER / SCHMID / JV

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

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.10920 – AMAZON / IROBOT)

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 202/12)

1. Komise dne 31. května 2023 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Amazon.com, Inc. („Amazon“, Spojené státy),
- iRobot Corporation („iRobot“, Spojené státy).

Podnik Amazon získá ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výhradní kontrolu nad celým podnikem iRobot.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- Amazon působí v řadě odvětví, mezi něž patří maloobchodní prodej, zábavní průmysl, spotřební elektronika a technologické služby. Poskytuje rovněž internetové zprostředkovatelské služby třetím prodejcům prostřednictvím svých internetových tržišť Amazon, která umožňují třetím prodejcům inzerovat a prodávat výrobky zákazníkům.
- iRobot je celosvětově působícím výrobcem výrobků pro péči o podlahu, který působí především v oblasti navrhování a dodávek robotických vysavačů.

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.10920 – AMAZON / IROBOT

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

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
Grefe 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 202/13)

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

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU NEBO CHRÁNĚNÉHO ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU

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

„PARMIGIANO REGGIANO“

č. EU: PDO-IT-0016-AM06 – 2.12.2021

CHOP (X) CHZO ()

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano (Sdružení na ochranu sýra „Parmigiano Reggiano“)
se sídlem Via J. F. Kennedy 18
42124 Reggio Emilia (RE)
ITÁLIA

Tel. +39 0522307741

Fax +39 0522307748

E-mail: staff@parmigianoreggiano.it

Sdružení na ochranu sýra „Parmigiano Reggiano“ je tvořeno výrobci sýra „Parmigiano Reggiano“ a je oprávněno předložit žádost o změnu v souladu s čl. 13 odst. 1 vyhlášky italského ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) č. 12511 ze dne 14. října 2013.

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

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

Název produktu

Popis produktu

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

- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Jiná: balení, krmení skotu

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)

Norma produkce sýra se člení na články, aby byla strukturovanější a usnadnila konzultace a také aby byla v souladu s Pravidly pro označování a Pravidly pro krmení krav, která již byla strukturována do článků.

Položka „Popis produktu“

Norma produkce sýra

— Článek 1

V prvním odstavci se italský výraz pro „odtučněný“ mění ze *scremato* na *decremato*.

Tato změna je zahrnuta do bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Dříve používaný výraz *parzialmente scremato* znamená „částečně odtučněný“, což by mohlo naznačovat požadovaný procentní obsah tuku, zatímco proces odtučnění mléka při produkci sýra „Parmigiano Reggiano“ vychází spíše ze zkušeností a řemeslných technik než z konkrétní hodnoty.

V prvním odstavci se odkaz na „krávy“ mění na „dojnice“.

Tato změna je zahrnuta do bodů 3.2 a 3.3 jednotného dokumentu.

Cílem zde bylo sjednotit terminologii s článkem 1 podpoložky Pravidla pro krmení krav, který odkazuje na stádo dojníc, jež zahrnuje všechny dojnice, suchostojné krávy a jalovice od šestého měsíce březosti.

V prvním odstavci se věta: *Mléko nesmí být podrobena tepelnému zpracování a nesmějí se používat přísady.*

se mění takto:

Mléko nesmí být podrobena tepelnému zpracování ani fyzikálnímu či mechanickému ošetření, např. odstředováním, baktofugací nebo mikrofiltrací, a nesmějí se používat přísady.

Tato změna se částečně zahrnuje do bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Cílem této změny je jasně stanovit, že mléko nesmí být tepelně zpracováno, ani fyzikálně nebo mechanicky ošetřeno, a to výslovným uvedením fyzikálního a mechanického ošetření a příkladů zakázaných postupů, aby se zdůraznilo, že mléko nesmí být při použití tepelně ani jinak neošetřené.

— Článek 4

V prvním odstavci:

— Věta: *Sýr „Parmigiano Reggiano“ vykazuje tyto charakteristiky:*

se mění takto:

Sýr „Parmigiano Reggiano“ nesmí být podroben žádnému ošetření, které by narušilo jeho chemické či fyzikální nebo organoleptické vlastnosti, a vykazuje tyto charakteristiky:

Tato změna je zahrnuta do bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Slovní nebo grafické odkazy na CHOP „Parmigiano Reggiano“ nebo na chráněné označení „parmesan“ (Soudní dvůr Evropské unie, věc C-132/05, 26. února 2008) lze nalézt na etiketách, v obchodní úpravě nebo v reklamě mnoha balených směsí, hotových a zpracovaných potravin, které jsou v současnosti na trhu, zejména v EU. Používání těchto odkazů se značně rozšířilo, a to jednak kvůli pověsti názvu „Parmigiano Reggiano“ (nebo „parmesan“), jednak také proto, že sýr „Parmigiano Reggiano“ je univerzální surovinou, kterou lze použít v mnoha pokrmech. Tyto produkty často představují některé problémy, zejména proto, že složka označovaná jako „Parmigiano Reggiano“ nebo „parmesan“ není ve skutečnosti „Parmigiano Reggiano“, nýbrž polotovar vyrobený ze sýra „Parmigiano Reggiano“, který již nemá vlastnosti požadované specifikací produktu, protože sýr byl podroben specifickému ošetření, jako je dehydratace nebo lyofilizace, nebo byl smíchán s jinými složkami.

Je třeba zabránit zneužívání názvu a pověsti sýra „Parmigiano Reggiano“, ke kterému dochází pouze za účelem přidání hodnoty konečnému potravinářskému produktu, jenž obsahuje polotovar vyrobený ze sýra „Parmigiano Reggiano“. Nyní platná pravidla však vedou k tomu, že snahy zastavit toto používání CHOP „Parmigiano Reggiano“ nebo chráněného označení „parmesan“ u produktů, které, přestože jsou vyrobeny ze sýra „Parmigiano Reggiano“, již neodpovídají specifikaci produktu, na trhu EU narážejí na obtíže. V textu se proto nyní výslovně uvádí, že sýr „Parmigiano Reggiano“ nesmí být podroben žádnému ošetření, které by narušilo jeho chemické či fyzikální nebo organoleptické vlastnosti, aby bylo zřejmé, že produkt získaný takovým ošetřením již nesmí být označován CHOP „Parmigiano Reggiano“.

Tato změna se provádí vzhledem ke zjištěným potížím při řešení výše popsáných problémů v důsledku absence jasného ustanovení ve specifikaci produktu CHOP „Parmigiano Reggiano“. Změna je nezbytná z důvodu čteného nezákonného používání CHOP „Parmigiano Reggiano“ na trhu EU, které je důsledkem dobré pověsti tohoto produktu. Účelem této změny je proto přispět k zajištění ochrany pravosti a pověsti CHOP „Parmigiano Reggiano“ na trhu EU.

V prvním odstavci se charakteristiky sýra „Parmigiano Reggiano“ mění takto:

— odrážka: *rozměry bochníku: průměr plochých podstav od 35 do 45 cm, výška od 20 do 26 cm;*

se mění takto:

rozměry bochníku: průměr plochých podstav od 35 do 43 cm, výška od 20 do 26 cm;

— odrážka: *vnější vzhled: kůra přirozené slámové barvy;*

se mění takto:

barva kůry: přirozeně slámová barva, která se může časem měnit;

Tyto změny se zahrnují do bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Dlouhá léta činila hmotnost vyrobených bochníků sýra v průměru přibližně 40 kg, což odpovídalo průměru plochých podstav 40 cm, a hodnoty se jen zřídka blížily maximální hranici. V posledních letech se však postupně projevuje tendence vyrábět stále větší sýry, které se v některých případech blíží maximálnímu povolenému průměru 45 cm. Sýry se sice vejdu do limitů stanovených ve specifikaci produktu, ale při těchto maximálních rozměrech mohou mít hmotnost přibližně 50 kg, což způsobuje vážné problémy při jejich přemístování, čištění a porcování, protože stroje používané při těchto procesech jsou obvykle konstruovány pro průměrné rozměry. Maximální průměr plochých podstav se proto snižuje ze 45 na 43 cm, aby se během těchto úkonů předešlo problémům vznikajícím v důsledku produkce sýrů s průměrem blížícím se maximálnímu, v současné době povolenému specifikací produktu. Díky této změně se hmotnost jednoho bochníku sýra „Parmigiano Reggiano“ sníží přibližně o 4 kg, aniž by byly ohroženy jeho jakostní charakteristiky, a celková hmotnost se tak sníží přibližně na 46 kg.

I když má kůra obvykle přirozeně slámovou barvu, kolísání podmínek prostředí během zrání (vlhkost, teplota) a techniky používané k čištění sýrů a četnost čištění mohou způsobit, že se barva kůry během minimálně dvanáctiměsíčního zrání bude měnit. To znamená, že barva nemusí být jednotná a může vykazovat určité odchylky způsobené přirozenými příčinami, a cílem této změny je tuto otázku vyjasnit.

Vkládá se druhý odstavec, který zní: *Pokud jde o strukturu sýra, je třeba odkázat na kategorie produktu vymezené v Pravidlech pro označování.*

V zájmu systematictějšího výkladu specifikace produktu toto znění upřesňuje, že kromě vlastností sýra „Parmigiano Reggiano“ popsaných a uvedených v článku 5 Normy produkce sýra je třeba zohlednit také strukturální charakteristiky (spolu s případnými přípustnými vadami) vymezené a zařazené do kategorií v části specifikace produktu týkající se Pravidel pro označování, a konkrétněji pak v příloze Kategorie produktu.

— Článek 5

První odstavec: *Balení sýra „Parmigiano Reggiano“, strouhaného a v porcích, s kůrou nebo bez kůry, musí probíhat v oblasti původu, aby byla zajištěna kvalita, sledovatelnost a kontrola.*

se mění takto:

Strouhání, porcování a následné balení sýra „Parmigiano Reggiano“ strouhaného a v porcích, s kůrou nebo bez kůry, musí probíhat v oblasti původu, aby byla zaručena kvalita, sledovatelnost a kontrola.

Cílem změny tohoto odstavce je soulad s pojmy již použitými ve druhém odstavci bodu 3.5 jednotného dokumentu.

Třetí odstavec: *Jak již bylo stanoveno v nařízení předsedy vlády ze dne 4. listopadu 1991, označení původu „Parmigiano Reggiano“ může být použito i pro strouhaný sýr získaný výhradně z celých bochníků, které jsou způsobilé pro toto označení původu, pokud strouhání probíhá v sýrařské oblasti a strouhaný sýr je poté ihned zabalen bez jakéhokoli ošetření a bez přidání jakýchkoli látek, které by mohly změnit jeho trvanlivost nebo původní organoleptické vlastnosti.*

se mění takto:

Jak již bylo stanoveno v nařízení předsedy vlády ze dne 4. listopadu 1991, označení původu „Parmigiano Reggiano“ může být použito i pro strouhaný sýr získaný výhradně z plnotučného sýra, který je způsobilý pro toto označení původu, pokud strouhání probíhá v sýrařské oblasti a strouhaný sýr je poté ihned zabalen bez jakéhokoli ošetření a bez přidání jakýchkoli látek.

Tato změna je zahrnuta do bodu 3.5 jednotného dokumentu.

V části týkající se balení strouhaného sýra „Parmigiano Reggiano“ se text „bez přidání jakýchkoli látek, které by mohly změnit jeho trvanlivost nebo původní organoleptické vlastnosti“ mění na „bez přidání jakýchkoli látek“. Cílem tohoto nového znění je jednoznačně stanovit, že zákaz přidávání látek se vztahuje na všechny látky.

Doplňuje se nový odstavec, který zní: *Využití „orežů“ je však rovněž povoleno za výše uvedených podmínek.*

Tato změna je zahrnuta do bodu 3.5 jednotného dokumentu.

Nově je výslovně uvedena možnost používat pro strouhaný sýr „Parmigiano Reggiano“ „orezy“ i celé bochníky.

V průběhu let se trh vyvíjel v souladu s měnicími se požadavky spotřebitelů, takže v současné době je na trhu k dispozici porcovaný sýr „Parmigiano Reggiano“ v mnoha různých formátech a podobách. Zatímco dříve byla téměř jedinou dostupnou velikostí porce o hmotnosti 1 kg, měnicí se zvyky spotřebitelů vedou k tomu, že je nyní poptávka po stále menších formátech (pevně stanovená hmotnost 150/200 g, miniaturní „svačtinové“ porce bez kůry atd.). Při porcování sýra „Parmigiano Reggiano“ do těchto formátů vzniká mnohem více odřezků (například ploché podstavy sýrových bochníků, části sýrového jádra zevnitř bochníků nebo části, jež přesahují stanovenou hmotnost nebo jí nedosahují), které při přípravě velkých formátů nevznikaly.

Tyto odřezky nazývané „orezy“ nejsou baleny v porcích, ale jsou provozovateli v rámci systému kontroly opětovně používány k přípravě jiných formátů, zejména strouhaného sýra „Parmigiano Reggiano“ podle článku 8. Účelem této změny proto bylo upřesnit, že strouhaný sýr lze získávat jak z „orežů“, tak z celých bochníků.

V pátém odstavci se charakteristiky strouhaného sýra „Parmigiano Reggiano“ mění takto:

— odrážka: *obsah kůry nejvýše 18 %;*

se mění takto:

obsah kůry nejvýše 18 % hmotnostních;

— odrážka: *homogenní, nikoli práškový vzhled, kde podíl kousků o průměru menším než 0,5 mm netvoří více než 25 %.*

se mění takto:

homogenní, nikoli práškový vzhled, kde podíl kousků o průměru menším než 0,5 mm netvoří více než 35 %.

První z uvedených změn je zahrnuta do bodu 3.5 jednotného dokumentu.

Záměrem přidání výrazu „hmotnostních“ je určit způsob výpočtu tohoto procentního podílu.

Toto omezení množství „malých“ kousků ve strouhaném sýru bylo původně před lety zavedeno nikoli jako parametr jakosti produktu, ale kvůli riziku, že by provozovatelé mohli připravovat strouhaný sýr CHOP „Parmigiano Reggiano“ zčásti nebo zcela ze sušeného sýra (který je ze své podstaty jemný a sypký). Proto byla stanovena mezní hodnota pro kousky o průměru menším než 0,5 mm.

Velikost kousků ovlivňuje řada faktorů (vlhkost, zrání, typ struhadla, tlak při strouhání), a je proto velmi proměnlivá.

Trh a výrobní technologie v posledních letech prošly vývojem. Ze strany hospodářských subjektů roste poptávka po jemnějším a homogennějším strouhaném sýru, zejména pokud má být smíchán s jinými složkami. Kromě toho jsou stále oblíbenější vyztářejší sýry (zrající 30 a více měsíců) a malé formáty (kostky a malé porce). Při přípravě těchto malých formátů vzniká velké množství sýrových odřezků (včetně malých odřezků), které jsou náchylnější k vysychání, a pokud je strouhaný sýr velmi zralý, je ještě odolnější, což znamená, že při stejném tlaku při strouhání sýra je velikost strouhaných kousků menší. Z tohoto důvodu se mění procentní podíl kousků o průměru menším než 0,5 mm z maximálně 25 % na maximálně 35 %, což přesněji odráží současnou produkci strouhaného sýra „Parmigiano Reggiano“, aniž by byly ohroženy jeho jakostní vlastnosti.

— Článek 7

Doplňuje se nový odstavec, který zní: *Odřezky sýra „Parmigiano Reggiano“, které mohou hospodářské subjekty v rámci systému kontroly použít k přípravě jiných formátů, se označují jako „orezy“.*

Tato posledně uvedená změna je zahrnuta do bodu 3.5 jednotného dokumentu.

Pojem „orezy“ je již vysvětlen u článku 5 a za použití týchž důvodů.

Položka „Metoda produkce“

Norma produkce sýra

— Článek 3

Ve třetím odstavci se zrušuje toto pravidlo: *Mléko nelze podrobit odstředování. Přesouvá se do článku 1 a v nové formulaci zní: Mléko nesmí být podrobeno tepelnému zpracování ani fyzikálnímu či mechanickému ošetření, např. odstředováním [...]. Důvody této změny jsou stejné jako důvody uvedené pro změnu článku 1 v položce Popis produktu.*

Pátý odstavec: *Mléko z večerního dojení se částečně odtuční [italský výraz scremato] tím, že se tuková složka nechá přirozeně usadit na povrchu v ocelových nádobách s otevřeným víkem. Mléko z ranního dojení se při dodání do sýrárny smíchá s částečně odtučněným [scremato] mlékem z předchozího večera. Může být také částečně odtučněno [scrematura], a to tak, že se tuková složka nechá přirozeně usadit na povrchu.*

se mění takto:

*Mléko z večerního dojení se částečně odtuční [italský výraz *decremato*] tím, že se tuková složka nechá přirozeně usadit na povrchu v otevřených, přirozeně větraných ocelových nádobách. Mléko z ranního dojení se při dodání do sýrárny smíchá s částečně odtučněným [*decremato*] mlékem z předchozího večera. Může být také částečně odtučněno [*decrematura*], a to tak, že se tuková složka nechá přirozeně usadit na povrchu.*

V bodě 3.4 jednotného dokumentu se v zájmu jasnosti před slovo „večera“ vkládá slovo „předchozího“.

Mléko se tradičně nechávalo odstát v otevřených kádích, aby se tuková složka usadila na povrchu. V průběhu let byly vyvinuty nové technologie, které umožnily zmenšení prostoru a čistší a účinnější provoz, a tyto nádoby byly nahrazeny víceúrovňovými zařízeními s víky, která lze otevřít, takže popis ocelových nádob jako nádob „s otevřeným víkem“ se mění na nádoby „otevřené, přirozeně větrané“.

Italské výrazy pro odstředěné mléko a proces odstředování, *scremato* a *scrematura*, byly změněny na *decremato* a *decrematura* v souladu se změnou článku 1 v položce Popis produktu.

Tato posledně uvedená změna je zahrnuta do bodu 3.4 jednotného dokumentu.

Šestý odstavec: Poměr tuk/kasein v mléce v kotli, vypočtený jako vážená průměrná hodnota ze všech šarží v kotlích v den zpracování, nesmí překročit 1,1 + 12 %.

se mění takto:

Poměr tuk/kasein v mléce v kotli, vypočtený jako vážená průměrná hodnota ze všech šarží v kotlích v den zpracování, nesmí překročit 1,10 + 10 %.

Tato posledně uvedená změna je zahrnuta do bodu 3.4 jednotného dokumentu.

Poměr tuk/kasein byl revidován, tolerance byla snížena z 12 % na 10 % a hodnota „1,1“ byla pro přehlednost změněna na „1,10“.

Na základě různých statistik a vědeckých studií bylo zjištěno, že průměrná referenční hodnota poměru tuk/kasein v sýru „Parmigiano Reggiano“ činí přibližně 1,1, a protože řemeslné techniky produkce tohoto sýra a rozdíly v obsahu tuku v použitém mléce, které jsou ovlivněny jak ročním obdobím, tak technikou chovu, mohou způsobit určité kolísání tohoto poměru, byla stanovena tolerance, která se původně odhadovala přibližně na 10 %.

Další 2 % (z 10 % na 12 %) byla přidána kvůli zohlednění nejistoty měření a odběru vzorků, jakož i výše uvedeného kolísání, a proto byl při schvalování změny menšího rozsahu u specifikace produktu navržen poměr 1,1 + 12 % (Úř. věst. C 132, 13.4.2018, s. 7).

Po tomto schválení zaslal pověřený kontrolní subjekt (OCQPR Soc. Coop.) dne 23. května 2018 při přípravě plánu kontroly Ministerstvu zemědělství, potravinářství a lesnictví žádost o vysvětlení týkající se poměru tuk/kasein požadovaného pro sýr „Parmigiano Reggiano“, v níž se dotazoval, zda požadavek, že „poměr tuk/kasein v mléce v kotli [...] nesmí překročit 1,1 + 12 %“, uvedený v textu, zahrnuje nejistotu měření.

Ministerstvo zemědělství, potravinářství a lesnictví odpovědělo, že tato hodnota 1,1 + 12 % sama o sobě nezahrnuje nejistotu měření, a proto je třeba toleranci snížit o dva procentní body, aby bylo pravidlo ve specifikaci produktu uvedeno do souladu se zásadou, z níž vychází původní rozhodnutí.

Sedmý odstavec: Část mléka z ranního dojení, omezená na 15 %, může být uchována k sýření na následující den. V takovém případě musí být mléko skladované v sýrárně v ocelových nádobách určených k tomuto účelu při teplotě nejméně 10 °C společně s mlékem z večerního dojení přelito do kotlů určených k přirozenému usazení tukové složky na povrchu.

se mění takto:

Část mléka z ranního dojení, omezená na 15 %, může být uchována k sýření na následující den. Více než 15 % může být uchováno, pokud je z tohoto množství možné vyrobit maximálně jeden bochník sýra. V takovém případě musí být mléko skladované v sýrárně v ocelových nádobách při teplotě nejméně 10 °C společně s mlékem z večerního dojení přelito do kotlů určených k přirozenému usazení tukové složky na povrchu.

Toto znění umožňuje uchovat více než 15 % mléka z ranního dojení k sýření na následující den, pokud je větší procentní podíl potřebný pro produkci nejvýše jednoho bochníku sýra. Toto doplněné znění by mělo malým sýrárnám umožnit, aby v určitých ročních obdobích měly v kotli dostatek mléka na produkci celého bochníku.

Osmý odstavec: *Do mléka se přidává kontinuální syrovátková kultura, což je přírodní mléčná startovací kultura, která se získává tak, že se syrovátka, která zbyla z předchozího dne produkce sýra, nechá samovolně zkysnout.*

se mění takto:

Do mléka se přidává kontinuální syrovátková kultura, což je přírodní kultura bakterií mléčného kvašení získaná ponecháním „sladké“ syrovátky, která zbyla po předchozích sýrařských operacích, k samovolnému kvašení při kontrolované teplotě.

Tato změna je zahrnuta do bodu 3.4 jednotného dokumentu.

Do téhož odstavce se doplňuje toto: *Do kontinuální syrovátkové kultury se nesmějí přidávat ani kultury bakterií mléčného kvašení pro úpravu nebo posílení, ani výživové doplňky podporující rozvoj mléčné flóry. Povoleno je pouze přidání jedné porce mléka.*

V popisu vlastností kontinuální syrovátkové kultury se výraz „mléčná startovací kultura“ mění na technicky správnější „kultura bakterií mléčného kvašení“. Výslovně se také stanoví zákaz určitých postupů – přidávání kultur bakterií mléčného kvašení nebo výživových doplňků, které podporují rozvoj přírodních bakterií mléčného kvašení. Cílem této změny je zdůraznit, že kontinuální syrovátková kultura je přírodní složka, a zdůraznit její úlohu při produkci sýra „Parmigiano Reggiano“: úzkou souvislost mezi územím a produktem. Proto lze kontinuální syrovátkovou kulturu získat pouze fermentací sladké syrovátky, která zbyla z předchozích sýrařských operací. Slovo „dne“ se vypouští, aby se výrobcům sýra umožnilo s ohledem na chemické, fyzikální a mikrobiologické vlastnosti mléka přidávat do mléka z večerního dojení, které zůstává v nádobách, také malé množství kontinuální syrovátkové kultury – stejné kultury, která bude přidána do mléka v kotli následujícího dne –, aby se tuková složka mohla usadit na povrchu. Účelem tohoto postupu je přispět k tvorbě mléčné flóry a mírně prokysat mléko přes noc, aby bylo následující ráno vhodnější pro produkci sýrů.

Nakonec se výslovně uvádí, že je možné přidat jednu porci mléka ze sýrárny, což je spolehlivá a neměnná místní praxe, která byla již zavedenou tradicí. Tento postup umožňuje poskytnout bakteriím mléčného kvašení v syrovátkové kultuře živiny podporující růst.

Na konci třináctého odstavce se doplňuje toto: *Sýry mohou zrát na dřevěných regálech.*

Tato změna je částečně zahrnuta do bodu 3.4 jednotného dokumentu.

V zájmu transparentnosti je upřesněna možnost zrání sýrů na dřevěných regálech, protože používání dřeva ve sklepích, kde zraje sýr „Parmigiano Reggiano“, je zavedenou a pevně zakotvenou tradicí, kterou nelze změnit. Vzhledem k tomu, že na některých zahraničních trzích (zejména ve Spojených státech) se v posledních letech objevují námitky v souvislosti s potenciálními zdravotními nebo hygienickými problémy spojenými s použitím dřeva, považuje se za důležité ve specifikaci produktu jasně uvést, že dřevo je základním materiálem a že – právě díky tomu, že tvoří součást zavedené tradice – nikdy nezpůsobilo žádné zdravotní problémy.

Položka „Označování“

Norma produkce sýra

— Článek 8

Doplňuje se nový odstavec, který zní:

Odřezky z podstav a stran sýrových bochníků (kusy s více než 18 % kůry) nemohou nést název „Parmigiano Reggiano“, s výjimkou případů, kdy se používají jako „ořezy“.

Tato změna je zahrnuta do bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Jakostní charakteristiky sýra „Parmigiano Reggiano“ jsou přesně vymezeny ve specifikaci produktu a obsahují zvláštní odkazy na sýrovou hmotu:

- *charakteristická vůně a chuť hmoty: pronikavá, jemná a lahodná, nikoliv však výrazná;*
- *struktura hmoty: drobně zrnitá, drolí se na odštěpky.*

Kromě toho je od roku 1991 ve specifikaci produktu stanoveno maximální množství kůry ve výši 18 % ve strouhaném sýru (nařízení předsedy vlády ze dne 4. listopadu 1991). Doplnění tohoto požadavku se týká pouze strouhaného sýra, protože u formátů s kůrou (celé bochníky a porce s kůrou) je podíl kůry vždy nižší než 18 %. Jak již bylo popsáno v souvislosti s „ořezy“, jedná se o odřezky z podstav a stran sýrových bochníků (kusy s více než 18 % kůry), které zůstávají po přípravě prodejních formátů. Pokud tyto odřezky nejsou určeny k přípravě strouhaného sýra „Parmigiano Reggiano“, kdy se poměr hmoty a kůry upraví přidáním sýrové hmoty, lze je prodat. Tyto odřezky však tvoří velké množství kůry, a proto neobsahují dostatečné množství skutečné sýrové hmoty, aby odpovídala definici typických vlastností sýra „Parmigiano Reggiano“. Protože již neodpovídají specifikaci produktu, nelze je již prodávat jako sýr „Parmigiano Reggiano“.

Z výše uvedených důvodů, jakož i z důvodu poskytnutí přesných informací spotřebitelům a zajištění spravedlivé hospodářské soutěže mezi hospodářskými subjekty, nelze v případě odřezků z podstav a stran sýrových bochníků (kusy s více než 18 % kůry), pokud nejsou použity jako „ořezy“, používat CHOP „Parmigiano Reggiano“.

— Článek 9

V prvním odstavci se následující text: [...] *na každém balení musí být uvedena níže uvedená identifikační značka, která je tvořena v horní části vyobrazením plátku a bochníku sýra „Parmigiano Reggiano“ a nožičku, v dolní části pak nápisem „PARMIGIANO REGGIANO“.* Tato značka musí být vytištěna v odstínech CMYK za technických podmínek vymezených sdružením („Consorzio“) v rámci příslušné úmluvy.



se mění takto:

[...] *na každém balení musí být uvedena níže uvedená identifikační značka, která v horní části obsahuje stylizované vyobrazení plátku a bochníku sýra „Parmigiano Reggiano“, v dolní části pak název „PARMIGIANO REGGIANO“.* Tato značka musí být vytištěna barevně za technických specifikací vymezených sdružením („Consorzio“) v rámci příslušné úmluvy.



Tato změna je částečně zahrnuta do bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Identifikační značka se mění, aby byla stylově modernější a aktuálnější. I toto je zahrnuto do bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Druhý odstavec: *Aby spotřebitelé mohli zjistit dobu zrání sýra „Parmigiano Reggiano“ v hotovém balení propuštěného ke spotřebě v porcích o hmotnosti vyšší než 15 gramů, musí být na označení uvedeno minimální stáří sýra.*

se mění takto:

Aby bylo možné zjistit dobu zrání sýra „Parmigiano Reggiano“ v hotovém balení propuštěného ke spotřebě v porcích o hmotnosti vyšší než 15 gramů, musí být na etiketě uvedeno minimální stáří sýra.

Tato změna je zahrnuta do bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Odkaz na „spotřebitele“ byl vypuštěn, protože povinnost uvádět minimální stáří sýra se musí vztahovat na všechny balené sýry v porcích o hmotnosti větší než 15 g, a to i v případě, že jsou určeny k prodeji komerčním subjektům (zpracovatelským podnikům, podnikům hromadného stravování, jako jsou restaurace, atd.), a nikoli pouze konečným spotřebitelům. Cílem této změny je toto upřesnit. Na základě definic stanovených v čl. 2 odst. 2 body i) a j) nařízení (EU) č. 1169/2011 bylo slovo „označení“ změněno na „etiketa“, protože minimální doba zrání musí být uvedena na obalu nebo nádobě a nesmí být uvedena v dokladech.

Doplňuje se třetí odstavec, který zní:

Vzhledem k tomu, že vůně a chuť sýrové hmoty sýra „Parmigiano Reggiano“ se v průběhu zrání vyvíjejí, mohou být pro vyjádření organoleptických vlastností na etiketě použita následující popisná přídavná jména, jakož i doba zrání pro určité třídy zralosti:

- *delicato [jemný] (12–19 měsíců);*
- *armonico [harmonický] (přibližně 20–26 měsíců);*
- *aromatico [aromatický] (přibližně 27–34 měsíců);*
- *intenso [intenzivní] (přibližně 35–45 měsíců).*

Tato změna je zahrnuta do bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Se zavedením povinnosti uvádět minimální stáří sýra „Parmigiano Reggiano“ uváděného na trh v porcích o hmotnosti vyšší než 15 gramů vznikla potřeba vyjádřit organoleptické hodnocení pomocí „popisných“ přídavných jmen, která se liší podle zralosti. Vzhledem k tomu, že sýr „Parmigiano Reggiano“ zraje dlouhou dobu, a sice od 12 do více než 40 měsíců, jeho vůně a chuť se vyvíjejí, a proto je doplněna možnost používat na etiketě „popisná“ přídavná jména, která mají spotřebitelům pomoci při výběru produktu.

Čtvrtý odstavec: *Uvádět v označení číslo nebo název sýrárny je v souladu s článkem 15 Pravidel pro označování povinné pouze pro strouhaný nebo porcovaný sýr pocházející z bochníků opatřených značkou „Premium“.*

se mění takto:

Uvádět na etiketě číslo nebo název sýrárny je v souladu s článkem 15 Pravidel pro označování povinné pouze pro strouhaný nebo porcovaný sýr pocházející z bochníků opatřených značkou „Premium“.

Na základě definic stanovených v čl. 2 odst. 2 bodech i) a j) nařízení (EU) č. 1169/2011 bylo slovo „označení“ změněno na „etiketa“, protože číslo nebo název sýrárny musí být uvedený na obalu nebo nádobě a nesmí být uvedený v dokladech.

Pravidla pro označování

— Článek 1: „Označení“

Druhý odstavec: 2. Každá sýrárna musí označit své sýry údaji o původu:

- a) *přípevněním kaseinového štítku s identifikačními kódy ke každému bochníku sýra;*
- b) *vytištěním tečkovaného textu „Parmigiano Reggiano“ (viz obrázek 1), čísla sýrárny a roku a měsíce produkce po stranách bochníku s použitím značkovacích pásků.*

se mění takto:

2. Každá sýrárna musí označit své sýry údaji o původu:

- a) *přípevněním kaseinového štítku nebo použitím rovnocenného systému, který zajistí jedinečnou identifikaci každého bochníku (dále jen „štítek“ nebo „štítky“);*
- b) *vytištěním tečkovaného textu „Parmigiano Reggiano“ (viz obrázek 1 a obrázek 1a), čísla sýrárny, roku a měsíce produkce a zkratky „DOP“ [CHOP] po stranách bochníku s použitím značkovacích pásků.*

Tyto změny jsou zahrnuty do bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Vzhledem k tomu, že technologický vývoj může v budoucnu přinést jiné způsoby jedinečné identifikace sýrů „Parmigiano Reggiano“, uvádí se nyní v textu možnost použití jiných systémů než kaseinových štítků.

Doplňuje se odkaz na „obrázek 1a“, který se doplňuje v oddíle „Vzory vyobrazení“.

V textu se nyní uvádí, že na značkovacích páscích, které se používají k otiskování označení původu do sýrů, musí být uvedena také zkratka DOP (CHOP), protože tato zkratka na dnes používaných značkovacích páscích již existuje.

Třetí odstavce: 3. *Výběrové označení provádí Sdružení na ochranu sýra „Parmigiano Reggiano“ v souladu s čl. 4, 5, 6, 7 a 8 níže po provedení kontroly oprávněným kontrolním subjektem.*

se mění takto:

3. *Výběrové označení provádí Sdružení na ochranu sýra „Parmigiano Reggiano“, jak je stanoveno v člancích 4, 5, 6, 7 a 8 níže, po provedení kontrol oprávněným kontrolním subjektem.*

Zkratka „čl.“ se nahrazuje slovem „články“ vypsané v plném znění.

— Článek 3: „Povinnosti sýráren“

První odstavce: 1. *Sýrárny, které hodlají vyrábět sýr „Parmigiano Reggiano“, musí nejméně čtyři měsíce před zahájením činnosti požádat sdružení („Conorzio“) o zařazení do systému kontroly, aby jim bylo přiděleno registrační číslo a aby si mohly vyžádat značkovací pásky a kaseinové štítky pro označení původu.*

se mění takto:

1. *Sýrárny, které hodlají vyrábět sýr „Parmigiano Reggiano“, musí před zahájením činnosti požádat sdružení („Conorzio“) o zařazení do systému kontroly, aby jim bylo přiděleno registrační číslo a aby si mohly vyžádat značkovací pásky a štítky pro označení původu.*

Odkaz na „čtyři měsíce“ byl odstraněn, protože tato lhůta byla považována za příliš dlouhou. Slovo „kaseinový“ bylo vypuštěno v souladu se změnou článku 1.

Druhý odstavce: 2. *Sýrárny odpovídají za správné používání a uchovávání značkovacích pásek a kaseinových štítků, které jsou jim dodávány na základě důvěry.*

se mění takto:

2. *Sýrárny odpovídají za uchovávání a správné používání značkovacích pásek a štítků, které jsou jim dodávány na základě důvěry.*

Tato změna spočívá v přeformulování věty o uchovávání a správném používání značkovacích pásek a štítků do logičtějšího pořadí.

Pátý odstavce: 5. [...] *V případě nedodržení nařídí sdružení („Conorzio“) odebrání značkovacích pásek a štítků a/nebo uložení sankce podle postupů stanovených v plánu kontroly.*

se mění takto:

6. [...] *V případě nedodržení nařídí sdružení („Conorzio“) odebrání značkovacích pásek a štítků a/nebo uložení sankce v souladu s platnými právními předpisy.*

Upřesňuje se, že odebrání značkovacích pásek nebo štítků a/nebo uložení sankcí ze strany sdružení („Conorzio“) musí být v souladu s platnými právními předpisy.

— Článek 6: „Klasifikace sýra“

Druhý odstavce: 2. *Aby bylo odborné posouzení co nejobektivnější, musí komise pro odborné posouzení rozkrojit nejméně jeden sýrový bochník z každé šarže a nikdy ne méně než jeden sýr na každých tisících kusů nebo jejich část, aby bylo možné posoudit strukturu a organoleptické vlastnosti. [...]*

se mění takto:

2. *Aby se kontrolorům usnadnilo hodnocení sýrů, musí komise pro odborné posouzení rozkrojit alespoň jeden sýrový bochník z každé šarže, v každém případě však tolik sýrů, kolik je nezbytné pro posouzení struktury a organoleptických vlastností. [...]*

Činnost kontrolorů při hodnocení sýra „Parmigiano Reggiano“ je nyní popsána správněji, když je upřesněno, že účelem krájení sýrů je pomoci jim v odborném posouzení. Navíc místo odkazu na minimální počet sýrů, které musí komise pro odborné posouzení rozkrojit, se nyní požaduje, aby rozkrojily tolik sýrů, kolik je nezbytné pro co nejlepší posouzení struktury a organoleptických vlastností sýrové hmoty, čímž se zlepší jejich hodnocení.

— Článek 7: „Razítkování inkoustem“

První odstavec: Při odborném posouzení podle článku 6 se sýry opatří předběžným označením nesmazatelným inkoustem, které přiřazuje jednu z následujících kategorií definovaných v příloze:

se mění takto:

Při odborném posouzení podle článku 6 se sýry opatří předběžným označením nesmazatelným inkoustem nebo s použitím rovnocenného systému, které přiřazuje jednu z následujících kategorií definovaných v příloze:

Po odborném posouzení a zařazení je v současné době zvykem, že kontrolori označují sýry inkoustovým razítkem, kterým je předběžně označena kategorie jakosti, která jim byla přidělena – první, druhá nebo třetí – do doby, než sýry projdou následným procesem značení, který může proběhnout od sedmi dnů po posouzení, podle pokynů kontrolního subjektu. Vzhledem k tomu, že technologie se vyvíjí, je cílem této změny umožnit používání různých mechanismů pro tuto dočasnou identifikaci sýrů.

— Článek 9: „Zrušení označení“

Odstavec: Označení ze sýrů třetí kategorie [...] odstraní pracovníci sdružení („Consorzio“) [...].

se mění takto:

Označení původu ze stran sýrů třetí kategorie [...] odstraní pracovníci sdružení („Consorzio“) [...].

Označení původu na sýrech jsou následující: tečkovaný text „Parmigiano Reggiano“ (a číslo sýrárny, která sýr vyprodukovala, rok a měsíc produkce a zkratka DOP [CHOP]), vytištěný po stranách bochníku pomocí značkovacího pásku; a kaseinový štítek pro účely sledovatelnosti, který je obvykle připevněn k ploché podstavě bochníku. Pokud sýr nesplňuje požadavky na používání CHOP, odstraní se označení původu po stranách, včetně tečkovaného textu „Parmigiano Reggiano“, takže sýr již není spotřebitelům předkládán jako „Parmigiano Reggiano“, zatímco kaseinový štítek, který je obvykle umístěn na jedné z plochých podstav sýrového bochníku a který musí zůstat na místě, aby byla zajištěna sledovatelnost, je ponechán. Účelem změny je upřesnit, že zrušení označení původu se týká pouze označení na straně sýrového bochníku.

— Článek 11: „Odvolání“

První odstavec: 1. Sýrárny mohou podat odvolání proti výsledku odborného posouzení prostřednictvím zaslání oznámení sdružení („Consorzio“), a to do čtyř dnů od ukončení každé části odborného posouzení a v podobě doporučeného dopisu.

se mění takto:

1. *Sýrárny mohou podat odvolání proti výsledku odborného posouzení prostřednictvím zaslání písemného oznámení sdružení („Consorzio“), a to do dvou dnů od ukončení každé části odborného posouzení.*

Lhůta, ve které lze podat odvolání proti výsledku odborného posouzení, se zkracuje ze čtyř dnů na dva dny. V zájmu zjednodušení správního procesu je nyní v textu uvedeno, že odvolání musí být podáno písemně, a nemusí být nutně zasláno doporučeným dopisem.

— Článek 12: „Žádost o opravu označení původu“

Článek, jenž zní: *Pokud je třeba provést úpravy na části kůry, kde je umístěn štítek, za účelem odstranění vad vzniklých během zrání, sýrárna požádá sdružení („Conorzio“) o nahrazení štítku nesmazatelným razítkem. Sýrárny musí odstraněné štítky uchovat a předat je sdružení („Conorzio“).*

se mění takto:

1. *Pokud štítek po ukončení zrání přestane správně přiléhat k sýru nebo pokud je třeba provést úpravy na části kůry, kde je umístěn štítek, za účelem odstranění vad vzniklých během zrání, sýrárna neprodleně požádá sdružení („Conorzio“) o nahrazení štítku nesmazatelným razítkem. Sýrárny musí odstraněné štítky uchovat a předat je sdružení („Conorzio“).*

Toto nové znění také vyžaduje, aby sýrárny požádaly sdružení („Conorzio“) o nahrazení štítků nesmazatelnými razítky v případě, že štítek přestane řádně přiléhat k sýru, a upřesňuje, že tato žádost musí být podána neprodleně.

— Článek 13: „Žádost o zrušení označení původu“

Článek, jenž zní: *Pokud se během zrání objeví vady, které jsou natolik závažné, že proces zrání nemůže pokračovat, jsou sýrárny před odborným posouzením oprávněny požádat, aby sdružení („Conorzio“) zrušilo označení původu dotčeného sýra nebo aby byl sýr předán v souladu s článkem 9.*

se mění takto:

Pokud se během zrání objeví vady, které jsou natolik závažné, že proces minimálního zrání nemůže pokračovat, jsou sýrárny před odborným posouzením oprávněny požádat, aby sdružení („Conorzio“) zrušilo označení původu po stranách dotčeného sýra nebo aby byl sýr předán v souladu s článkem 9.

Doplňuje se slovo „minimální“, aby bylo jasné, že sýrárny mohou požádat o zrušení označení během minimální doby zrání, která trvá 12 měsíců. Kromě toho se v souladu se změnou článku 9 a v souladu s ustanoveními uvedeného článku upřesňuje, že zrušení označení původu se týká pouze označení, které je umístěno po stranách sýrového bochníku.

— Článek 16: „Náklady“

Třetí odstavce: *Sýrárny jsou povinny uhradit náklady na výměnu značkovacích pásků, které se předčasně opotřebovaly nebo jsou jinak poškozeny.*

se mění takto:

Sýrárny mohou být požádány o úhradu nákladů na výměnu značkovacích pásků, které se předčasně opotřebovaly nebo jsou jinak poškozeny.

Výraz „jsou povinny“ se mění na výraz „mohou být požádány“, protože žádost o úhradu těchto nákladů je možností, nikoli povinností.

Příloha

„Kategorie produktu“

V bodě 3, pokud jde o sýr „Parmigiano Reggiano“ mezzano [středně zralý], se text: *dobře provedené opravy na stranách nebo plochých podstavcích bochníku, které jsou natolik minimální, že výrazně nenarušují vnější vzhled sýra a nemají žádné čichové vady.*

se mění takto:

opravy provedené na stranách nebo plochých podstavcích bochníku, které jsou natolik minimální, že výrazně nenarušují vnější vzhled sýra a nemají žádné čichové vady.

Při uplatňování zvyklostí a postupů týkajících se vymezení obchodních kategorií sýra „Parmigiano Reggiano“, jak je uvedeno v článku 6 Pravidel pro označování, a konkrétně v písmeni b) (kategorie tržního výběru 0–1) položky Klasifikace sýra ve čtvrtém oddíle (Sýr Parmigiano Reggiano) provinčního celního sborníku Obchodní komory Reggio Emilia z roku 1990, Řemesla a zemědělství sýr „kategorie 0“ může mít „určité menší dobře provedené opravy nebo menší problémy čekající na opravu, které nemají za následek deformaci sýrového bochníku“. Tento pojem „oprava“ zahrnuje jak estetické vady které jsou na kůře sýra stále přítomny a které se liší velikostí, hloubkou a případně i vlhkostí („problém čekající na opravu“), tak výsledek opravy estetické vady, obvykle kauterizací, která problém vyřeší, zmenší nebo vlhkost odstraní („provedená oprava“).

V příloze *Kategorie produktu Pravidel pro označování*, v bodě 2 (*kategorie 0 a kategorie 1 sýra „Parmigiano Reggiano“*), se v písmeni a) (*kategorie 0*) nerozlišuje mezi „provedenými opravami“ a „problémy čekajícími na opravu“, ale pouze se odkazuje na to, že každá oprava musí být malého rozsahu a nesmí způsobit deformaci sýra.

V současné době je běžnou praxí, že sýrárny předkládají komisi pro odborné posouzení „problémy čekající na opravu“, a v takovém případě je sýr zařazen do kategorie produktu odpovídající rozsahu vady.

Jelikož zařazení výrazu „dobře provedená“ znamenalo, že se tato část vztahuje pouze na „provedené opravy“, byl tento výraz vymazán, takže sýry druhé kategorie mohou být předloženy k posouzení jak s „provedenými opravami“, tak s „problémy čekajícími na opravu“.

VZORY VYOBRAZENÍ

Pro ilustraci se vkládá vyobrazení tečkovaného textu „Parmigiano Reggiano“ po straně bochníku sýra „Parmigiano Reggiano“.

Položka „Jiná“

Podpoložka „Balení“

Norma produkce sýra

— Článek 6

Odstavec: *Porce sýra „Parmigiano Reggiano“ mohou být baleny k okamžitému osobnímu prodeji ve stejném podniku, který porci nakrájel.*

se mění takto:

Strouhání, porcování a balení pro přímý prodej lze provádět v maloobchodní prodejně výhradně za účelem prodeje konečnému spotřebiteli.

Tato změna je zahrnuta do bodu 3.5 jednotného dokumentu.

Stávající verze specifikace produktu stanoví možnost porcování a balení sýra „Parmigiano Reggiano“ k okamžitému osobnímu prodeji v maloobchodní prodejně, kde se provádí porcování. Tato možnost byla zahrnuta na základě zásad vyjádřených Soudním dvorem Evropské unie (rozsudek ze dne 20. května 2003 ve věci C-469/00, bod 62). Podnikům to rovněž umožňuje poskytovat službu konečným spotřebitelům, protože krájení porcí z bochníků nebo z částí sýrových bochníků je časově náročný proces a pro prodejní místa by bylo – zejména při velkém vytížení – velmi obtížné, kdyby se porce mohly krájet pouze na žádost spotřebitele.

Vzhledem k tomu, že rozsudek Soudního dvora se rovněž týká procesu strouhání, zahrnuje tato změna výslovnou možnost, aby i strouhání a balení probíhalo v maloobchodní prodejně za účelem přímého prodeje konečnému spotřebiteli, a to ze stejných důvodů, které byly uvedeny výše. Toto upřesnění je nezbytné také z důvodu častých námitek, které byly v posledních letech vzneseny u kontrolních orgánů v souvislosti s možností strouhání a balení sýra „Parmigiano Reggiano“ v maloobchodních prodejnách za účelem přímého prodeje.

Podpoložka „Krmení krav“

Pravidla pro krmení krav

— Článek 1: „Oblast působnosti“

V článku 1 byl doplněn druhý, třetí a čtvrtý odstavec.

Druhý odstavec zní:

Mléko musí být vyprodukováno v zemědělských podnicích v oblasti původu a zahrnuto do systému kontroly.

Tato věta se vkládá do bodu 3.3 jednotného dokumentu a vypouštějí se následující věty: věta v bodě 3.3, která zní: *Mléko pochází od krav chovaných ve vymezené zeměpisné oblasti*; věta v bodě 3.4, která zní: *Skot, jehož mléko se zpracovává na sýr „Parmigiano Reggiano“, se chová ve vymezené zeměpisné oblasti*; a odkaz na „produkcí“ mléka v bodě 3.4 jednotného dokumentu.

Upřesňuje se, že kravské mléko použité jako surovina musí být vyprodukováno ve vymezené zeměpisné oblasti v zemědělských podnicích, které podléhají úředním kontrolám za účelem ověření souladu se specifikací produktu.

Třetí odstavec zní:

Chov náhradních dojnic („obnova stavů“) musí být prováděn v oblasti původu a musí být zahrnut do kontrolního systému jako specifická činnost mléčné farmy. Pravidla stanovená v článku 9 se vztahují na hospodářská zvířata pocházející z jiných odvětví produkce.

Tato změna je zahrnuta do bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Text nyní obsahuje výslovný odkaz na chov náhradních dojnic („obnovu stavů“), tj. chov telat samičího pohlaví a jalovic, které se v budoucnu připojí ke stádu dojnic, spolu s nezbytným odkazem, že se jedná o specifickou činnost mléčné farmy. Vzhledem k této strukturální a funkční souvislosti s chovem dojnic se nyní vyžaduje, aby se obnova stavů uskutečňovala ve vymezené zeměpisné oblasti a podléhala úředním kontrolám, které ověří soulad se specifikací produktu.

V neposlední řadě se odkazuje na článek 9 *Pravidel pro krmení krav*, který upravuje vstup hospodářských zvířat z jiných produkčních řetězců, než je řetězec sýra „Parmigiano Reggiano“, do mléčných farem nebo jednotek pro obnovu stavů.

Čtvrtý odstavec zní:

Mléčné farmy, které k 5. lednu 2021 prováděly činnosti obnovy stavů mimo oblast původu, mohou tuto činnost mimo oblast původu provádět i nadále, pokud je zahrnuta do systému kontroly.

Tato změna je zahrnuta do bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Změna zohledňuje připomínky některých podniků zabývajících se chovem hospodářských zvířat a produkcí mléka určeného k produkci sýra „Parmigiano Reggiano“, které – jak umožňuje stávající znění specifikace produktu – již dlouho řídí své vlastní produkční cykly pomocí jednotky pro obnovu stavů mimo vymezenou zeměpisnou oblast. Jediným účelem této činnosti je chov telat samičího pohlaví a mladých jalovic, které po dosažení dospělosti nahradí dojnice v mléčných farmách vlastněných stejnými podniky ve vymezené zeměpisné oblasti. Tato změna tedy umožňuje zajistit kontinuitu takto organizovaného obchodního modelu, i když je vyvážena tím, že činnosti těchto podniků při obnově stavů prováděné mimo vymezenou zeměpisnou oblast podléhají základním požadavkům stanoveným v článcích 5 a 9 *Pravidel pro krmení krav* a úředním kontrolám za účelem ověření souladu se specifikací produktu, pokud tyto činnosti již probíhaly v době zveřejnění žádosti o změnu v Úředním věstníku Italské republiky.

— Článek 4: „Povolené krmivo“

V prvním odstavci se druhý bod: *Dojnice mohou být krmeny:*

— [...]

— *jílek, krmné žito, krmný oves, krmný ječmen, krmná pšenice, krmná kukuřice [...];*

se mění takto:

Dojnice mohou být krmeny:

— [...]

— *jílek, krmné žito, krmný oves, krmný ječmen, krmná pšenice, krmné tritikale, krmná kukuřice [...];*

Na seznam povolených krmiv se zařazuje krmné tritikale, které má podobné vlastnosti jako ostatní již povolené píce (ječmen, pšenice, žito atd.). Vzhledem k tomu, že použití krmného tritikale, ať už čerstvého nebo sušeného, může být předmětem zvláštního zájmu zejména v kopcovitých částech vymezené zeměpisné oblasti, kde je obzvláště rozšířené, v textu se nyní výslovně uvádí možnost jeho použití, aby se maximalizovala možnost využití krmiv z místní oblasti.

— Článek 5: „Píce a zakázané vedlejší produkty“

První dva odstavce:

Aby se zabránilo kontaminaci prostředí stáji pro chov skotu, v nichž jsou chována telata samičího pohlaví, jalovice do šestého měsíce březosti a dojnice, siláží – včetně prevence kontaminace prostřednictvím půdy a krmiva –, je zakázáno používat a přechovávat siláž jakéhokoli typu.

Zemědělské podniky zabývající se chovem dojníc musí zajistit, aby případné další zemědělské činnosti z jiných produkčních řetězců (jatečný skot, vyhnívací nádrže atd.) byly provozovány ve zvláštních oddělených prostorách; v rámci těchto činností je povoleno přechovávat a používat obilnou siláž a siláž z vedlejších produktů.

se mění takto:

Aby se zabránilo kontaminaci prostředí stájí pro chov skotu siláží – včetně prevence kontaminace prostřednictvím půdy a krmiva – a aby se bachor zvířat mohl fyziologicky přizpůsobit stravě bez siláže, je v mléčných farmách a jednotkách pro obnovu stavů zakázáno používat a přechovávat siláž jakéhokoli typu.

Zemědělské podniky zabývající se chovem dojníc a jednotky pro obnovu stavů musí zajistit, aby případné další zemědělské činnosti z jiných produkčních řetězců (jatečný skot, vyhnívací nádrže atd.) byly provozovány ve zvláštních oddělených prostorách; v rámci těchto činností je povoleno přechovávat a používat obilnou siláž a siláž z vedlejších produktů.

Změna prvního odstavce je zahrnuta do bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Účelem této změny je především přizpůsobit článek změnám článku 1 Pravidel pro krmení krav, včetně sjednocení používané terminologie, a stanovit, že stejně jako u mléčných farem je i u jednotek pro obnovu stavů zakázáno používat a přechovávat jakýkoli typ siláže. Za druhé, změna výslovně uvádí druhý zásadní důvod pro zákaz přechovávání a používání siláže, a to vedle prevence kontaminace prostředí stájí: nutnost umožnit fyziologické přizpůsobení bachoru zvířat na stravu bez siláže (od mladého věku). Pokud jde o tento druhý aspekt, viz odůvodnění změn článku 9 Pravidel pro krmení krav.

Podobně i změna druhého odstavce má za cíl uvést tento článek do souladu se změnami článku 1 Pravidel pro krmení krav.

Odkaz na melasu v tekuté podobě (s výjimkou případů, kdy je použití povoleno podle článku 6), dříve odst. 4 písm. b) šestá odrážka, se vypouští.

Absolutní zákaz používání melasy, který byl původně zaveden z důvodu časté nízké kvality velmi proměnlivých vlastností tohoto produktu, se zrušuje (i když jeho používání je stále regulováno článkem 6), protože tento produkt je nyní zcela spolehlivý díky moderním produkčním technologiím, jejichž používání vyžadují právními předpisy. U některých krmných dávek, například u krmných dávek na bázi sena, které obsahují méně cukru než čerstvá tráva, se použití melasy dokonce doporučuje, protože mírná fermentace, při níž se tráva mění na seno, způsobuje ztrátu části cukru.

Ustájení skotu je dnes řízeno zcela jinak, což znamená, že riziko znečištění žlabů a vybavení zemědělského podniku, které bylo původně jedním z hlavních důvodů, proč se doporučovala mimořádná opatrnost při používání melasy ve stájích, je nyní snadno zvládnutelné.

— Článek 6: „Suroviny v nepéčinných krmivech“

Následující odstavce: V doplňkových krmných směsích mohou být použity také následující látky:

— karob v maximálním množství 3 %;

— melasa až do maximálního množství 3 %.

Podávání krmiv ve formě melasových bloků, včetně drcených, je povoleno v maximálním množství 1 kg na kus dobytka/den. Použití melasových bloků však není slučitelné s použitím krmiv, která melasu obsahují.

Povoleny jsou rovněž produkty na bázi cukru a/nebo produkty na bázi propylenglykolu a glycerolu, a to buď v tekuté formě, nebo přimíchané do krmiva, v maximálním množství 300 g na kus dobytka/den.

se mění takto:

V doplňkových krmných směsích mohou být použity také karob, řepná a třtinová melasa, sladový výtažek, propylenglykol a glycerol v celkovém množství maximálně 6 %.

Použití produktů na bázi cukru, včetně produktů v tekuté formě nebo ve formě melasy (třtinová nebo řepná melasa), sladového výtažku, propylenglykolu a glycerolu ve výživě dojníc, ať už jsou podávány jednotlivým kravám nebo přidávány do celkové směsné krmné dávky, je omezeno na 800 g na kus dobytka/den. Tyto přípravky se nesmí podávat prostřednictvím pitné vody.

Článek jednoduše slučuje limity pro karob a melasu (a další podobné produkty z cukru), které byly dříve rozděleny na 3 % melasy + 3 % karobu, do jednoho celkového limitu 6 %.

Používání produktů z cukru, včetně melasy, které byly dříve zakázány článkem 5, se rozšiřuje z pouhých melasových bloků na širší skupinu podobných produktů a upravuje stanovením maximální denní hodnoty, která je považována za vhodnou pro doplnění dávek s vysokým obsahem vlákniny typických pro produkční řetězec sýra „Parmigiano Reggiano“.

Použití těchto produktů je dnes obzvláště vhodné v porovnání s dobou, kdy byla vypracována předchozí verze specifikace produktu, protože jejich celkový smíšený příděl se nyní široce používá a mohou plnit užitečnou funkci: spojují krmnou dávku a činí ji méně sypkou, což vede k homogennější směsi a hygieničtějšímu prostředí stáje.

Pátý odstavec: *Aniž je dotčen článek 8, mohou být použity i jiné produkty a krmiva, jejichž použití pro dojnice je povoleno platnými právními předpisy, a to na základě analýzy provedené Sdružením na ochranu sýra „Parmigiano Reggiano“, které po ověření slučitelnosti těchto produktů a krmiv informuje příslušné orgány.*

je nyní čtvrtým odstavcem a mění se takto:

Aniž je dotčen článek 8, mohou být použity i jiné produkty a krmiva, jejichž použití pro dojnice je povoleno platnými právními předpisy, a to na základě hodnocení provedeného Sdružením na ochranu sýra „Parmigiano Reggiano“, které po ověření slučitelnosti těchto produktů a krmiv se zásadami stanovenými v článku 2 informuje příslušné orgány.

V souvislosti se zákazem používání některých surovin v nepéčinných krmivech a produktech určených ke krmení dojníc se výraz „analýza“ mění na „hodnocení“. Upřesňuje se, že slučitelnost musí být kontrolována podle „obecných zásad pro krmiva“ stanovených v článku 2 *Pravidel pro krmení krav*.

— Článek 7: „Používání dodatečných, jednoduchých či složených, doplňkových nebo nedoplňkových krmiv“

Čtvrtý odstavec se zrušuje. Odstavec zněl: *Celkové množství surového tuku z produktů a vedlejších produktů ze sóji, lnu, slunečnice, kukuřičných klíčků a pšeničných klíčků nesmí překročit 300 g na kus dobytka/den.*

Aniž se mění odůvodnění tohoto zvláštního požadavku nebo celkový přístup specifikace produktu k používání tuku – které musí být přísně regulováno –, výše uvedený způsob vyčíslení podílu tuku v některých složkách používaných k výrobě nepéčinných krmiv se nahrazuje způsobem popsaným v posledním odstavci s cílem zlepšit proveditelnost kontrol, protože je velmi obtížné rozlišit tuky pocházející pouze z „produktů a vedlejších produktů ze sóji, lnu, slunečnice, kukuřičných klíčků a pšeničných klíčků“, je mnohem snazší zkontrolovat celkové množství podávaného tuku, a to jak z administrativního hlediska (na základě informačních listů krmiv nebo složek vkládaných do míchacího krmného vozu), tak z analytického hlediska.

Následující text, který byl dříve druhým odstavcem článku 8, se přesouvá sem a stává se čtvrtým odstavcem článku 7: *Dojnice nesmějí být krmeny žádným mýdlem nebo tukem živočišného nebo rostlinného původu (olej, lůj, sádlo, máslo), a to ani přímo, ani jako přísada do krmiva.*

Třetí odstavec článku 8: *K přenosu a ochraně mikroživin lze použít lipidy rostlinného původu v množství nejvýše 100 g na kus dobytka/den.*

je nyní pátým odstavcem článku 7 a mění se takto:

Rostlinné oleje a tuky jakéhokoli druhu nebo v jakékoli formě mohou být použity pouze jako nosiče premixu a k ochraně aminokyselin, vitaminů, minerálních látek a dalších živin, a to v množství maximálně 50 g na kus dobytka/den.

Změny textu, který byl předtím v článku 8, spočívají ve změně výrazů „lipidy rostlinného původu“ a „mikroživiny“ na výrazy „rostlinné oleje a tuky“ a „aminokyseliny, vitaminy, minerální látky a jiné živiny“, protože tyto pojmy jsou konkrétnější.

Maximální množství rostlinných olejů a tuků přidávaných „jako takové“ v jakémkoli druhu nebo v jakékoli formě se snižuje ze 100 g na 50 g na kus dobytka/den, protože tyto látky musí plnit výhradně funkci ochrany aminokyselin, vitaminů, minerálních látek a dalších živin a nemají být používány jako skrytý způsob přidávání tuků, které jsou jinak zakázány, což se snížením celkového množství stává bezpředmětným, přičemž je zachováno jejich použití jako nosiče aminokyselin, například methioninu, nebo vitaminů, například cholinu.

Doplňuje se šestý odstavec, který zní: *Aby se předešlo nepříznivým zásahům do fermentačních procesů v bachoru a zhoršení jakosti mléka, denní množství lipidů (hodnocených jako etherový extrakt) podávaných dojnicím:*

- *nesmí překročit 4,0 % celkové sušiny;*
- *nesmí překročit 700 g, pokud jde o množství podané prostřednictvím nepéčinných krmiv, jak je definováno v článku 2 těchto pravidel.*

Maximální denní limit lipidů, které lze dojnicím podávat prostřednictvím povolených produktů, se stanoví na 4 % celkové sušiny v krmné dávce. Tohoto celkového limitu je dosaženo omezením tuku podávaného prostřednictvím nepéčinných krmiv. Mezní hodnota 300 g tuku, který lze podávat prostřednictvím olejnatých semen (sója, len, slunečnice, kukuřičné klíčky a pšeničné klíčky), již bylo velmi obtížné ověřit, se nahrazuje mezní hodnotou 700 g tuků, které lze podávat v nepéčinných krmivech prostřednictvím tuků přirozeně přítomných ve všech krmných surovinách (tedy například i v kukuřici).

— Článek 8: „Zakázané krmné suroviny a zakázané produkty“

V prvním odstavci první odrážce se text: *všechny potraviny živočišného původu: rybí moučka, maso, krev, plazma, peří, různé vedlejší jatečné produkty a sušené vedlejší produkty zpracování mléka a vajec,*

mění takto:

všechny potraviny živočišného původu: rybí moučka, maso, krev, plazma, peří, různé vedlejší jatečné produkty a také sušené vedlejší produkty zpracování mléka a vajec,

V novém znění se spojka *a* nahrazuje spojením *a také*.

V prvním odstavci osmé odrážce se výraz *pěstované řasy* mění pouze na *řasy*, protože jejich původ nelze ověřit a protože produkty, které jsou v současné době na trhu, a tudíž podléhají platným pravidlům, zaručují dostatečnou úroveň celkové bezpečnosti.

Ve čtvrtém odstavci druhé odrážce text: *antioxidanty butylovaný hydroxyanizol, butylovaný hydroxytoluen a etoxychin.*

je nyní druhou odrážkou druhého odstavce a mění se takto:

antioxidanty butylovaný hydroxyanizol, butylovaný hydroxytoluen a etoxychin, pokud nejsou podávány s vitamíny pro technologické účely jako stabilizační činidla.

Text „pokud nejsou podávány s vitamíny pro technologické účely jako stabilizační činidla“ se doplňuje proto, že uvedené antioxidanty se ve skutečnosti vždy používaly v krmivech tímto způsobem, neboť jsou obsaženy ve vitaminových premixech, které používají krmivářské podniky k výrobě krmiv, aby byla zajištěna stabilita a kvalita vitaminů rozpustných v tucích, jako je vitamin A (který snadno oxiduje, a proto nemůže být použit bez stabilizačních činidel). Z nedávných změn právních předpisů však vyplývá, že složky musí být uvedeny na konečném produktu, což znamená, že by se mohly objevit na informačních letácích, a to by vedlo ke zjevnému nesouladu, a to i přesto, že se situace ve skutečnosti nezměnila.

Proto se znění upravuje s cílem zohlednit právní požadavek, aby tyto produkty, pokud jsou použity v premixech, byly uvedeny v informačních letácích. Zákaz těchto produktů jako samostatných složek v krmivech však zůstává zachován, protože záměrem tohoto pravidla je zamezit jejich používání jako řešení problémů vyplývajících z používání nekvalitních krmných surovin.

— Článek 9: „Hospodářská zvířata pocházející z jiných produkčních odvětví“

První dva odstavce článku 9:

Dojnice z jiných produkčních řetězců než z produkčního řetězce sýra „Parmigiano Reggiano“ mohou být do prostředí, v němž jsou drženy dojnice a suchostojné krávy, přemístěny až po uplynutí nejméně čtyř měsíců od jejich příchodu do zemědělského podniku.

Během tohoto období musí být tyto dojnice krmeny v souladu s těmito pravidly a mléko, které vyprodukují, nesmí být dodáváno do sýráren.

se mění takto:

Přemístění hospodářských zvířat z jiných produkčních řetězců než z produkčního řetězce sýra „Parmigiano Reggiano“, která tudíž nejsou zahrnuta do systému kontroly, do sýráren podniků nebo jednotek pro obnovu stavů se musí uskutečnit nejpozději v den, kdy zvíře dosáhne věku 10 měsíců.

Tato změna je zahrnuta do bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Hlavní prvky, které činí sýr „Parmigiano Reggiano“ jedinečným, lze shrnout takto:

- Území: to je třeba chápat z hlediska půdy, vzduchu a vody a je to nezbytné pro jeho schopnost vytvářet potravu pro hospodářská zvířata a udržovat aktivní „dobrou“ mikroflóru, která je rozhodující pro produkci a zrání sýra. Za klíčové prvky pro ochranu tohoto území jsou považovány zejména zákaz používání siláže jakéhokoli typu pro krmení dojníc a úloha pícnin na pastvinách, např. trvalých a dočasných travních porostů. Křehkou mikrobiologickou rovnováhu, která je pro produkci sýrů nezbytná, lze zachovat pouze pečlivým hospodařením s půdou, řízením ustájení dobytka a sýráren.
- Hospodářská zvířata: chov hospodářských zvířat, zejména správná výživa, pomáhá zvířatům rozvíjet schopnost přeměnit podávané krmné dávky na mléko, jejich produkční reakci, zdraví a dlouhověkost. Proto má smysl, aby specifikace produktu podporovala větší zaměření na tyto otázky, a to i v případě, že jsou k dispozici nové informace.
- „Dobré“ mikroorganismy pro produkci sýrů: ty vždy hrály zásadní roli při vytváření jedinečnosti sýra „Parmigiano Reggiano“.

Všechna pravidla současné specifikace produktu jsou navržena tak, aby podporovala příznivé mikrobiologické prostředí od pole přes zemědělský podnik až po sýrárnu. Zejména zákaz jakéhokoli silážování při chovu telat samičího pohlaví, jalovic do šestého měsíce březosti a dojníc spolu s krmením na bázi sena tvoří základní kameny přístupu k výběru flóry specifické pro oblast produkce sýra „Parmigiano Reggiano“, a to jak z hlediska „dobré“, tak „špatné“ flóry.

Na základě těchto stručných základů je považováno za důležité, aby se specifikace produktu vyvíjela a stanovila pravidla pro chov telat samičího pohlaví a jalovic, které po dosažení dospělosti budou produkovat mléko určené k produkci sýra. Již dlouhou dobu se pravidla pro krmení dojníc ve specifikaci produktu vztahují také na suchostojné krávy a na jalovice od šestého měsíce březosti. Cílem těchto pravidel není jen zabránit zhoršení jakostních charakteristik mléka, protože tyto dvě kategorie mléka neprodukují, ale také (a především) vést producenty k modelu hospodaření, který je v souladu se základními pilíři: zákaz používání siláže, krmné dávky na bázi sena, schopnost bacheru zpracovávat vlákninu a zaměření na veškerý skot v hospodářském podniku. Jak již bylo uvedeno, stávající specifikace produktu rozšiřuje zákaz používání a přechovávání siláže všeho typu na chov telat samičího pohlaví a jalovic do šestého měsíce březosti.

Hlavním cílem žádosti o změnu, podle níž se umístění jakýchkoli hospodářských zvířat z jiných produkčních řetězců do sýrárny nebo do jednotek uvedených v systému kontroly, v nichž se provádějí specifické činnosti obnovy stavů v mléčné farmě, musí uskutečnit do dosažení věku deseti měsíců, je zlepšit a zvýšit schopnost krav přizpůsobit se na celý život stravě typické pro podniky zařazené do systému kontroly CHOP „Parmigiano Reggiano“, která je již podávána kravám chovaným přímo v oblasti produkce, s použitím pícnin a zákazem krmení siláží.

Teoreticky by bylo ideální, kdyby se tato zvířata dostala do podniků ihned po odstavení, aby se mohla celoživotně přizpůsobit typické stravě v zemědělských podnicích, které jsou zahrnuty do systému kontroly CHOP „Parmigiano Reggiano“, věk deseti měsíců se považuje za dostatečně raný na to, aby se dosáhlo zřetelného zlepšení situace v porovnání se stávající specifikací produktu. Tento návrh představuje spravedlivý kompromis, který by neměl představovat velkou ekonomickou zátěž pro ty, kteří v současné době chovají mladá zvířata mimo produkční řetězec CHOP „Parmigiano Reggiano“.

Kromě toho, vzhledem k obecné tendenci oplodňovat jalovice ve stále nižším věku, blízcím se v některých případech věku dvanácti měsíců, by požadavek na zařazení zvířat do dosažení věku deseti měsíců zajistil, aby v zemědělských podnicích v rámci produkčního řetězce CHOP docházelo k oplodnění s cílem genetického zlepšení.

Cílem požadavku, aby byl skot od desátého měsíce života krměn stravou bez siláže, je zajistit, aby se jeho bachor vyvíjel s použitím sena, což znamená, že lze očekávat, že se u něj vyvinou anatomické a histologické vlastnosti, které jsou vhodnější pro následující fázi produkce mléka, takže krávy budou s tímto typem stravy prospívat lépe. Obecně se má za to, že krmení telat samičího pohlaví a jalovic krmivem založeným na převládajícím použití suché píce, a nikoli siláže, má pozitivní vliv na jejich morfoloogický vývoj, což vede k větší hloubce břicha a větší schopnosti trávit potravu a snižuje riziko nadměrného ztučnění (které je často způsobeno zejména nesprávným používáním kukuřičné siláže).

Nedávný výzkum zjistil, že zkrmování sena jalovicemi přináší výhody z hlediska příjmu sušiny a růstu a že konzumace sena namísto siláže má pozitivní dopad na schopnost zvířat zužitkovávat píci, pravděpodobně v důsledku lepšího morfoloogicko-funkčního vývoje bachoru rostoucí jalovice. Je třeba také dodat, že používání krmných dávek, které jsou acidogenní v důsledku nerovnováhy s vysokým obsahem škrobu, což krmné dávky založené na obilné siláži (a zejména kukuřičné siláži) často bývají, může způsobit poškození tkání v bachorové sliznici (eroze) a v játrech (abscesy). Toto poškození, které je nevratné, zvyšuje náchylnost zvířat k dalším chorobám a snižuje účinnost zpracování krmných dávek založených na objemných krmivech s vysokým obsahem vlákniny, jako jsou krmné dávky založené na senu, které jsou typické pro chovy zařazené do systému kontroly CHOP „Parmigiano Reggiano“. U zvířat, jejichž strava je založena na nesilážovaném krmivu, zejména na senu, se toto poškození vyskytuje velmi zřídka.

V porovnání s použitím siláže se při krmení jalovic čerstvou píci a senem také výrazně snižuje riziko požití mykotoxinů, jejichž potenciální účinky mohou mimo jiné narušit imunitní systém zvířete, zvýšit jeho náchylnost k nemocem, a zkrátit tak délku jeho života.

Cílem této změny rovněž je zlepšit kontroly v systému certifikované produkce sýra „Parmigiano Reggiano“, což konečnému spotřebiteli poskytne větší jistotu, že produkt odpovídá specifikaci.

Specifikace produktu v současné době zakazuje používání a přechovávání siláže jakéhokoli typu při chovu telat samičího pohlaví, jalovic do šestého měsíce březosti a dojníc. Požadavek na „karanténu“ stanovený v článku 9 *Pravidel pro krmení krav* ve stávající specifikaci produktu má za cíl zejména snížit riziko kontaminace sporami v prostředí, v němž jsou ustájeny dojnice, jejichž mléko se používá k produkci sýra „Parmigiano Reggiano“, a proto jsou hospodářské subjekty povinny během tohoto „karanténního“ období řádně oddělit krávy z jiných produkčních řetězců, než je produkční řetězec sýra „Parmigiano Reggiano“, uchovávat jejich mléko odděleně a vést příslušné záznamy zemědělského podniku.

Při kontrolách dodržování „karanténních“ pravidel v souladu s platnou specifikací produktu bylo postupem času zjištěno mnoho případů nedodržení „karanténního“ režimu v souladu s podmínkami stanovenými v plánu kontroly pro CHOP „Parmigiano Reggiano“.

Přesněji řečeno, pověřený kontrolní subjekt pro CHOP „Parmigiano Reggiano“ zjistil v letech 2012 až 2017 při kontrolách dodržování „karanténního“ režimu dvanáct případů „závažného nesouladu“. Tyto případy „závažného nesouladu“ vedly k důsledkům stanoveným v „kontrolní tabulce“ týkající se nakládání se surovinami, a zejména k vyloučení produktu z CHOP, jakož i k přijetí nápravných opatření ze strany dotčených hospodářských subjektů s cílem odstranit příčinu nebo příčiny. Ve stejném období zjistil pověřený kontrolní subjekt 639 případů „méně závažného nesouladu“, které vedly k přijetí nápravných opatření ze strany dotčených hospodářských subjektů s cílem odstranit příčinu nebo příčiny.

Případy „závažného nesouladu“ zaznamenané v letech 2018 (5 případů) a 2019 (4 případy) navíc vykazují poměrný nárůst oproti předchozímu období (2012–2017), což znamená, že se stávají častějšími.

Požadavek, aby krávy byly zařazeny do řetězce ve věku deseti měsíců, by jednak byl pro oprávněný kontrolní subjekt mnohem snáze kontrolovatelný, neboť věk zvířete (od narození) lze snadno zjistit z databázi, zatímco současné „karanténní“ kontroly se zaměřují na určitou fázi života krávy (šestý měsíc březosti, dojení nebo období stání na sucho), která se liší v závislosti na tom, kdy došlo k oplodnění.

Kromě toho by „karanténa“ v současném pojetí již nebyla nutná, neboť, jak již bylo uvedeno, od 10 měsíců věku by kráva měla dostatek času na přizpůsobení se typické stravě (protože v průměru bude trvat ještě přibližně 12–14 měsíců, než začne produkovat mléko) a nehrozilo by, že by hospodářský subjekt špatně řídil oddělení zvířat v „karanténě“ a toky jejich mléka, což by mohlo způsobit problémy se sýrem (to se v současnosti může stát, pokud je kráva v době příchodu do hospodářského podniku již v laktaci).

— Článek 10: „Vstup nových zemědělských podniků do produkčního řetězce“

Třetí odstavce článku 9: *Zemědělské podniky, které nejsou součástí produkčního řetězce sýra „Parmigiano Reggiano“, jsou oprávněny dodávat mléko až po uplynutí nejméně čtyř měsíců od inspekční prohlídky.*

je nyní článkem 10 s názvem „Vstup nových zemědělských podniků do produkčního řetězce“, který zní:

Zemědělské podniky, které nejsou součástí systému produkce sýra „Parmigiano Reggiano“, jsou oprávněny dodávat mléko až po uplynutí nejméně čtyř měsíců od kontroly provedené oprávněným kontrolním subjektem.

Text nyní upřesňuje, že stranou odpovědnou za kontrolu dodržování těchto požadavků je kontrolní subjekt.

— Článek 11

Článek 10 se mění na článek 11 a ponechává si název „Krmení celkovou směsnou krmnou dávkou“.

— Článek 12: „Nové produkty a technologie“

Článek 11: *Jakékoli použití potravin, na které se tato pravidla nevztahují, změny předepsaných množství nebo zavedení způsobů přípravy a podávání, které nejsou v těchto pravidlech stanoveny, podléhají kladnému výsledku analýzy a studií, které vyhodnocuje Sdružení na ochranu „Parmigiano Reggiano“. Pokud je výsledek kladný, lze podat žádost o příslušnou změnu specifikace produktu.*

je nyní článkem 12, který zní:

Jakékoli použití potravin, na které se tato pravidla nevztahují, změny předepsaných množství nebo zavedení způsobů přípravy a podávání, které nejsou v těchto pravidlech stanoveny, podléhají kladnému výsledku analýzy a studií, které vyhodnocuje Sdružení na ochranu sýra „Parmigiano Reggiano“. Pokud je výsledek kladný a pokud byl přijat na základě ustanovení článku 6, musí být doplněn do specifikace produktu při její příští změně.

Upřesňuje se, že pro jakékoli použití krmiv a technologií, na které se nevztahují Pravidla pro krmení krav, změny předepsaných množství nebo zavedení způsobů přípravy a podávání se nejprve vyžaduje kladný výsledek analýzy a studií, které vyhodnocuje sdružení („Consortio“). Pokud je výsledek kladný a pokud byl přijat na základě ustanovení článku 6, musí (a již nikoli „mohou“) být do specifikace produktu doplněny, a to při její příští změně.

Rovněž se vkládá slovo „sýr“, aby byl uveden správný název sdružení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„PARMIGIANO REGGIANO“

č. EU: PDO-IT-0016-AM06 – 2.12.2021

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název**

„Parmigiano Reggiano“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.3 Sýry

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

„Parmigiano Reggiano“ je sýr s tvrdou vařenou hmotou. Vyznačuje se pomalým zráním a produkuje se z tepelně neošetřeného kravského mléka, k jehož částečnému odtučnění dochází přirozeným usazením tukové složky na povrchu. Mléko nesmí být podrobeno tepelnému zpracování ani fyzikálnímu či mechanickému ošetření a musí pocházet od dojnic, jež jsou v první řadě krmeny pícninami pocházejícími z oblasti původu. Zrání sýra musí trvat alespoň 12 měsíců. Sýr „Parmigiano Reggiano“ může být prodáván v podobě celého bochníku, v porcích nebo strouhaný.

Sýr „Parmigiano Reggiano“ nesmí být podroben žádnému ošetření, které by narušilo jeho chemické či fyzikální nebo organoleptické vlastnosti, a vykazuje tyto charakteristiky:

- bochníky sýra s mírně vypouklými nebo téměř rovnými stranami, s mírně zvednutým okrajem na plochých podstavách,
- rozměry: rozměry bochníku: průměr plochých podstav od 35 do 43 cm, výška od 20 do 26 cm;
- minimální hmotnost bochníku: 30 kg,
- barva kůry: přirozeně slámová barva, která se může časem měnit,
- tloušťka kůry: přibližně 6 mm,
- barva sýrové hmoty: od slabě slámové po slámovou,
- charakteristická vůně a chuť hmoty: pronikavá, jemná a lahodná, nikoliv však výrazná,
- struktura hmoty: drobně zrnitá, drolí se na odštěpky,
- podíl tuku v sušině: minimálně 32 %,
- přísady: žádné,
- cyklopropanové mastné kyseliny: méně než 22 mg/100 g tuků (tato hodnota, stanovená pomocí plynové chromatografie ve spojení s hmotnostní spektrometrií [CG-MS], již zahrnuje určitou míru nejistoty).

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

Chov náhradních dojnic („obnova stavů“) musí být prováděn ve vymezené zeměpisné oblasti a musí být zahrnut do systému kontroly jako specifická činnost mléčné farmy. Používání a přechovávání siláže jakéhokoli typu je zakázáno.

Zařazení hospodářských zvířat z jiných produkčních řetězců, než je produkční řetězec sýra „Parmigiano Reggiano“, která tudíž nejsou zahrnuta do systému kontroly, do mléčných farem nebo jednotek pro obnovu stavů se musí uskutečnit nejpozději v den, kdy zvíře dosáhne věku 10 měsíců.

Mléčné farmy, které ke dni 5. ledna 2021 prováděly činnosti obnovy stavů mimo vymezenou zeměpisnou oblast, mohou tuto činnost nadále provádět mimo oblast původu, pokud je zahrnuta do systému kontroly.

Základ krmiva dojnic tvoří pícniny z vymezené zeměpisné oblasti. Je stanoveno množství a jakost krmiva.

Nejméně 75 % suché složky pícnin musí být produkováno v rámci zeměpisné oblasti.

Nepícninná krmiva mohou tvořit maximálně 50 % suché složky přídělů.

Používání a přechovávání siláže jakéhokoli typu je zakázáno.

Kravské mléko, sůl, telecí syřidlo.

Mléko musí být produkováno v zemědělských podnicích ve vymezené zeměpisné oblasti, které jsou zahrnuty do systému kontroly.

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

Zpracování mléka na sýr se musí provádět ve vymezené zeměpisné oblasti. Mléko, které se získává z večerního a ranního dojení, se do mlékárny v souladu se specifikací produkce dodává tepelně neošetřené a neupravené. Mléko z ranního dojení se přelévá do měděných kotlů a smíchá se s mlékem z večerního dojení, k jehož částečnému odtučnění dochází přirozeným usazením tukové složky na povrchu. Poměr tuk/kasein v mléce v kotli, vypočtený jako vážená průměrná hodnota ze všech šarží v kotlích v den zpracování, nesmí překročit $1,10 + 10 \%$. Do mléka se přidává kontinuální syrovátková kultura, což je přírodní kultura bakterií mléčného kvašení získaná ponecháním „sladké“ syrovátky, která zbyla po předchozích sýrařských operacích, k samovolnému kvašení při kontrolované

teplotě. Používání komerčních kvasných kultur není povoleno. Po srážení mléka, k němuž dochází výlučně použitím syřidla, následuje rozbití sýřeniny a vaření. Po usazení se sýrová hmota přemísť do příslušných forem, kde se tvaruje. Sýry se poté označí. Po několika dnech se přistoupí k solení v solném nálevu a následně k zrání, které musí trvat nejméně 12 měsíců. Sýry mohou zrát na dřevěných regálech.

Zrání, které musí trvat nejméně 12 měsíců, musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

Po uplynutí minimální doby zrání se provádí kontrolní zkoušky, aby se ověřil soulad se specifikací produktu.

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

Sýr „Parmigiano Reggiano“ se může prodávat v podobě celého bochníku, v porcích nebo strouhaný.

S cílem ochrany spotřebitele a zaručení pravosti sýra „Parmigiano Reggiano“ uvedeného na trh v hotovém balení, jako strouhaný a v porcích musí strouhání, porcování a následné balení proběhnout ve vymezené zeměpisné oblasti. Požadavek vyplývá z toho, že se na strouhaném a porcovaném sýru identifikační značky sýra „Parmigiano Reggiano“ (které se nacházejí na celém bochníku) buď nenacházejí, nebo nejsou viditelné. Požadavek vyplývá rovněž z potřeby zaručit, aby balení porcí proběhlo v krátkém čase po porcování a aby postup vyloučil riziko dehydratace, oxidace a ztráty původních organoleptických vlastností sýra „Parmigiano Reggiano“. Dělením bochníku ztrácí sýr přirozenou ochranu v podobě kůry, která díky značné dehydrataci vytváří dokonalou izolaci sýra vůči okolnímu prostředí.

Strouhání se týká pouze sýra vcelku, kterému bylo přiznáno chráněné označení původu „Parmigiano Reggiano“, a balení musí být prováděno ihned po strouhání, bez dalšího zpracování a aniž by byly přidány jakékoli látky. Využití „ořezů“ je však rovněž povoleno za výše uvedených podmínek. Obsah kůry ve strouhaném sýru „Parmigiano Reggiano“ nesmí překročit 18 % hmotnostních.

Odřezky sýra „Parmigiano Reggiano“, které mohou hospodářské subjekty v rámci systému kontroly použít k přípravě jiných formátů, se označují jako „ořezy“.

Strouhání, porcování a balení pro přímý prodej lze provádět v maloobchodní prodejně výhradně za účelem prodeje konečnému spotřebiteli.

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

Identifikační značky umístěné na každém bochníku sýra „Parmigiano Reggiano“ jsou představovány tečkovaným textem „Parmigiano Reggiano“ spolu s číslem sýrárny, která sýr vyprodukovala, rokem a měsícem produkce a zkratkou DOP (CHOP), které jsou vtištěny po stranách bochníku sýra pomocí značkovacích pásek, oválnou známkou s textem *Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela* (Sdružení na ochranu sýra „Parmigiano Reggiano“), kaseinovým štítkem nebo rovnocenným systémem, který zajišťuje jedinečnou identifikaci každého bochníku, a razítkem „kategorie 2“ v případě bochníků zařazených do této kategorie.

Identifikační značka sýra „Parmigiano Reggiano“ uvedeného na trh v hotovém balení, jako strouhaného a v porcích, je v horní části tvořena stylizovaným vyobrazením plátku a bochníku sýra „Parmigiano Reggiano“, v dolní části pak nápisem „PARMIGIANO REGGIANO“.



Tato značka, která je povinným prvkem označení, musí být vytištěna barevně podle technických specifikací stanovených sdružením („Consorzio“) v rámci příslušné úmluvy.

Aby bylo možné zjistit dobu zrání sýra „Parmigiano Reggiano“ v hotovém balení propuštěného ke spotřebě v porcích o hmotnosti vyšší než 15 gramů, musí být na etiketě uvedeno minimální stáří sýra.

Vzhledem k tomu, že vůně a chuť sýrové hmoty sýra „Parmigiano Reggiano“ se v průběhu zrání vyvíjejí, mohou být pro vyjádření organoleptických vlastností na etiketě použita následující popisná přídavná jména, jakož i doba zrání pro určité třídy zralosti:

- *delicato* [jemný] (12–19 měsíců),
- *armonico* [harmonický] (přibližně 20–26 měsíců),
- *aromatico* [aromatický] (přibližně 27–34 měsíců),
- *intenso* [intenzivní] (přibližně 35–45 měsíců).

Odřezky z podstav a stran sýrových bochníků (kusy s více než 18 % kůry) nemohou nést název „Parmigiano Reggiano“, s výjimkou případů, kdy se používají jako „ořezy“.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Vymezená zeměpisná oblast zahrnuje území těchto správních oblastí: Boloña – na levém břehu řeky Reno, Mantova – na pravém břehu řeky Pád a také provincie Modena, Parma a Reggio nell'Emilia.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Pokud jde o přírodní činitele, je třeba zejména zmínit pedologické vlastnosti půd vymezené zeměpisné oblasti rozkládajících se od apeninského hřebenu až po řeku Pád, které spolu s klimatickými podmínkami přímo ovlivňují jak přirozené složení květeny, tak jedinečnou fermentaci produktu. Pokud jde o lidské činitele, vedle historického významu sýra pro místní ekonomiku se zdůrazňuje, že složité postupy vztahující se na produkci sýra „Parmigiano Reggiano“ jsou výsledkem tradičního sýrárenského umění, které se v průběhu staletí rozšířilo v příslušné oblasti produkce a které se věrně předávalo v rámci místní, poctivé a zavedené praxe.

Ke specifickým vlastnostem sýra „Parmigiano Reggiano“ patří drobně zrnitá textura jeho těsta, která se drolí na odštěpky, pronikavá vůně a jemná, lahodná, nikoli však výrazná chuť, vysoká rozpustnost a stravitelnost.

Tyto vlastnosti jsou dány specifiky a kritérii výběru tepelně neošetřeného mléka, které se denně zpracovává v kotlích z mědi a koaguluje s telecím syřidlem o vysokém obsahu chymozinu, solením v nasycené solné lázni a dlouhotrvajícím přirozeným zráním.

Jedinečné chemicko-fyzikální a mikrobiologické vlastnosti mléka, které zaručují specifické vlastnosti a jakost sýra „Parmigiano Reggiano“, jsou do značné míry dány krmivem skotu, jehož základ tvoří pícniny z oblasti původu a jež přísně vylučuje používání siláže jakéhokoli typu. Zrání, které musí po dobu nejméně 12 měsíců probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti vzhledem ke zvláštním klimatickým podmínkám této oblasti, je nezbytné pro to, aby produkt získaný zpracováním mléka mohl prostřednictvím specifických enzymatických procesů získat vlastnosti typické pro sýr „Parmigiano Reggiano“.

Odkaz na zveřejnění specifikace

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Zveřejnění jednotného dokumentu uvedeného v čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 a odkazu na zveřejnění specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína

(2023/C 202/14)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 98 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ⁽¹⁾ do dvou měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Terres du Midi“

PGI-FR-02484

Datum podání žádosti: 28.9.2018

1. **Název, který má být zapsán**

Terres du Midi

2. **Členský stát**

Francie

3. **Typ zeměpisného označení**

CHZO – chráněné zeměpisné označení

4. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

5. **Popis vína (vín)**

Chráněné zeměpisné označení „Terres du Midi“ je vyhrazeno tichým červeným, růžovým a bílým vínům.

Vína se vyznačují ovocnými aromaty, jejichž intenzita a charakteru závisí na odrůdě a technologii používané při jejich výrobě.

V sytě zbarvených (malinově až granátově) červených vínech, která se vyrábějí mísením odrůd, aby se dosáhlo plné, jemné a harmonické struktury, lze vycítit tóny červeného až kořenitého ovoce.

Bílá vína mají žlutozelenou až zlatožlutou barvu. Získávají se rovněž mísením různých odrůd a vyznačují svěží vůní bílého ovoce a citrusových tónů.

Růžová vína se vyznačují vynikající vyvážeností díky mísení odrůd Grenache, Syrah, případně Cinsault a Carignan, které dávají vyniknout broskvově růžové barvě přecházející do malinově růžové. Tato svěží růžová vína mají vůni červeného ovoce a květin.

Vína musí splňovat z hlediska enologických postupů veškeré povinnosti vyplývající z evropských předpisů.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)

10

⁽¹⁾ Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

6. Enologické postupy

a. Základní enologické postupy

Vína musí splňovat z hlediska enologických postupů veškeré povinnosti vyplývající z evropských a vnitrostátních předpisů.

b. Maximální výnosy

CHZO „Terres du Midi“ červené, růžové a bílé víno

120 hektolitřů na hektar

7. Vymezená zeměpisná oblast

Sklizeň hroznů, vinifikace a výroba vína s chráněným zeměpisným označením „Terres du Midi“ probíhá v těchto obcích v zeměpisné oblasti:

- všechny obce departementů Aude, Hérault, Gard a Pyrénées-Orientales;
- v departementu Lozère: Gorges du Tarn Causses, Ispagnac, La Malène, Massegros Causses Gorges pouze na území delegované obce Les Vignes.

8. Hlavní moštové odrůdy

Alicante Henri Bouschet N

Alphonse Lavallée N

Altesse B

Alvarinho – Albariño

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Arel B

Arinarnoa N

Arvine B – Petite Arvine

Aubun N – Murescola

Auxerrois B

Baco blanc B

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Cabernet franc N

Cabernet Sauvignon N

Caladoc N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Carménère N
Chambourcin N
Chardonnay B
Chasan B
Chasselas B
Chasselas rose Rs
Chenanson N
Chenin B
Cinsaut N – Cinsault
Clairette B
Clairette rose Rs
Colombard B
Cot N – Malbec
Couderc noir N
Counoise N
Danlas B
Egiodola N
Fer N – Fer Servadou, Braucon, Mansois, Pinenc
Gamay N
Gamay de Chaudenay N
Gewurztraminer Rs
Grenache N
Grenache blanc B
Grenache gris G
Gros Manseng B
Jurançon blanc B
Landal N
Listan B – Palomino
Lival N
Lledoner pelut N
Macabeu B – Macabeo
Marsanne B
Marselan N
Mauzac B
Merlot N
Meunier N
Mondeuse N
Morrastel N – Minustellu, Graciano
Mourvèdre N – Monastrell
Muscadelle B
Muscat d’Alexandrie B – Muscat, Moscato
Muscat de Hambourg N – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato
Muscat à petits grains roses Rs – Muscat, Moscato
Muscat à petits grains rouges Rg – Muscat, Moscato
Nielluccio N – Nielluciu
Négrette N
Parrellada B
Petit Manseng B
Petit Verdot N
Pinot gris G
Pinot noir N
Portan N
Ravat blanc B
Riesling B
Rivairenc N – Aspiran noir
Rivairenc blanc B – Aspiran blanc
Roussanne B
Sauvignon B – Sauvignon blanc
Sauvignon gris G – Fié gris
Savagnin rose Rs
Sciaccarello N
Semillon B
Servant B
Seyval B
Sylvaner B
Syrah N – Shiraz
Tannat N
Tempranillo N
Terret blanc B
Terret gris G
Terret noir N
Ugni blanc B
Verdelho B
Vermentino B – Rolle
Villard blanc B
Villard noir N
Viognier B

9. Popis souvislosti

9.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

CHZO „Terres du Midi“ se nachází na jihu Francie na pobřeží Středozemního moře a rozkládá se v departementech Gard, Hérault, Aude a Pyrénées-Orientales, jakož i v několika obcích departementu Lozère. Oblast Bas-Languedoc, zejména departementy Gard, Hérault a Aude, tvoří oblast v oblouku Středozemního moře, která se věnuje téměř výhradně vinařství a je od počátku 19. století známá jako tzv. „vignoble du Midi“.

Zeměpisná oblast se vyznačuje rozmanitými půdními podmínkami, z nichž nejrozšířenější jsou půdy na kyselých břidlicích na vrcholcích kopců, vápnité půdy na viničních plošinách a rovinách a štěrkovité náplavové terasy, jejichž společným znakem jsou suché půdy s nízkou úrodností vhodné pro pěstování révy a umožňující hluboké zakořenění. Oblast s CHZO „Terres du Midi“, kterou protékají řeky Aude, Orb, Hérault, Vidourle a Gardon, je rozsáhlá kotlina obrácená ke Středozevnímu moři od úpatí Cévennes, Montagne Noire a Pyrenejí až po pobřežní laguny.

Toto území má středomořské podnebí příznivé pro pěstování révy díky horkým a suchým létům a mírným zimám a dvěma deštivým obdobím na podzim a na jaře.

V oblasti fouká několik typů větrů. Zejména v období dozrávání hroznů vane nad Lvím zálivem pravidelně a občas silně vítr zvaný „marin“ (mořský). Přináší aerosoly, které zmírňují příliš vysoké teploty. K dobrému zdravotnímu stavu vinic přispívá suchý a silný severní nebo západní vítr (tramontan, cers a mistral). Tyto klimatické nuance podporují pěstování odrůd v různých ekosystémech. Na tomto území se prolínají tři morfologické celky: hory a náhorní plošiny, podhůří a mezilehlé náhorní plošiny a pobřežní nížina. Území, které se rozkládá od delty Rhóny až po španělskou hranici, se vyznačuje monokulturou vinařství.

9.2. Specifičnost produktu

Víno s CHZO „Terres du Midi“ je produkt, který je plodem historie vinařského jihu. Na tomto území se vyráběla vína z prvních vinic v západní Evropě kolem města Agde již kolem roku 600 př. n. l.

V roce 1907 vyvrcholila vinařská krize, která ovlivnila produkci vína, společenský život a ekonomiku vinařských podniků. Různé daně, nadprodukce a podvody vyvolaly nespokojenost. Ceny i kvalita vín klesly. Vzhledem k tomu, že orgány selhávaly, zřídili vinohradníci řadu vinařských obranných výborů s delegacemi ve většině obcí regionu Midi, které byly rychle seskupeny kolem Všeobecné konfederace Vignerons du Midi. Pojem „Midi Viticole“ tak vychází z toho, že stát uznal tuto konfederaci, která umožnila obnovit dialog a nalézt řešení krize (snížení daní, boj proti podvodům, pravidla pro ohlašování a oběh vín, amnestie). Zakládající akt tohoto hnutí jasně odkazuje na region „Midi Viticole“, který zahrnuje čtyři vinařské departementy Pyrénées-Orientales, Aude, Hérault a Gard. Místní půda je využívána téměř výhradně k pěstování vinné révy.

Od roku 1964 je přesně a právně definováno víno s označením odkazujícím na kanton: „vin de canton“, a to s ohledem na správní oblast produkce s určitou kombinací půdních a klimatických vlastností. Vyhláškou z roku 1968 byla tato „vins de canton“ uznána za „vins de pays“ (zemská vína), která byla nejprve označena názvem výrobního departementu a splňovala specifická kritéria výroby, jež vyžadovala vyšší úroveň kvality. Tento krok umožnil vínům „vins du Midi“ získat zvláštní uznání, které vedlo ke vzniku CHZO „Terres du Midi“.

Na území CHZO „Terres du Midi“ se vyrábí 100 000 hektolitřů vína ve třech barvách. Převažují vína červená (55 % produkce). Podíl růžových vín (35 %) roste a sortiment doplňují bílá vína.

Chráněné zeměpisné označení „Terres du Midi“ je v zásadě charakterizováno mísením odrůd, které mohou být tradičními odrůdami regionu nebo odrůdami pocházejícími z jiných vinařských oblastí.

Jejich výsadba je možná díky zkušenostem vinařů, kteří pěstují révu v závislosti na půdních podmínkách dané zeměpisné oblasti s cílem získat kvalitní hrozny. Díky převládajícímu vlivu suchého a teplého středomořského klimatu dosahují hrozny ve všech oblastech a u všech odrůd plně zralosti a primární aroma se zachovává, a dokonce zesiluje. Vyráběná vína se tak vyznačují aromatickou kvalitou s ovocnými a květinovými vůněmi, jejichž intenzita a charakter závisí na pěstovaných odrůdách.

U červených vín se mísení provádí za účelem získání ovocných, jemných vín se zralými a harmonickými tříslovinami charakteristickými pro vína s CHZO. U bílých a růžových vín umožňuje mísení zachovat výbornou rovnováhu, jakož i svěžest vín a jejich aromatickou jakost, která v případě bílých vín směřuje k ovocnosti, ale v případě růžových vín také ke květnatosti.

9.3. Příčinná souvislost mezi specifitami zeměpisné oblasti a specifitami produktu

Souvislost s původem produktu je založena na vlastnostech produktu, které vyplývají z půdních a klimatických zvláštností zeměpisné oblasti spojených s výběrem odrůd, které mají na tyto vlastnosti významný vliv.

Půdní a klimatické zvláštnosti zeměpisné oblasti spojené s výběrem odrůd mají pak významný vliv na vlastnosti produktu. Díky klíčovému vlivu teplého a suchého středomořského klimatu a dobrému odvětrávání na odrůdy s CHZO dosahují hrozny ve všech oblastech plné zralosti a mají své typické aroma.

Označení „Terres du Midi“ odráží vlastnosti území, středomořskou půdu a klimatické podmínky, které podporují dozrávání odrůd a projev jejich primárních aromatických látek, což je výsledkem úsilí zúčastněných vinařů nabízet aromatická vína s příjemným a lahodným profilem, vyrobená na pozemcích, kde převažuje pěstování révy.

Oblast s CHZO „Terres du Midi“, kterou protékají řeky Aude, Orb, Hérault, Vidourle a Gardon, je rozsáhlá kotlina obrácená ke Středozemnímu moři od úpatí Cévennes, Montagne Noire a Pyrenejí až po pobřežní laguny.

Zeměpisná oblast se vyznačuje rozmanitými půdními podmínkami, jejichž společným znakem jsou suché půdy s nízkou úrodností vhodné pro pěstování révy a umožňující hluboké zakořenění. Díky tomu si réva udržuje stálou rychlost růstu, což umožňuje dosahovat pravidelných výnosů masitých hroznů. Specifická topografie oblasti s dobrým odvětráváním, které zmírňuje nadměrné horko od pásu hor až po slunné pobřeží, zaručuje dobré podmínky pro růst a zrání různých odrůd révy, což umožňuje, aby si hrozny zachovaly svěžest a aromatický potenciál typický pro výraz vín s CHZO. Například u bílých vín z vinic v nížinách jsou hrozny díky silnému vlivu větru chráněny před suchem, což vínům dodává svěžest a ovocnost. Červená vína, která se vyznačují vůní červeného a kořenitého ovoce a dobrou rovnováhou mezi tříslovinami a alkoholem, vděčí za svůj výraz vlivu suchého, slunečního klimatu s dobrým odvětráváním na jednotlivé odrůdy. Svěží, ovocná nebo květinová růžová vína (v závislosti na odrůdě) vděčí za svou strukturu vyvažující aromaticnost a svěžest kombinovanému vlivu slunce a mořského vánku.

Vinaři umí kombinovat základní vlastnosti odrůd (barva, vůně, třísloviny, živost) pěstovaných na území CHZO. V organoleptickém profilu každé barvy vína se tak tyto charakteristické vlastnosti příslušně vyjádří. Vína jsou vždy aromatická, jemná a svěží. Červená vína získaná z odrůd s výraznou barvou a chutí mají tmavě malinovou až granátovou barvu. Mají vůni červeného nebo kořenitého ovoce. Jejich chuť vykazuje jemné a harmonické tříslovinové tóny. Bílá vína mají žlutozelenou až zlatožlutou barvu. Získávají se z aromatických kyselých odrůd a vyzařují svěží vůni bílého ovoce a citrusových tónů. Růžová vína se vyrábějí z odrůd s dobrou barevnou intenzitou a odrůd ovocného charakteru s cílem získat svěží vína s tóny červeného ovoce s květinovým nádechem.

Tyto faktory, umění scelovat odrůdy a existence konfederace „Midi Viticole“ vytvořené v rámci husté sítě družstevních vinic jsou pro CHZO „Terres du Midi“ typické.

To je základem pro rozvoj regionálního vinařského hospodářství. Vinná réva a víno jsou tedy jádrem činnosti tří čtvrtin venkovských obcí departementů Midi.

10. Další základní podmínky

Označování

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Uvedení jedné nebo více odrůd je přísně zakázáno.

Pokud se na etiketě používá tradiční označení „Vin du pays“ (zemské víno) namísto výrazu „Chráněné zeměpisné označení“, musí být na etiketě uvedeno logo Evropské unie s CHZO.

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Oblast v bezprostřední blízkosti vymezená odchylkou pro vinifikaci a výrobu vín, na něž se může vztahovat chráněné zeměpisné označení „Terres du Midi“, tvoří kantony sousedící s departementy Aude, Hérault, Gard a Pyrénées-Orientales:

Arles, Avignon (č. 1, 2 a 3), Haute-Ariège (obce Ax-les-Thermes, Artigues, Ascou, Carcanières, Ignaux, Mérens-les-Vals, Mijanès, Montailhou, Orgeix, Orlu, Ornodac-Ussat-les-Bains, Perles-et-Castelet, Le Pla, Prades, Le Puch, Quérigut, Rouze, Savignac-les-Ormeaux, Sorgeat, Tignac a Vaychis), Collet de Dèze (obce Le Collet-de-Dèze, Barre-des-Cévennes, Bassurels, Cassagnas, Cans a Cévennes pouze pro místní část Saint-Julien-d'Arpaon, Fraissinet-de-Fourques, Gabriac, Moissac-Vallée-Française, Molezon, Le Pompidou, Saint-André-de-Lancize, Saint-Etienne-Vallée-Française, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Hilaire-de-Lavit, Saint-Julien-des-Points, Saint-Martin-de-Boubaux, Saint-Martin-de-Lansuscle, Saint-Michel-de-Dèze, Saint-Privat-de-Vallongue, Sainte-Croix-Vallée-Française a Ventalon en Cévennes), Bollène, Bourg-Saint-Andéol (obce Bourg-Saint-Andéol, Bidon, Gras, Larnas, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche a Saint-Montan), Causses-Rougiers (obce La Cavalerie, Arnac-sur-Dourdou, Brusque, Camarès, Le Clapier, Cornus, La Couvertouirade, Fayet, Fondamente, Gissac, L'Hospitalet-du-Larzac, Lapanouse-de-Cernon, Marnhagues-et-Latour, Mélargues, Montagnol, Peux-et-Couffouleux, Saint-Beaulize, Saint-Jean-et-Saint-Paul, Sainte-Eulalie-de-Cernon, Saucières, Sylvanès, Tauriac-de-Camarès a Viala-du-Pas-de-Jaux), Tarn et Causses (obce Campagnac, La Capelle-Bonance, La Cresse, Mostuéjols, Peyreleau, Rivière-sur-Tarn, La Roque-Sainte-Marguerite, Saint-André-de-Vézines, Saint-Laurent-d'Olt, Saint-Martin-de-Lenne, Saint-Saturnin-de-Lenne a Veyreau), Châteaurenard (obce Châteaurenard, Barbentane, Boulbon, Eyragues, Graveson, Saint-Pierre-de-Mézorgues, Noves, Rognonas a Tarascon), Haute-Ardèche (obce Coucouron, Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lachapelle-Graillouse, Lanarce, Lavillatte a Lespéron), La Montagne Noire, Le Pastel (obce Garrevaques, Palleville, Soual a Viviers-lès-Montagnes), Hautes Terres d'Oc (obce Lacaune, Anglès, Barre, Berlats, Escroux, Espérausses, Gijounet, Lamontéliarié, Lasfaillades, Moulin-Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux a Viane), Pays d'Olmes (obce Lavelanet, L'Aiguillon, Bélesta, Bénaix, Carla-de-Roquefort, Dreuilhe, Fougax-et-Barrineuf, Ilhat, Lesparrou, Leychert, Lieurac, Montferrier, Montségur, Nalzen, Péreille, Raissac, Roquefixade, Roquefort-les-Cascades, Saint-Jean-d'Aigues-Vives, Sautel a Villeneuve-d'Olmes), Saint-Etienne-du-Valdonnez (obce Altier, Pied-de-Borne, Pont-de-Montvert-Sud Mont Lozère, Pourcharesses, Prévencère, Saint-André-Capcèze, Vialas a Villefort), Le Pontet (obce Le Pontet a Vedène), Cévennes Ardéchoises (obce Les Vans, Les Assions, Banne, Beaumont, Berrias-et-Casteljau, Chambonas, Dompnac, Gravières, Laboule, Loubaresse, Malarce-sur-la-Thines, Malbosc, Montselgues, Saint-André-de-Cruzières, Saint-Mélany, Saint-Paul-le-Jeune, Saint-Pierre-Saint-Jean, Saint-Sauveur-de-Cruzières, Sainte-Marguerite-Lafigère, Les Salelles a Valgorge), Mazamet-1, Mazamet-2, Vallée du Thoré, Castres (obce Saint-Salvy-de-la-Balme), Florac (obce Gatuzières, Hures-la-Parade, Meyrueis, Le Rozier a Saint-Pierre-des-Tripiers), Mirepoix, Escalquens (obce Auragne, Caignac, Calmont, Gibel, Mauvaisin, Monestrol, Montgeard, Nailloux, Saint-Léon a Seyre), Millau-2 (obce Nant a Saint-Jean-du-Bruel), Orange, Revel (obce Revel, Avignon-et-Lauragais, Beauteville, Bélesta-en-Lauragais, Cessales, Falga, Folcarde, Gardouch, Juzes, Lagarde, Lux, Mauremont, Maurens, Montclair-Lauragais, Montégut-Lauragais, Montesquieu-Lauragais, Montgaillard-Lauragais, Mourvilles-Hautes, Nogaret, Renneville, Rieumajou, Roumens, Saint-Félix-Lauragais, Saint-Germier, Saint-Julia, Saint-Rome, Saint-Vincent, Trébons-sur-la-Grasse, Vallègue, Vaudreuille, Vaux, Vieilleville, Villefranche-de-Lauragais a Villenouvelle), Les Portes d'Ariège (obce Saverdun, La Bastide-de-Lordat, Brie,

Canté, Esplas, Gaudiès, Justiniac, Labatut, Lissac, Mazères, Montaut, Saint-Quirc, Trémoulet a Le Vernet), Sorgues, Salon de Provence-1 (obce Mas-Blanc-des-Alpilles a Saint-Etienne-du-Grès), Vallon-Pont-d'Arc (obce Vallon-Pont-d'Arc, Balazuc, Bessas, Labastide-de-Virac, Lagorce, Organc-d'Aven, Pradons, Ruoms, Saint-Remèze, Salavas, Sampzon a Vagnas), Vaison-la-Romaine (obce Camaret-sur-Aigues, Travaillan a Violès)

Odkaz na zveřejnění specifikace

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e251ee13-3a0d-45e8-a272-733874b7a36a

OPRAVY

Oprava zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(Úřední věstník Evropské unie C 104 ze dne 4. března 2022)

(2023/C 202/15)

Strana 39, třetí odstavec:

místo: „Languedoc/Coteaux du Languedoc“,

má být: „Languedoc“.

Strana 40, bod 1., Název (názvy):

místo: „Languedoc/Coteaux du Languedoc“,

má být: „Languedoc“.

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



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUCSEMBURSKO

CS