



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 60

28. října 2017

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2017/C 368/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.8607 – Warburg Pincus/Tata Motors/Tata Technologies) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2017/C 368/02	Směnné kurzy vůči euru	2
2017/C 368/03	Zveřejnění protihodnot v národní měně finančních limitů vyjádřených v eurech v příloze I nařízení Rady (ES) č. 116/2009	3

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2017/C 368/04	Informace požadované podle čl. 5 odst. 2 – Zřízení evropského seskupení pro územní spolupráci (ESÚS) (Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1082/2006 ze dne 5. července 2006 (Úř. věst. L 210, 31.7.2006, s. 19))	4
---------------	--	---

V Oznámení

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

Evropská komise

2017/C 368/05	Výzvy k předkládání návrhů a související činnosti v kontextu pracovního programu na období 2018–2020 v rámci programu Horizont 2020 – rámcového programu pro výzkum a inovace (2014–2020) a v kontextu pracovního programu na rok 2018 v rámci programu Evropského společenství pro atomovou energii pro výzkum a odbornou přípravu (2014–2018), který doplňuje Horizont 2020	6
---------------	---	---

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2017/C 368/06	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.8670 – CDPQ/GE/JV) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	7
2017/C 368/07	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.8562 – Cargill/Faccenda Investments/JV) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	9

JINÉ AKTY

Evropská komise

2017/C 368/08	Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	10
2017/C 368/09	Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	16

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.8607 – Warburg Pincus/Tata Motors/Tata Technologies)****(Text s významem pro EHP)**

(2017/C 368/01)

Dne 12. října 2017 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32017M8607. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euro ⁽¹⁾

27. října 2017

(2017/C 368/02)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1605	CAD	kanadský dolar	1,4961
JPY	japonský jen	132,52	HKD	hongkongský dolar	9,0561
DKK	dánská koruna	7,4407	NZD	novozélandský dolar	1,6975
GBP	britská libra	0,88633	SGD	singapurský dolar	1,5899
SEK	švédská koruna	9,7390	KRW	jihokorejský won	1 309,39
CHF	švýcarský frank	1,1632	ZAR	jihoafrický rand	16,4855
ISK	islandská koruna		CNY	čínský juan	7,7225
NOK	norská koruna	9,5348	HRK	chorvatská kuna	7,5123
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	15 818,76
CZK	česká koruna	25,673	MYR	malajsijský ringgit	4,9228
HUF	maďarský forint	311,23	PHP	filipínské peso	60,174
PLN	polský zlotý	4,2462	RUB	ruský rubl	67,8368
RON	rumunský lei	4,6010	THB	thajský baht	38,645
TRY	turecká lira	4,4361	BRL	brazilský real	3,8292
AUD	australský dolar	1,5196	MXN	mexické peso	22,3514
			INR	indická rupie	75,5020

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

Zveřejnění protihodnot v národní měně finančních limitů vyjádřených v eurech v příloze I nařízení Rady (ES) č. 116/2009

(2017/C 368/03)

Podle požadavku stanoveného v oddílu B přílohy I nařízení Rady (ES) č. 116/2009 ⁽¹⁾ je třeba finanční limity použitelné pro určité kategorie kulturních statků přepočítat na národní měny těch členských států, jejichž měnou není euro, a zveřejnit je v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Níže uvedené protihodnoty byly vypočteny na základě průměrných denních hodnot každé z dotčených měn vyjádřených v eurech během období 24 měsíců, které končí posledním dnem měsíce srpna roku 2017. Nové hodnoty nabývají účinku dne 31. prosince 2017.

EUR	1	15 000	30 000	50 000	150 000
BGN bulharský lev	1,9558	29 337	58 674	97 790	293 370
CZK česká koruna	26,8972	403 458	806 916	1 344 859	4 034 578
DKK dánská koruna	7,4451	111 676	223 352	372 253	1 116 758
GBP britská libra	0,8204	12 305	24 611	41 018	123 055
HRK chorvatská kuna	7,5154	112 731	225 462	375 771	1 127 313
HUF maďarský forint	310,6583	4 659 875	9 319 749	15 532 915	46 598 747
PLN polský zlotý	4,3117	64 675	129 350	215 584	646 753
RON rumunský leu	4,5020	67 530	135 061	225 102	675 305
SEK švédská koruna	9,4846	142 269	284 538	474 230	1 422 690

⁽¹⁾ Úř. věst. L 39, 10.2.2009, s. 1.

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

Informace požadované podle čl. 5 odst. 2

Zřízení evropského seskupení pro územní spolupráci (ESÚS)

(Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1082/2006 ze dne 5. července 2006 (Úř. věst. L 210, 31.7.2006, s. 19))

(2017/C 368/04)

I.1) **Název, adresa a kontaktní osoba**

Oficiální název: MURABA Korlátolt Felelősségű Európai Területi Társulás

Sídlo: 9970 Szentgotthárd, Széll Kálmán tér 11., Maďarsko

Kontaktní osoba: Veronika Huszár

Tel. +36 694553074

E-mail: palyazat3@szentgotthard.hu

Internetové stránky seskupení:

I.2) **Doba trvání seskupení:**

Doba trvání seskupení: zřízeno na dobu neurčitou

Datum registrace: 15. srpna 2017

Datum zveřejnění:

II. **Cíle**

- 1.1. podporovat přeshraniční hospodářskou a sociální spolupráci a posilovat územní soudržnost v oblastech se smíšeným obyvatelstvem tvořeným maďarskými a slovinskými národnostními společenstvími;
- 1.2. zlepšovat životní podmínky a zvyšovat kvalitu života na území ESÚS;
- 1.3. usnadňovat účinný výkon práv maďarských a slovinských národnostních menšin na území ESÚS; udržovat národní identitu členů těchto menšin i jejich vztahy s vlastí, zejména pokud jde o ochranu a zachování jazyka a kultury; zaujmout postoj a formulovat stanovisko týkající se těchto otázek; vypracovat doporučení a předložit je příslušným orgánům;
- 1.4. mobilizovat a využívat dostupné místní a jiné zdroje, ať již lidské, či materiální, s cílem provést ustanovení uvedená v bodech 1.1 až 1.3 výše.

III. **DALŠÍ PODROBNOSTI TÝKAJÍCÍ SE NÁZVU SESKUPENÍ**

Název v angličtině: MURABA European Grouping of Territorial Cooperation Limited

Název ve francouzštině: Groupement européen de coopération territoriale à responsabilité limitée MURABA

IV. **Členové**

IV.1) **Celkový počet členů seskupení:** 4

IV.2) **Státní příslušnost členů seskupení:** Slovinsko a Maďarsko

IV.3) **Údaje o členech**

Oficiální název: Szentgotthárd Város Önkormányzata

Poštovní adresa: 9970 Szentgotthárd, Széll Kálmán tér 11., Maďarsko

Internetové stránky:

Typ člena: místní orgán

Oficiální název: Országos Szlovén Önkormányzat

Poštovní adresa: 9985 Felsőszölnök, Templom utca 8., Maďarsko

Internetové stránky:

Typ člena: samospráva národnostní menšiny

Oficiální název: Občina Lendava (*obec Lendava*)

Poštovní adresa: Glavna ulica 20, 9220 Lendava, Slovinsko

Internetové stránky:

Typ člena: místní orgán

Oficiální název: Pomurska madžarska samoupravna narodna skupnost (*samosprávné maďarské národní společenství regionu Pomurje*)

Poštovní adresa: Glavna ulica 124, 9220 Lendava, Slovinsko

Internetové stránky:

Typ člena: samospráva národnostní menšiny

V

(Oznámení)

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

EVROPSKÁ KOMISE

Výzvy k předkládání návrhů a související činnosti v kontextu pracovního programu na období 2018–2020 v rámci programu Horizont 2020 – rámcového programu pro výzkum a inovace (2014–2020) a v kontextu pracovního programu na rok 2018 v rámci programu Evropského společenství pro atomovou energii pro výzkum a odbornou přípravu (2014–2018), který doplňuje Horizont 2020

(2017/C 368/05)

Oznamujeme tímto zahájení výzev k předkládání návrhů a souvisejících činností v kontextu pracovního programu na období 2018–2020 v rámci programu Horizont 2020 – rámcového programu pro výzkum a inovace (2014–2020) a v kontextu pracovního programu na rok 2018 v rámci programu Evropského společenství pro atomovou energii pro výzkum a odbornou přípravu (2014–2018), který doplňuje Horizont 2020.

Komise na základě rozhodnutí C(2017) 7123 a C(2017) 7124 ze dne 27. října 2017 přijala dva pracovní programy, jejichž součástí jsou výzvy k předkládání návrhů a související činnosti.

Tyto programy závisí na dostupnosti prostředků v návrhu rozpočtu na příslušné roky vypracovaném rozpočtovým orgánem, nebo není-li rozpočet pro určitý rok přijat, platí systém prozatímních dvanáctin.

Tyto pracovní programy, včetně lhůt a rozpočtů pro dané činnosti, jsou k dispozici na internetových stránkách účastnického portálu (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>) spolu s informacemi o podmínkách výzev k předkládání návrhů a souvisejících činností a s pokyny pro uchazeče ohledně způsobu předkládání návrhů. Všechny tyto informace budou na tomtéž účastnickém portálu podle potřeby aktualizovány.

V této fázi je možné předkládat pouze návrhy k tématům, které jsou označeny rokem „2018“, u výzev k předkládání návrhů uvedených na účastnickém portálu. Informace o tom, kdy bude možné předkládat návrhy k tématům označeným roky „2019“ a „2020“, budou poskytnuty na tomtéž portálu v pozdější fázi.

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.8670 – CDPQ/GE/JV)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2017/C 368/06)

1. Komise dne 20. října 2017 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Caisse de dépôt et placement du Québec („CDPQ“, Kanada),
- GE Capital Aviation Services Limited („GECAS“, Irsko / Spojené státy), v konečném důsledku kontrolovaného podnikem General Electric Company („GE“, Spojené státy),
- Einn Volant Aircraft Leasing Holdings Ltd („EVAL“, Irsko).

Podniky CDPQ a GE získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad podnikem EVAL.

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

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku CDPQ: institucionální investor, který se zabývá především správou prostředků pro veřejné a poloveřejné důchodové a pojistné plány,
- podniku GE: široká paleta různorodých činností, včetně činností podniku GECAS, který působí v oblasti pronajímání obchodních letadel v celosvětovém měřítku a ve finančním odvětví,
- podniku EVAL: pořizování a pronájem letadel.

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

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

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

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

M.8670 – CDPQ/GE/JV

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

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

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

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

Fax: +32 229 64301

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.8562 – Cargill/Faccenda Investments/JV)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem
(Text s významem pro EHP)
(2017/C 368/07)

1. Komise dne 19. října 2017 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Cargill Incorporated („Cargill“, Spojené státy americké),
- Faccenda Investments Ltd („Faccenda“, Spojené království).

Podniky Cargill a Faccenda získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a čl. 3 odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad nově založenou společností představující plně funkční společný podnik.

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

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Cargill: výroba potravin v mezinárodním měřítku a jejich uvádění na trh, včetně obchodování s obilím a komoditami, zpracování a rafinace obilí a olejnin, mlynářství a zpracování masa (včetně kuřat),
- podniku Faccenda: chov, výkrm, zpracování a prodej produktů z kuřat, krůt a kachen.

Ve společném podniku spojí podniky Cargill a Faccenda své drůbežářské podnikání ve Velké Británii se zaměřením na čerstvé a syrové kuřecí, krůtí a kachní maso s přidanou hodnotou, včetně integrovaných činností v oblasti krmiv, plemenitby, chovu, výkrmu, porážky a zpracování.

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

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

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

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

M.8562 – Cargill/Faccenda Investments/JV

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

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

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

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

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

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

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2017/C 368/08)

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

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

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

„SALCHICHÓN DE VIC“/„LLONGANISSA DE VIC“

EU č.: PGI-ES-02158 – 4.7.2016

CHOP () CHZO (X)

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Consejo regulador de la IGP Llonganissa de Vic (Regulační rada pro chráněné zeměpisné označení „Llonganissa de Vic“)

Ronda St. Pere, 19-21, 5-6

08010 Barcelona

ŠPANĚLSKO

info@lloganissadevic.cat

www.lloganissadevic.cat

Regulační rada pro chráněné zeměpisné označení „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ má oprávněný zájem podat žádost o změnu jakožto subjekt sdružující všechny výrobce salámu s CHZO „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“.

2. Členský stát nebo třetí země

Španělsko

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

— ☐ Název produktu

— ☒ Popis produktu

— ☐ Zeměpisná oblast

— ☐ Důkaz původu

— ☒ Metoda produkce

— ☒ Souvislost

— ☒ Označování

— ☒ Jiná (kontrolní subjekt a legislativní požadavky)

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

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

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

5. Změna (změny)

Popis produktu:

- Upravuje se a doplňuje znění prvního odstavce popisu produktu ve specifikaci tak, aby byl zajištěn soulad rozdílných oddílů ve specifikaci a v jednotném dokumentu. V tomto oddíle chyběly zmínky o sádlu, přestože se jedná o zásadní složku produktu, ani o cukrech, třebaže jejich používání bylo vždy běžnou praxí. V oddílech specifikace a jednotného dokumentu se kromě toho používaly buď termíny „pierna y espalda“, nebo termíny „jamón y paleta“, které jsou sice rovnocenné, ale má se za to, že v zájmu lepšího porozumění je žádoucí terminologii sjednotit. Text je nově formulován takto:

„Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ je tradiční katalánská uzenina vyráběná z macerované směsi mletého libového vepřového masa (kýty, plece a prvotřídního karé) a kostiček sádla, která se ochucuje pouze cukry, solí a pepřem a po naplnění do střívek se ponechává zrát.“

- Rozšiřuje se druh střívek, která lze při výrobě salámu „Salchichón de Vic“ používat. Konkrétně se doplňuje používání sešíváných a rekonstituovaných střívek, která jsou rovněž přírodní, jak bylo stanoveno doposud. Změna reaguje na vývoj, k němuž došlo na trhu s přírodními uzenářskými střevy. Tato nová forma balení nemá vliv na organoleptické vlastnosti konečného produktu.

Text je nově formulován takto: „Přírodní konečnice, řásněná střeva, sešíváná či rekonstituovaná střeva.“

- Ve specifikaci se mění název pododdílu „Chemické složení“ na „Fyzikálně-chemické parametry“, což více odpovídá jeho obsahu.
- Fyzikálně-chemické parametry se částečně upravují v zájmu lepšího popisu produktu s CHZO „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“. V této souvislosti se vyjasňuje, že maximální procentní podíl „cukrů“ se vztahuje na „celkový obsah cukrů vyjádřený jako glukóza“. Také se nahrazuje parametr „vlhkost (%)“ parametrem „aktivita vody (A_w) při 20 °C“. Doplňuje se stanovení pH. Tyto dva nové parametry poskytují přesnější informace o fyzikálně-chemických vlastnostech výrobku a o jeho bezpečnosti.

Stanovují se následující hodnoty, jež zohledňují proměnlivost danou procesem sušení: A_w (při 20 °C) < 0,92 a $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$.

Text je nově formulován takto:

- Maximální obsah tuku: 48 % (*)
- Minimální obsah bílkovin: 38 % (*)
- Maximální poměr kolagen/bílkovina $\times 100$: 12
- Maximální celkový obsah rozpustných cukrů vyjádřený jako glukóza: 3 % (*)
- Přidané bílkoviny: žádné
- Aktivita vody při 20 °C: $A_w < 0,92$
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

(*) V sušině.“

- Upřesňuje se, že jedinými cukry, které se smějí používat jako přísady, jsou monosacharidy a disacharidy.
- Oproti původnímu znění specifikace se do textu doplňují informace o přídatných látkách, které se při výrobě produktu s předmětným CHZO smějí používat. Jedná se výhradně o kyselinu askorbovou a její sodnou sůl, dusičnan draselný, dusičnan sodný, dusitan draselný a dusitan sodný.

— Rozměry a formy uvádění na trh:

Vzhledem ke změnám na trhu a novým požadavkům spotřebitelů se rozšiřuje spektrum hmotností a forem produktu s CHZO „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“. Konkrétně se doplňují menší kusy (o hmotnosti menší než 300 g) a uvádění na trh ve formě zabalených nakrájených plátků. To je spojeno se zmenšením průměru a se zkrácením minimální doby zrání malých kusů tak, aby byly zachovány vlastnosti produktu. Také se odstraňují údaje o délce, jelikož se má za to, že rozměry výrobku jsou dostatečně vymezeny pomocí průměru a váhy.

Nové spektrum rozměrů spolu s údaji o příslušné délce zrání:

Hmotnost (g)	Průměr zralého salámu (za sucha) (mm)		Minimální doba zrání (ve dnech)
200–300	≥ 35	≤ 75	30 dnů
≥ 300	> 40	≤ 90	45 dnů

— Vypouští se odkaz na příslušnou jakostní normu pro syrové a zralé uzenářské masné výrobky z roku 1980, protože tato norma již neplatí. Vzhledem k tomu, že produkty s předmětným CHZO musí vždy splňovat platné odvětvové právní předpisy, není podle žadatele nutné uvádět normu, která ji nahradila.

Metoda produkce:

Kromě úprav, které jsou popsány níže, bylo v textu provedeno několik změn čistě formální povahy.

— Ve specifikaci se mění formulace oddílu „Metoda produkce“, aby byl text vylepšen a byly v něm ponechány jen nezbytné informace. Vypouštějí se například podmínky macerace. Studie, která zkoumala vliv časových a teplotních podmínek macerování vyhněteného díla z čerstvého masa a dalších přísad salámu „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ před naplněním do střívek, totiž dospěla k závěru, že uvedené faktory, pokud jde o jejich intenzitu, dobu trvání a vzájemné působení, v této fázi zpracování nijak znatelně neovlivňují výrobní proces ani výslednou organoleptickou a hygienickou kvalitu výrobku. Dotčeno není ani jeho pozdější uvádění na trh.

— Doba zrání se upravuje tak, aby odpovídala novým hmotnostem.

— Rovněž se rozpracovává a zdůrazňuje domněnka, že za vůni a chutí salámu „Salchichón de Vic“ stojí fermentační a enzymatické procesy vyvolávané specifickou mikrobiologickou flórou planiny Plana de Vic.

Oddíl „Metoda produkce“ ve specifikaci by měl být nově formulován takto:

„Kousky čerstvého masa jsou odborně očištěny a následně rozemlety a smíchány se sádlem nakrájeným na kostičky a zbývajícími přísadami, ke kterým může výrobce případně doplnit mateřský kvásek s vlastní bakteriální flórou. Jakmile jsou ingredience dokonale promíchány, vyhněte se dílo do pevných válečků, v jejichž vnitřku nesmí být žádné vzduchové komůrky a jež se nechají macerovat, přičemž se sleduje, zda hmota začíná dobře fermentovat. Fermentace se tradičně rozpoznává podle toho, že se u díla začíná rozvíjet příznačná vůně a barva.

Vyzrálý dílem se pak plní dokonale čistá a předem připravená přírodní střívka. Plnění se musí provádět nanejvýš opatrně, aby ve střívku nezůstaly žádné mezery (vyplněné vzduchem), protože tím by byla narušena stabilita a docházelo by k abnormální fermentaci.

Jakmile je dílo vpraveno do střívek, umístí se salámy do sušáren, kde se vysoušejí a dozrávají, a to po dobu nejméně 30 dnů u nejmenších kusů vážících méně než 300 g a 45 dnů u kusů, které váží 300 g a více. Podle počasí mohou být v sušárnách případně regulovány podmínky (teplota, relativní vlhkost, rychlost proudění vzduchu).

Salám musí být na řezu homogenní, hladký a musí na něm být patrné dobré propojení všech složek. Nesmí být nijak neobvykle zbarven a spotřebitel musí být schopen okem jednoznačně rozlišit libové maso od kostiček sádla. Výrobek musí mít charakteristickou vůni a chuť vzniklou fermentačními a enzymatickými procesy, jejichž spouštěčem je specifická bakteriální a plísňová flóra planiny Plana de Vic.“

Souvislost s prostředím:

- Ve specifikaci se v pododdíle „Přírodní faktory“ opravují a upřesňují některé údaje o druhu mikrobiální flóry. Konkrétně se jedná o následující změny:
 - Text „[...] se rozvinula a adaptovala typická plísňová flóra [...]“ se opravuje na text „[...] se rozvinula a adaptovala typická mikrobiální flóra [...]“.
 - Text „[...] díky rozvoji plísňové a mléčné flóry se dílo okyseluje, což znemožňuje růst některé nežádoucí flóry, jež vyvolává kvašení a hnilobu.“ se opravuje na text „[...] díky rozvoji bakterií mléčného kvašení se dílo okyseluje, což znemožňuje růst některé nežádoucí flóry, jež způsobuje odchylky v procesu fermentace.“
- V tomtéž pododdíle se rovněž zrušuje níže uvedený odstavec, který je považován za nadbytečný.

„Proběhly pokusy s přípravou startovacích kultur a implantací mikrobiální flóry v jiných oblastech výroby, avšak flóra se v procesu zrání neuchytila ani nerozvíjela a výsledný salám neměl stejné vlastnosti jako salám vyráběný na planině Plana de Vic, což prokazuje, že produkt „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ lze vyrábět pouze v zeměpisné oblasti vymezené pro toto chráněné zeměpisné označení.“

Rozdíly v tomto oddíle, které jsou patrné mezi jednotným dokumentem a souhrnným přehledem, jsou také dány tím, že přehled byl příliš zestručněn a nový jednotný dokument by měl být úplnější.

Označování:

- Aktualizují se údaje ohledně označování. Konkrétně se doplňuje povinnost uvádět na etiketě také symbol EU pro chráněná zeměpisná označení a doplňuje se rovněž vlastní logo CHZO „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“.

Jiná:

- Kontrolní subjekt: Aktualizují se informace o kontrolním subjektu.
- Vnitrostátní legislativní požadavky: Tento oddíl se vypouští, protože nařízení (EU) č. 1151/2012 jej nevyžaduje.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„SALCHICHÓN DE VIC“/„LLONGANISSA DE VIC“**EU č.: PGI-ES-2158 – 4.7.2016****CHOP () CHZO (X)****1. Název**

„Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“

2. Členský stát nebo třetí země

Španělsko

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

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

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

„Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ je tradiční katalánská uzenina vyráběná z macerované směsi mletého libového vepřového masa a kostiček sádla, která se ochucuje pouze cukry, solí a pepřem a po naplnění do střívek se ponechává zrát.

Produkt je plněn do přírodních střívek, která jsou pevně přilnutá k masové hmotě a dávají salámu zvrásněný vzhled. Má víceméně pravidelný válcovitý tvar a bělavé vnější zbarvení dané plísňovou flórou, které postupem času nabývá na hnědavých až fialkových odstínech. Uvnitř salámu jsou patrné kostičky sádla a zrnka pepře.

Koření a proces zrání dodávají výrobku příjemnou charakteristickou vůni a chuť.

Používaná střívka podmiňují velikost a průměr produktu s CHZO „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“. Rozměry salámů v okamžiku, kdy jsou uváděny do prodeje, a příslušná délka zrání, jsou následující:

Hmotnost (g)	Průměr zralého salámu (za sucha) (mm)		Minimální doba zrání (ve dnech)
200–300	≥ 35	≤ 75	30 dnů
≥ 300	> 40	≤ 90	45 dnů

Fyzikálně-chemické parametry:

- Maximální obsah tuku: 48 % (*)
- Minimální obsah bílkovin: 38 % (*)
- Maximální poměr kolagen/bílkovina × 100: 12
- Maximální celkový obsah rozpustných cukrů vyjádřený jako glukóza: 3 % (*)
- Přidané bílkoviny: žádné
- Aktivita vody při 20 °C: $A_w < 0,92$
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

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

Používanými surovinami jsou vybrané libové vepřové maso (kýta, plec a prvotřídní karé), sádlo, sůl, pepř a přírodní střeva (konečnice, řásněná střeva, sešívaná či rekonstituovaná střeva).

Jiné ingredience: Používat se smí pouze cukry (monosacharidy a disacharidy), výrobce vlastní mateřský kvásek, dusitan draselný, dusitan sodný, dusičnan draselný, dusičnan sodný, kyselina askorbová a její sodná sůl.

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

V zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4 musí probíhat výroba produktu (příprava čerstvého masa, čištění a mletí, míchání, hnětení, macerace, plnění do střívek a sušení/zrání).

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

Salám „Salchichón de Vic“ se může uvádět na trh nakrájený na plátky a zabalený, přičemž krájení a balení může probíhat jak v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4, tak mimo ni.

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

Na obalech se musí kromě údajů, jež obecně stanoví platné právní předpisy, zřetelně uvádět název CHZO „Salchichón de Vic“ (ve španělštině) nebo „Llonganissa de Vic“ (v katalánštině), vlastní logo tohoto chráněného zeměpisného označení, symbol EU pro CHZO a schválený číslovaný štítek vydaný regulační radou.

Podoba vlastního loga CHZO „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“:



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Vymezená oblast zahrnuje katastrální území níže uvedených obcí na planině Plana de Vic v údolí Osona v provincii Barcelona:

(*) V sušině.

Aiguafreda, Sant Martí de Centelles, El Brull, Seva, Tona, Muntanyola, Malla, Taradell, Sant Julià de Vilatorrada, Santa Eugènia de Berga, Calldetenes, Folgueroles, Vic, Santa Eulàlia de Riuprimer, Gurb, Tavèrnoles, Roda de Ter, Manlleu, Santa Cecília de Voltregà, Sant Hipòlit de Voltregà, Les Masies de Voltregà, Orís, Torelló, Centelles, Balenyà, Les Masies de Roda, San Vicenç de Torelló a Sant Pere de Torelló.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Zvláštnost produktu „Salchichón de Vic“ se zakládá na věhlasu a pověsti, které si tento salám v průběhu staletí získal v Katalánsku i celém zbytku Španělska a které sílily především od 19. století. Výrobu tohoto specifického produktu umožňují podnebné i jiné přírodní podmínky vymezené oblasti.

Vymezená zeměpisná oblast tohoto CHZO, totiž planina Plana de Vic, skýtá vynikající podmínky pro zemědělství a nachází se v ní mnoho malých selských osad i osamocených statků. Rozkládá se ve výšce 400 až 600 m nad mořem a je obklopena a do jisté míry odříznuta horami Guillerries, Montseny, Collsacabra a Lluçanès. V kraji panuje středomořské kontinentální podnebí, ale protože se nachází v oblasti tlakové výše, běžně se zde shlukují vzduchové masy. Dochází proto k teplotním inverzím, při kterých může být teplota na planině až o 20 °C nižší než v jejím okolí. Nad oblastí se také téměř stále (v průměru 225 dní v roce) vznáší mlha. Na planině Plana de Vic proto vznikají velmi zvláštní podmínky, které se jen těžko mohou vyskytovat jinde a které napomáhají rozvoji typické mikrobiální flóry odpovědné za fermentační a enzymatické procesy, jež výrobku „Salchichón de Vic“ dodávají jeho charakteristickou vůni a chuť.

O salámu „Salchichón de Vic“ existují písemné zmínky již z roku 1456, ale počátky jeho výroby mohou spadat ještě hlouběji do historie, a to do 14. století. V minulosti představovala na místních venkovských usedlostech výroba tohoto salámu způsob, jak uchovat ty nejkvalitnější kusy masa. Od poloviny 19. století vychvaluje kvalitu produktu „Salchichón de Vic“ bezpočet pisatelů, což dokazuje jeho dobrou pověst. V novinách „El Porvenir“ ze dne 29. května 1867 se například píše o „[...] již známých Salchichones de Vic“. Také je známo, že k příznivcům salámu „Salchichón de Vic“ patřil i sám král Alfons XIII. Mezi tímto salámem a krajem Vic tak existuje pevná letitá vazba a z produktu „Salchichón de Vic“ se postupem času stal malý místní poklad.

Přestože k označování sušené zvrásněné uzeniny se tradičně používá španělské slovo „salchichón“, je třeba zmínit, že v katalánštině se užívá výrazu „llonganissa“, což je původní a pravý název. Z tohoto důvodu se proto bez rozdílu používá kterékoliv z označení „Salchichón de Vic“ nebo „Llonganissa de Vic“.

Souhrnem vzato, „Salchichón de Vic“ je salám, za jehož vynikající pověstí stojí zkušenosti, které si výrobci předávají z generace na generaci, jakož i zvláštní přírodní podmínky, jež panují v zeměpisné oblasti jeho produkce.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

<http://agricultura.gencat.cat/pliegosalchichonvic>

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

(2017/C 368/09)

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

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

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

„SQUACQUERONE DI ROMAGNA“

č. EU: PDO-IT-02292 – 22.2.2017

CHOP (X) CHZO ()

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Associazione Squacquerone di Romagna DOP
c/o CNA Forlì-Cesena
via Pelacano 29
47122 Forlì
ITALIA

E-mail: caseificiocomellini@pec.it

Sdružení „Associazione Squacquerone di Romagna“, jež tvoří producenti sýru „Squacquerone di Romagna“, je oprávněno k podání žádosti o změnu ve smyslu čl. 13 odst. 1 vyhlášky ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví č. 12511 ze dne 14. října 2013.

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

3. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká

- ☐ Název produktu
- ☒ Popis produktu
- ☐ Zeměpisná oblast
- ☐ Důkaz původu
- ☒ Metoda produkce
- ☐ Souvislost
- ☐ Označování
- ☒ Jiná: úprava odkazů na právní předpisy, oprava některých překlepů, aktualizace názvu kontrolního subjektu.

4. Druh změny (změn)

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

5. Změna (změny)

Popis produktu

Aniž by došlo ke změnám hodnot, opravuje se v italštině věta, která nemění znění v českém překladu.

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

Fyzikálně-chemické vlastnosti: o několik procentních bodů se zvyšuje rozsah podílu tuku v sušině, vlhkosti a ukazatele pH, jak je uvedeno níže.

Tuk sušiny: maximální hodnota se mění z: „mezi 46 a 55 %“ na „mezi 46 a 59 %“.

Specifikace produktu platí již několik let a její důsledné uplatňování v každodenním životě odhalilo potřebu aktualizace. Parametr týkající se obsahu tuku v sušině je ovlivněn vlastnostmi suroviny, jež ze zcela přirozených důvodů má v zimě vyšší obsah tuku a může způsobit překročení mezní hodnoty, zejména v sýrárnách, v nichž se zpracovává mléko z jednoho či pouze několika málo chovů. V těchto případech totiž nelze průměrovat hodnoty mléka dodaného vícero producenty.

Vlhkost: hodnota se mění z „mezi 58 a 65 %“ na „mezi 58 a 69 %“ a

u pH se hodnota mění z „4,95 až 5,30“ na „4,75 až 5,35“.

Rovněž hodnoty vlhkosti a pH konečného produktu mohou během sezóny kolísat, přičemž výkyvy nelze zcela kontrolovat. Roční rozvržení hodnot pH a vlhkosti zaznamenaných během kontrolních let ukazuje, že rozmezí hodnot v době vypracovávání specifikace produktu je ve srovnání se zaznamenanými výkyvy příliš úzké.

Byl rovněž odstraněn dílčí nadpis „mikrobiologické vlastnosti“ umístěný před hodnotou pH, neboť je chybný.

Metoda produkce

Surovina

Byla odstraněna věta:

„Pro produkci sýra s CHOP ‚Squacquerone di Romagna‘ CHOP se zpracovává mléko plemen skotu chovaných v dané oblasti, a to plemen Frisona italiana, Bruna Alpina a Romagnola.“

V době podání žádosti o zápis CHOP byla pravděpodobně podhodnocena různorodost chovů. Je však ověřeno, že organoleptické vlastnosti sýra ovlivňují především výživa skotu a fyziologické a biochemické vlastnosti kvasných kultur. Na základě těchto poznatků se má za to, že je vhodné vypustit odkaz na povinná plemena.

Byl opraven překlep mezi slovy „usušené silážované“ na „usušené a silážované“.

Věta: „Ve výživě mléčného skotu, jehož mléko se využívá k produkci sýra ‚Squacquerone di Romagna‘ CHOP je zakázáno používat zbytky ze zpracování zelí a krmné řepy.“ byla přesunuta o dva řádky výše a byla vložena do části týkající se výživy, díky čemuž se specifikace souvisleji a pohodlněji čte.

Fáze zpracování

Acidifikace

Bylo upřesněno, že druh bakterií uvedený ve specifikaci se používá pro nastartování fermentace.

Tak se znění:

„používaným druhem bakterií je *Streptococcus thermophilus*“

nahrazuje tímto:

„druhem bakterií používaným pro nastartování fermentace je *Streptococcus thermophilus*“.

Tato změna se ukázala jako nezbytná, neboť i minimální přítomnost jiných kmenů zjištěná během kontrol vyvolávala spory.

Srážení

Překlep „1:10 000; 1:40 000“ byl opraven na: „1:10 000 a 1:40 000“.

Mění se rozsah množství syřidla

z: „v množství 30 až 50 ml na hektolitr mléka“

na „v množství 15 až 50 ml na hektolitr mléka“.

Touto změnou se opravuje chyba ve stávající specifikaci, jelikož množství syřidla v poměru 1:40 000 je dostačující již v objemu 15 ml na hektolitr.

Solení

Doplňuje se možnost používat obě metody solení uvedené ve specifikaci, a to i ve vzájemné kombinaci. Znění se tedy mění doplněním níže uvedené věty, jež hovoří o kombinaci obou metod solení:

„... navíc k výše uvedenému nebo místo výše uvedeného“.

Pokud se používá technologie naložení do slaného nálevu nejen pro solení, ale i ke snížení teploty produktu a zpomalení fermentace, umožňuje přidání určitého množství soli do kádě zkrátit dobu naložení ve slaném nálevu, díky čemuž se zlepší struktura konečného produktu.

Jiné

V článku 1, jenž upravuje Název specifikace produktu,

byl nahrazen odkaz na nařízení (ES) č. 510/2006 odkazem na nařízení (EU) č. 1151/2012.

V článku 7, jenž upravuje Kontroly specifikace produktu,

byl nahrazen odkaz na nařízení (ES) č. 510/2006 odkazem na nařízení (EU) č. 1151/2012. Byl aktualizován název kontrolního subjektu, a to takto: „Kontrolním subjektem pověřeným ověřením specifikace produktu je Kiwa Cermet Italia SpA s jediným společníkem, Via Cadriano 23, 40057 Cadriano Granarolo dell'Emilia (BO), ITALIA, Tel. +39 514593303, Fax +39 51763382.“

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„SQUACQUERONE DI ROMAGNA“

č. EU: PDO-IT-02292 – 22.2.2017

CHOP (X) CHZO ()

1. Název

„Squacquerone di Romagna“

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

Sýr „Squacquerone di Romagna“ CHOP se vyznačuje měkkou sýrovou hmotou a rychlým zráním. Vyrábí se z kravského mléka pocházejícího z vymezené zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4. Při uvádění ke spotřebě musí sýr „Squacquerone di Romagna“ CHOP vykazovat následující vlastnosti:

Morfologické vlastnosti:

Hmotnost: hmotnost sýra „Squacquerone di Romagna“ CHOP se pohybuje mezi 0,1 a 2 kg.

Vzhled: sýr „Squacquerone di Romagna“ CHOP má bílou perleťovou barvu a je bez kůrky a slupky.

Tvar: závisí na nádobě, do které je vložen, neboť jeho velmi krémovitá konzistence neumožňuje, aby byl kompaktní.

Fyzikálně-chemické vlastnosti: obsah tuku v sušině: mezi 46 a 59 %; vlhkost: mezi 58 a 69 %; pH: 4,75 až 5,35.

Organoleptické vlastnosti:

chuť: příjemná, sladká, lehce nakyslá s jistým náznakem slanosti.

Vůně: jemná, typicky mléčná s náznakem bylin.

Konzistence hmoty: vláčná, krémovitá, lepivá, roztékavá s vysokým stupněm roztíratelnosti.

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

Výživa skotu sestává z píce a silážovaných píce tvořících alespoň 60 % sušiny v celkové dávce, již doplňují různé druhy krmiv.

Píce a silážované píce se skládají z luskovin a travin, jež všechny rostou v zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4.

Mezi mnoha druhy travin je třeba vytknout používání vojtěšky, jejímiž nejpoužívanějšími odrůdami jsou: Pomposa, Classe, Garisenda, Delta a Prosementi.

Krmiva slouží jako zdroj koncentrované, vysoce energeticky hodnotné potravy. Může se jednat o:

- 1) krmiva obsahující proteiny: luskoviny na zrno jako soja, boby, slunečnicová semena, hrách, jakož i sojová a slunečnicová moučka.
- 2) krmiva obsahující vlákniny jako suché dužiny, sojové otruby a slupky.
- 3) krmiva se značnou energetickou hodnotou: zrna kukuřice, ječmen, čirok, pšenice, oves, rostlinné oleje, sójový olej, celá extrudovaná lněná semena.

Produkt „Squacquerone di Romagna“ CHOP je sýr s měkkou hmotou, na jehož produkci se zpracovává kravské mléko, jež veškeré musí pocházet od plemen skotu chovaných v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4.

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

Kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti jsou produkce a zpracování mléka.

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

Jelikož se jedná o produkt, který nemá kůrku, a je tedy stoprocentně požitelný, musí se sýr „Squacquerone di Romagna“ balit ve vymezené zeměpisné oblasti. Je rovněž vystaven značnému riziku následné kontaminace, a tím zhoršení jakosti z důvodu množení okolních mikroorganismů, které by mohly v různých fázích produkce přijít do styku s povrchem sýra. Vedle toho musí být zajištěno, aby jakost sýru „Squacquerone di Romagna“ jakožto čerstvého produktu nebyla po dobu, kdy je na trhu, poškozena množím jakýchkoli mikroorganismů. Aby se zabránilo možnému zhoršení jakosti, je nutné, aby k balení docházelo v certifikovaném výrobním zařízení. Sýr „Squacquerone di Romagna“ CHOP je nejprve balen do potravinářského papíru nebo do vhodných nádob, jež jsou uzpůsobeny produktu vyznačujícímu se zvláště jemnou a krémovitou konzistencí.

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

Sýr vyráběný v souladu s touto specifikací je opatřen nápisem „Squacquerone di Romagna – Denominazione d'Origine Protetta“ nebo „Squacquerone di Romagna – DOP“ spolu s logem EU. Na etiketě musí být rovněž uveden název, obchodní jméno a adresa výrobního podniku/balírny. Produkt je třeba uchovávat při teplotě 0 °C až +6 °C. Na etiketě musí být uvedena maximální teplota, při níž lze produkt uchovávat. Značka, která musí být uvedena na vnějším ochranném obalu sýra, odpovídá názvu „Squacquerone di Romagna“ vyhotovenému kurzívou typu písma Sari Extra Bold, přičemž se připouští pouze barvy modrá Pantone č. 2747 a bílá. Velikost písma musí být úměrná balení. Na vnějším obalu je zakázáno uvádět jakékoliv jiné označení, které není výslovně stanoveno.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast výroby sýra „Squacquerone di Romagna“ CHOP zahrnuje tyto provincie kraje Emilia-Romagna: Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Bologna a část území provincie Ferrara ohraničeného na západě státní silnicí č. 64 (Porrettana) a na severu řekou Pád.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Oblast, v níž se sýr „Squacquerone di Romagna“ CHOP vyrábí, se vyznačuje půdami v oblastech, jež jsou morfologicky vyšší než naplaveninové nížiny. Na půdách se pěstují obiloviny, pícniny a specializované intenzivní kultury. V oblasti výroby sýra „Squacquerone di Romagna“ CHOP panuje teplotně mírné subkontinentální podnebí. V oblasti původu odedávna existovaly zemědělské podniky, které se věnovaly především rostlinné výrobě a chovu několika kusů dobytka, jenž byl určen k produkci mléka a pracovním účelům. Mléko určené pro lidskou spotřebu bylo částečně zpracováváno na sýr „Squacquerone di Romagna“ a počítalo se s tím, že v podobě směny produktů bude doplňkem zemědělcových příjmů.

Studie o sýru „Squacquerone di Romagna“ CHOP prokázaly vlastnosti používaných přírodních kvasných kultur a nepochybnou jednotnost druhů bakterií, které sýr obsahuje. Jedná se o autochtonní biotypy *Streptococcus thermophilus*. Tyto přírodní kvasné kultury se množí v kvasicích zařízeních v rámci zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4. Pro přípravu těchto kvasných kultur se vždy používá mléko vyprodukované ve vymezené zeměpisné oblasti.

Techniky výroby zůstaly velmi podobné těm, které se používaly v minulosti, a musí se při nich počítat s dobou zpracovávání, jež se mění podle ročního období. Tato doba je delší v zimě a kratší v létě. Pro získání správné konzistence sýra jsou důležité schopnosti a zkušenosti výrobců.

Hlavními vlastnostmi sýra „Squacquerone di Romagna“, které jej odlišují od jiných měkkých sýrů s rychlým zráním, jsou perleťově bílá barva hmoty a jeho typicky mléčná jemná vůně s náznakem bylin.

Základní vlastností, která nejvýznamněji přispěla k věhlasu sýra „Squacquerone di Romagna“, je jeho želatinově krémová konzistence a vysoký stupeň roztíratelnosti způsobený právě jeho konzistencí.

Vlastnosti sýru „Squacquerone di Romagna“, zejména jeho krémovitost a vysoký stupeň roztíratelnosti, jsou dány druhem mléka, jež se při výrobě sýru používá. Jedná se o mléko se zvláštními vlastnostmi a nízkým obsahem bílkovin a tuků, a to díky výživě skotu a rozhodujícímu vlivu vymezené zeměpisné oblasti.

Pro upřesnění, specifické vlastnosti píce výhradně pěstovaných v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4 a bohatých na cukry a dobře stravitelnou vlákninu jsou pro charakteristickou výživu skotu určující. Výživa se vyznačuje nízkým energetickým příjmem z tuků a škrobů, jež je kompenzován energií z výše uvedených píce, které jsou pro oblast typické. Tímto způsobem se získává mléko s nízkým obsahem bílkovin a tuků, které sýru „Squacquerone di Romagna“ dodává typickou vlastnost – jeho měkkou konzistenci. Výsledkem jsou organoleptické vlastnosti popsané v bodě 3.2, mezi něž patří měkká a krémovitá konzistence hmoty, sladká chuť s mírnou nakyslostí a jemná vůně s náznakem bylin. Kromě toho díky zkušenosti výrobců, kteří dokáží uzpůsobit dobu zpracovávání ročnímu období, se zabraňuje „sádrovatění“ sýra, tj. přílišné kompaktnosti hmoty.

Další významná spojitost mezi vymezenou zeměpisnou oblastí a sýrem „Squacquerone di Romagna“ spočívá v používání autochtonních kmenů kvasných kultur. Druh, který byl zjištěn ve všech prostudovaných přírodních kvasných kulturách a který tedy charakterizuje mléčnou mikrofloru, jež je pro sýr „Squacquerone di Romagna“ CHOP typická, je z taxonomického hlediska *Streptococcus thermophilus*. Různé izolované biotypy vykazují jedinečné fyziologické a biochemické vlastnosti, jež nenalezneme u selektovaných kmenů v mezinárodních sbírkách, čímž se opět prokazuje jedinečnost a typičnost výběru bakterií používaných při výrobě sýra „Squacquerone di Romagna“. Autochtonní biotypy bakterie *Streptococcus thermophilus* byly izolovány z několika vzorků syrového mléka odebraných v mnoha stájích v typické oblasti výroby sýra. Jsou tudíž autochtonní a v celku tvoří typické mikrobičné společenství, jež je výsledkem přirozené selekce i zásahu člověka v jedinečném ekologickém místě, které toto území odlišuje od ostatních.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

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

nebo

lze vstoupit přímo na domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (www.politicheagricole.it), kliknout na „Qualità e sicurezza“ (Jakost a bezpečnost – na obrazovce nahoře vpravo) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).

