

Úradný vestník

Európskej únie

C 64



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Ročník 60

28. februára 2017

Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2017/C 64/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.8263 – Sharp/Skytec UMC) ⁽¹⁾	1
--------------	---	---

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Rada

2017/C 64/02	Oznámenie určené osobám, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia ustanovené v rozhodnutí Rady 2012/642/SZBP a v nariadení Rady (ES) č. 765/2006 o reštriktívnych opatreniach voči Bielorusku	2
2017/C 64/03	Oznámenie určené dotknutým osobám, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia ustanovené v nariadení Rady (ES) č. 765/2006 o reštriktívnych opatreniach voči Bielorusku	3

SK

⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

Európska komisia

2017/C 64/04	Výmenný kurz eura	4
2017/C 64/05	Stiahnutie návrhov Komisie	5

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2017/C 64/06	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.8361 – Qatar Airways/Alisarda/Meridiana) ⁽¹⁾	6
2017/C 64/07	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.8257 – NN Group/Delta Lloyd) ⁽¹⁾	7

INÉ AKTY

Európska komisia

2017/C 64/08	Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny	8
--------------	---	---

⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii**(Vec M.8263 – Sharp/Skytec UMC)****(Text s významom pre EHP)**

(2017/C 64/01)

Dňa 15. februára 2017 sa Komisia rozhodla nevzniesť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32017M8263. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

RADA

**Oznámenie určené osobám, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia ustanovené v rozhodnutí
Rady 2012/642/SZBP a v nariadení Rady (ES) č. 765/2006 o reštriktívnych opatreniach voči
Bielorusku**

(2017/C 64/02)

Nasledujúce informácie sú určené osobám a subjektom, ktoré sa uvádzajú v prílohe k rozhodnutiu Rady 2012/642/SZBP ⁽¹⁾ zmenenému rozhodnutím Rady (SZBP) 2017/350 ⁽²⁾ a v prílohe I k nariadeniu Rady (ES) č. 765/2006 ⁽³⁾ o reštriktívnych opatreniach voči Bielorusku.

Rada Európskej únie po preskúmaní zoznamu osôb a subjektov, ktoré boli zaradené na zoznam v uvedených prílohách, rozhodla, že reštriktívne opatrenia ustanovené v rozhodnutí 2012/642/SZBP a v nariadení (ES) č. 765/2006 by sa na tieto osoby mali naďalej uplatňovať. Dôvody označenia týchto osôb sa uvádzajú v príslušných záznamoch v týchto prílohách.

Dotknuté osoby upozorňujeme na možnosť podať žiadosť na príslušné orgány daného členského štátu alebo štátov uvedené na internetových stránkach v prílohe II k nariadeniu (ES) č. 765/2006 s cieľom získať povolenie na použitie zmrazených finančných prostriedkov na základné potreby alebo osobitné platby (pozri článok 3 uvedeného nariadenia).

Dotknuté osoby môžu do 31. decembra 2017 predložiť Rade spolu s podpornou dokumentáciou žiadosť o prehodnotenie rozhodnutia zaradiť ich na uvedené zoznamy, pričom túto žiadosť zašlú na adresu:

Council of the European Union
General Secretariat
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

V súlade s článkom 8 ods. 2 rozhodnutia 2012/642/SZBP a s článkom 8a ods. 4 nariadenia (ES) č. 765/2006 sa všetky prijaté pripomienky zohľadnia pri pravidelnom preskúmaní zoznamu označených osôb a subjektov Radou.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 285, 17.10.2012, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 50, 28.2.2017, s. 81.

⁽³⁾ Ú. v. EÚ L 134, 20.5.2006, s. 1.

Oznámenie určené dotknutým osobám, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia ustanovené v nariadení Rady (ES) č. 765/2006 o reštriktívnych opatreniach voči Bielorusku

(2017/C 64/03)

Dotknuté osoby sa upozorňujú na nasledujúce informácie v súlade s článkom 12 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 45/2001 ⁽¹⁾:

Právnym základom pre túto operáciu spracúvania údajov je nariadenie Rady (ES) č. 765/2006 ⁽²⁾.

Prevádzkovateľom tohto spracúvania údajov je Rada Európskej únie zastúpená generálnym riaditeľom GR C (zahraničné veci, rozširovanie, civilná ochrana) Generálneho sekretariátu Rady a oddelenie poverené spracúvaním je oddelenie 1C GR C, ktoré môžete kontaktovať na adrese:

Council of the European Union
General Secretariat
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Cieľom spracovateľskej operácie je vytvorenie a aktualizácia zoznamu osôb, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia v súlade s nariadením (ES) č. 765/2006.

Dotknuté osoby sú fyzické osoby, ktoré spĺňajú kritériá zaradenia do zoznamu ustanovené v uvedenom nariadení.

Zhromaždené osobné údaje zahŕňajú údaje nevyhnutné na správnu identifikáciu dotknutých osôb, odôvodnenie a všetky ostatné súvisiace údaje.

Získané osobné údaje sa môžu podľa potreby poskytnúť Európskej službe pre vonkajšiu činnosť a Komisii.

Bez toho, aby boli dotknuté obmedzenia ustanovené v článku 20 ods. 1 písm. a) a d) nariadenia (ES) č. 45/2001, žiadosti o prístup, ako aj žiadosti o opravu alebo námietky budú zodpovedané v súlade s časťou 5 rozhodnutia Rady 2004/644/ES ⁽³⁾.

Osobné údaje sa budú uchovávať 5 rokov od vyradenia dotknutej osoby zo zoznamu osôb, na ktoré sa vzťahuje zmrazenie aktív, alebo od uplynutia platnosti opatrenia, alebo – v prípade, že sa začalo súdne konanie – po dobu trvania súdneho konania.

Dotknuté osoby majú právo obrátiť sa na európskeho dozorného úradníka pre ochranu údajov v súlade s nariadením (ES) č. 45/2001.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 8, 12.1.2001, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 134, 20.5.2006, s. 1.

⁽³⁾ Ú. v. EÚ L 296, 21.9.2004, s. 16.

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

27. februára 2017

(2017/C 64/04)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz
USD Americký dolár	1,0587	CAD Kanadský dolár	1,3889
JPY Japonský jen	118,87	HKD Hongkongský dolár	8,2164
DKK Dánska koruna	7,4331	NZD Novozélandský dolár	1,4701
GBP Britská libra	0,85280	SGD Singapurský dolár	1,4878
SEK Švédska koruna	9,5548	KRW Juhokórejský won	1 200,05
CHF Švajčiarsky frank	1,0664	ZAR Juhoafrický rand	13,7155
ISK Islandská koruna		CNY Čínsky juan	7,2756
NOK Nórska koruna	8,8383	HRK Chorvátska kuna	7,4280
BGN Bulharský lev	1,9558	IDR Indonézska rupia	14 147,30
CZK Česká koruna	27,021	MYR Malajzijský ringgit	4,6990
HUF Maďarský forint	307,69	PHP Filipínske peso	53,193
PLN Poľský zlotý	4,3148	RUB Ruský rubel'	61,1026
RON Rumunský lei	4,5129	THB Thajský baht	36,901
TRY Turecká líra	3,8100	BRL Brazílsky real	3,2916
AUD Austrálsky dolár	1,3796	MXN Mexické peso	20,9539
		INR Indická rupia	70,6120

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

STIAHNUTIE NÁVRHOV KOMISIE

(2017/C 64/05)

Zoznam stiahnutých návrhov

Dokument	Medziinštitucionálny postup	Názov
Hospodárske a finančné záležitosti, dane a clá		
COM/2011/0121	2011/0058/CNS	Návrh smernice Rady o spoločnom konsolidovanom základe dane z príjmov právnických osôb (CCCTB)

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentrácii**(Vec M.8361 – Qatar Airways/Alisarda/Meridiana)****(Text s významom pre EHP)**

(2017/C 64/06)

1. Komisii bolo 21. februára 2017 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podniky Qatar Airways Q.C.S.C. („Qatar Airways“, Katar) a Alisarda S.p.A. („Alisarda“, Taliansko) získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad novo vytvorenou holdingovou spoločnosťou („HoldCo“), ku ktorej podnik Alisarda prispeje celým základným imanom podniku Meridiana fly S.p.A. („Meridiana“, Taliansko) prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Qatar Airways je letecká spoločnosť poskytujúca služby v plnom rozsahu, ktorá prevádzkuje medzinárodnú pravidelnú osobnú leteckú dopravu a nákladnú dopravu zo svojho uzlového letiska – medzinárodného letiska Hamad v Dauhe (Katar). Qatar Airways je členom aliancie Oneworld a najmä v Dauhe poskytuje aj niektoré doplnkové služby vrátane údržby lietadiel a služieb pozemnej obsluhy.
- Alisarda je holdingová spoločnosť, ktorá prostredníctvom svojich dcérskych spoločností vrátane podniku Meridiana zabezpečuje pravidelnú a nepravidelnú (charterovú) osobnú leteckú dopravu a poskytuje služby v oblasti organizácie zájazdov, údržby lietadiel a správy letísk.
- Meridiana je letecká spoločnosť, ktorá prevádzkuje pravidelnú a nepravidelnú (charterovú) osobnú a nákladnú dopravu do destinácií prevažne v Európe a severnej Afrike, ako aj do niektorých destinácií v Severnej a Južnej Amerike a Ázii. Meridiana má tieto dcérske spoločnosti: i) Air Italy Holding S.r.l. a Air Italy S.p.A., ktoré neprevádzkujú žiadne lety (pravidelné ani charterové), ale prenajímajú podniku Meridiana lietadlá s posádkou; ii) Meridiana Maintenance S.p.A., poskytovateľ služieb údržby lietadiel letisku v meste Olbia (Taliansko), podniku Meridiana a tretím stranám; a iii) Wokita S.r.l., cestovná kancelária so sídlom v meste Olbia, ktorá ponúka dovolenkové balíky v Sardínii a iných destináciách v Taliansku (nie však inde) a pôsobí ako sprostredkovateľ predaja leteniek.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby jej predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Pripomienky je možné zaslať faxom (+32 22964301), e-mailom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla M.8361 – Qatar Airways/Alisarda/Meridiana na túto adresu:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie o fúziách“).

Predbežné oznámenie o koncentrácii
(Vec M.8257 – NN Group/Delta Lloyd)
(Text s významom pre EHP)
(2017/C 64/07)

1. Komisii bolo 22. februára 2017 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik NN Group N.V. (Holandsko) získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách výlučnú kontrolu nad celým podnikom Delta Lloyd N.V. (Holandsko) prostredníctvom verejnej ponuky.
2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:
 - NN Group N.V.: poskytovanie životného a neživotného poistenia, dôchodkových produktov, bankových služieb a služieb správy aktív fyzickým osobám a podnikom na niekoľkých európskych a iných trhoch;
 - Delta Lloyd: poskytovanie životného a neživotného poistenia a distribúcia zdravotného poistenia, poskytovanie dôchodkových produktov, bankových služieb a služieb správy aktív fyzickým osobám a podnikom v Holandsku a Belgicku.
3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách.
4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby jej predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Pripomienky je možné zaslať faxom (fax +32 22964301), e-mailom na adresu: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referencie: M.8257 – NN Group/Delta Lloyd na túto adresu:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie o fúziách“).

INÉ AKTY
EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2017/C 64/08)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO
CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„EMMENTAL DE SAVOIE“

EÚ č.: PGI-FR-02096 – 25.11.2015

CHOP () CHZO (X)

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Názov: Savoicime
Adresa: Maison de l'Agriculture
52 Avenue des Iles
74994 Annecy Cedex 9
FRANCE

Tel. +33 450881848
Fax +33 450881833
E-mail: savoicime@haute-savoie.chambagri.fr

Skupina pozostáva z výrobcov mlieka, spracovateľov a špecialistov na zrenie syra, a preto je oprávnená predložiť žiadosť o zmenu špecifikácie.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Francúzsko

3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka

- ☐ Názov výrobku
- ☒ Opis výrobku
- ☒ Zemepisná oblasť
- ☒ Dôkaz o pôvode
- ☒ Spôsob výroby
- ☒ Súvislosť
- ☒ Označovanie
- ☒ Iné: aktualizácia údajov o skupine a o kontrolnom orgáne

4. Typ zmeny (zmien)

- ☐ Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

- ☒ Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

5. Zmena (zmeny)

Zmeny týkajúce sa opisu výrobku

S cieľom dodržať tradičné vlastnosti výrobku sa zmenilo poradie informácií v tejto položke a doplnili sa do nej tieto prvky:

- povinné používanie surového mlieka na výrobu: ide o kodifikovanie všeobecnej praxe uplatňovanej výrobcami. V platnej špecifikácii nie je spresnené spracovanie mlieka,
- obsah tuku sa stanovil vo vzťahu k hmotnosti hotového výrobku (28 %), a nie vo vzťahu k sušine (45 % v platnej špecifikácii): toto spresnenie, ktoré je v súlade s vnútroštátnymi predpismi, pomáha zlepšiť informovanosť spotrebiteľa,
- s cieľom doplniť platnú špecifikáciu sa doplnil podiel sušiny (najmenej 62 %), ako aj povinný maximálny obsah soli (0,4 g/100 g) v syre,
- Doplnili sa informácie o bodoch merania výšky bochníkov, ktoré umožňujú jednoduchšiu kontrolu. „Jeho výška sa pohybuje od 14 cm (minimálna vertikálna výška získaná premietnutím priamky pri boku) do 32 cm (maximálna vertikálna výška v najvyššom bode).“ namiesto „Jeho výška kolíše od 25 do 30 cm“,
- organoleptické vlastnosti: s cieľom doplniť platnú špecifikáciu sa spresnili vlastnosti cesta. Minimálna veľkosť dier sa zmenila z veľkosti veľkého plodu čerešne na veľkosť malého plodu čerešne. Skupina sa týmto spôsobom usiluje aktualizovať veľkosť dier vo vzťahu k používaniu súčasných fermentačných kultúr, ktoré identifikovala, a času, počas ktorého sú syry umiestnené v teplej pivnici,
- do špecifikácie sa doplnili nové spôsoby obchodnej úpravy: blok, plátky, časť bochníka, strúhaný syr alebo kocky. Zámerom skupiny je umožniť prevádzkovateľom, aby sa prispôbili novým kulinárskym využitiam syra, pričom sa budú dodržiavať také postupy uvádzania na trh, ktoré sú zlučiteľné s udrzaním osobitných vlastností výrobku.

Zmeny týkajúce sa zemepisnej oblasti

Pri posudzovaní žiadosti o zmenu špecifikácie syra s CHZO „Emmental de Savoie“ sa zistilo, že administratívna hranica obidvoch savojských departementov už nie je relevantná.

Zemepisná oblasť sa upravila tak, aby zahŕňala iba skutočnú oblasť výroby bez obcí vysoko v horách, v ktorých postupy výroby syra „Emmental de Savoie“ zanikli:

- zmenšenie zemepisnej oblasti v rámci obidvoch departementov Savoie a Haute-Savoie na oblasť zberu a spracovania mlieka určeného na výrobu syra „Emmental de Savoie“. Toto zmenšenie zemepisnej oblasti umožňuje posilniť súvislosť výrobku s jeho územím a obmedziť zemepisnú oblasť na obce v podhorských oblastiach s priaznivými klimatickými podmienkami na produkciu trávy a obilnín, ktoré umožňujú pravidelnú produkciu mlieka,
- odstránenie izolovanej obce (ktorá nie je priamo spojená s vymedzenou zemepisnou oblasťou), kde sa už výrobný postup nevyužíva: Saint Germain de Joux v departemente Ain,
- zahrnutie ďalších 24 obcí v departemente Ain a 5 obcí v departemente Isère. Skupiny, ktoré predložili prvú žiadosť o uznanie CHZO v decembri 1993, mali obmedzenú pôsobnosť iba na departementy Savoie a Haute-Savoie. Vymedzenie oblastí produkcie mlieka, výroby a zrenia uvedené v platnej špecifikácii sa preto týka iba týchto dvoch savojských departementov a v prípade produkcie mlieka aj troch obcí na druhej strane rieky Rhône v departemente Ain, ktoré dodávali svoje mlieko do syrárne vyrábajúcej syr „Emmental de Savoie“. Rovnaké vlastnosti prírodného prostredia a spoločné postupy sú však dôvodom na správnejšie vymedzenie, ktoré zahŕňa obce hraničiace so savojskými departementmi. V záujme objasnenia, jednotnosti a ucelenosti zemepisnej oblasti sa doplnili obce patriace do toho istého prírodného celku na západe ohraničeného prvými výbežkami pohoria Jura, ktorý sa vyznačuje úrodnými pôdami ležiacimi prevažne na štvrtohorných sedimentoch a polokontinentálnym podnebíom s oceánskym vplyvom, ktoré umožňujú bohatú produkciu

kvalitného krmiva. V doplnených obciach existujú spoločné postupy a tradície zberu orientované na oblasť výroby a zrenia uvedenú v platnej špecifikácii. Mlieko z týchto porovnateľných obcí oddávna dopravované do syrární v oblasti výroby sa v súčasnosti oddeľuje od mlieka, z ktorého sa vyrába syr „Emmental de Savoie“. Zmena špecifikácie umožní jeho používanie na výrobu syra „Emmental de Savoie“.

Navrhovaná zemepisná oblasť CHZO „Emmental de Savoie“ zahŕňa 501 obcí namiesto 603 v aktuálne zaregistrovanej verzii špecifikácie.

Zmeny dôkazov o tom, že výrobok pochádza z uvedenej zemepisnej oblasti

Spresnili sa ohlasovacie povinnosti výrobcov s cieľom vytvoriť čo najlepší rámec pre evidenciu údajov na účely kontroly. Okrem toho sa zaviedol systém výsledovateľnosti s cieľom uľahčiť monitorovanie výrobku (vedenie registrov, podrobné informácie týkajúce sa identifikačných prvkov syrov).

Doplnila sa povinnosť ročnej správy každého výrobcu mlieka so zahrnutím všetkých prvkov nevyhnutných na kontrolu s cieľom zjednodušiť ju. Takisto sa doplnila ohlasovacia povinnosť v súvislosti s výrobou nevyhovujúcich krmív určených pre iné zvieratá ako stádo dojnic s cieľom umožniť kontrolu.

S cieľom zabezpečiť monitorovanie na úrovni odvetvia sa stanovila mesačná frekvencia správ o výrobe spracovateľských podnikov a prevádzok určených na zrenie.

Časť vety „– kontrola kazeínových štítkov“ sa nahradila odsekmi o povinnej identifikačnej značke. Toto znenie skupine umožňuje prispôsobiť identifikačnú značku technickému vývoju. Distribúciu „identifikačných značiek“ už nevykonáva SIGF -, ale skupina, ktorá distribuuje každému oprávnenému výrobcovi toľko značiek, koľko si vyžiada.

Špecifikoval sa postup „vyradenia“ nevyhovujúcich syrov: v deň vyradenia sa toto vyradenie zaznamená do registra, a to vrátane počtu vyradených syrov a čísla ich šarže alebo poradového čísla identifikačnej značky.

Vypustil sa prehľad nevyhnutných kontrol, lebo kontroly sú zahrnuté do plánu kontroly.

„Schválenie“ výrobných prevádzok alebo prevádzok určených na zrenie je nadbytočné vzhľadom na požiadavku vnútroštátnych predpisov na vydávanie osvedčení pre každého výrobcu z odvetvia (pre prevádzky určené na zrenie, ale aj pre výrobcov mlieka a výrobné prevádzky).

Zmeny týkajúce sa spôsobu výroby

Chovné zloženie stáda:

Platná špecifikácia neobsahuje žiadne ustanovenie o chovnom zložení stáda. S cieľom posilniť prítomnosť dojnic plemien Abondance, Montbéliarde a Tarentaise prevládajúcich v zemepisnej oblasti, ktorých mlieko sa vždy tradične používalo na výrobu syra „Emmental de Savoie“ a má vplyv na kvalitu hotového výrobku, sa podľa zmenenej špecifikácie musí na výrobu každého syra použiť najmenej 75 % mlieka pochádzajúceho od týchto plemien. Súčasťou tohto opatrenia je ustanovenie, podľa ktorého sa podiel miestnych plemien v stáde každého poľnohospodárskeho podniku môže iba zvyšovať, aby sa neohrozili dodávky mlieka pre výrobcov syra. Udržiavanie tradície chovu tradičných plemien Abondance, Montbéliarde a Tarentaise je odôvodnené, lebo ide o miestne plemená oddávna chované v oblasti Savoie, ktoré sa dokázali prispôsobiť fyzickým a klimatickým obmedzeniam prostredia: svojou telesnou stavbou sú prispôbolené na pasenie sa na svahovitých lúkach, sú odolné proti vonkajším teplotám, majú dobrú schopnosť efektívne využívať pastvu počas letného obdobia a suché krmivo v zimnom období.

Potrava zvierat:

Platná špecifikácia v súlade s nariadením (ES) č. 1106/96 neobsahuje žiadne osobitné ustanovenie o potrave zvierat.

- doplnil sa zoznam krmív využiteľných zvieratami, podmienky skladovania a/alebo uchovávaní a/alebo distribúcie týchto krmív so zreteľom na potenciál zemepisnej oblasti a s cieľom vymedziť nutričný príjem,
- vymedzil sa minimálny podiel zelených objemových krmív: „Potrava na báze zelených objemových krmív je povinná počas najmenej 150 dní v roku, pričom tieto dni nemusia nasledovať po sebe, čo zodpovedá najmenej 50 % základnej kŕmnej dávky“. Toto ustanovenie je odôvodnené tým, že umožňuje optimálne využívanie miestnych lúk s rastlínstvom charakteristickým pre alpské oblasti. Toto ustanovenie tak posilňuje súvislosť medzi výrobkom a zemepisnou oblasťou.

Výrobcom, ktorý podal námietku proti tomuto ustanoveniu počas vnútroštátnej lehoty na podávanie námietok a splnil podmienky článku 15 ods. 4 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, bolo poskytnuté prechodné obdobie do 31. decembra 2017,

- sto percent objemových krmív podávaných dojniciam (tráva, seno, otava, zelená kukurica, cirok, slama, medziploidy) pochádza zo zemepisnej oblasti. Produkcia doplnkových krmív v zemepisnej oblasti nie je každý rok postačujúca. Využívanie dehydratovaného krmiva, kukuričných klasov, vlhkých kukuričných zŕn a kŕmnej repy, ktoré nemusia pochádzať z danej zemepisnej oblasti, je preto obmedzené na 4 kg sušiny na dojnicu ako denný priemer za rok. Tieto ustanovenia sú odôvodnené tým, že zemepisná oblasť je vďaka zloženiu pôdy a zrážkam predurčená na produkciu kvalitnej pastvy. Lúky, či už sú určené na spásanie alebo na kosenie, majú bohaté a rozmanité rastlinstvo charakteristické pre alpské horské oblasti, čo povzbudzuje prevádzkovateľov, aby využívali tieto zdroje. Obmedzenie množstva doplnkových krmív, ktoré nepochádzajú zo zemepisnej oblasti, umožňuje zabezpečiť, aby väčšina ročnej kŕmnej dávky sušiny každej dojnice pochádzala z vymedzenej zemepisnej oblasti. Posilňuje sa tak súvislosť medzi výrobkom a zemepisným pôvodom,
- potrava ostatných stád v rámci poľnohospodárskeho podniku: ak sa v poľnohospodárskom podniku chovajú ďalšie zvieratá, ktoré nie sú určené na výrobu syra „Emmental de Savoie“ a majú špecifickú potravu, ustanovenia umožňujú zabezpečiť oddelenie krmív a dotknutých zvierat,
- geneticky modifikované organizmy: tieto krmivá sú pre zvieratá, ktorých mlieko je určené na výrobu syra „Emmental de Savoie“, zakázané. Toto ustanovenie sa doplnilo s cieľom v čo najväčšej miere dodržiavať vlastnosti potravy.

Zber mlieka:

- odkazy na sanitárne ustanovenia týkajúce sa zvierat sa zo zmenenej špecifikácie vypustili, lebo sú zahrnuté vo všeobecných predpisoch,
- s cieľom získať mlieko s čo najrovnorodejším zložením sa v zmenenej špecifikácii zaviedla povinnosť dojiť najmenej raz za deň,
- špecifikovala sa frekvencia zberu: mlieko sa dodáva alebo zbiera aspoň raz za deň. Toto ustanovenie súvisí s potrebou spracovávať surové mlieko. Špecifikovala sa maximálna skladovacia teplota mlieka v poľnohospodárskom podniku s cieľom doplniť platnú špecifikáciu, v ktorej sa tento parameter neuvádzal: na mliečnej farme sa mlieko nesmie skladovať pri teplote vyššej ako 8 °C.

Ustanovenia týkajúce sa spracovateľských podnikov:

na posilnenie relevantnosti kontrol výsledovateľnosti sa doplnila požiadavka, aby spracovateľské podniky prijímali iba mlieko, ktoré spĺňa všetky výrobné podmienky špecifikácie. Pre prípad, že je ale spracovateľský podnik súčasťou závodu, sa opísali povinnosti týkajúce sa oddelenia mlieka pri zbere, ako aj oddelenej prepravy mlieka v rámci podniku.

Technologické pomocné látky a prídavné látky:

na doplnenie platnej špecifikácie bol pridaný pozitívny zoznam (syridlo alebo výluh zo slezu neodstavených teliat, soľ, fermentačné kultúry a chlorid vápenatý).

Skladovanie mlieka v syrárni:

S cieľom doplniť platnú špecifikáciu sa zaviedol maximálny čas skladovania mlieka v syrárni pred syrením.

V syrárni sa môže mlieko skladovať pri teplote najviac 4 °C, ak čas do syrenia neprekročí 48 hodín, alebo pri teplote v rozmedzí 4 °C až 8 °C, ak čas do syrenia neprekročí 36 hodín.

Tieto časy umožňujú používanie surového mlieka pri zachovaní jeho pôvodnej mikroflóry.

Príprava mlieka:

Doplnil sa presnejší a ucelenejší opis možného fyzického spracovania mlieka s cieľom doplniť platnú špecifikáciu.

V platnej špecifikácii sa uvádza iba „zákaz akéhokoľvek tepelného spracovania, ktoré vedie k zničeniu alkalického fosfatázy“. Zmenená špecifikácia znovu obsahuje povinné spracovanie surového mlieka, ale zároveň sa v nej špecifikujú zakázané postupy týkajúce sa mlieka vrátane pasterizácie a sterilizácie, ktoré by viedli k zničeniu alkalického fosfatázy. Takisto sa zakázali všetky ostatné postupy, ktoré by mohli zničiť pôvodnú mikroflóru mlieka a obmedziť jej vplyv na vlastnosti hotového výrobku. Zakázané je aj vybavenie potrebné na tieto zakázané postupy.

V zmenenej špecifikácii sa uvádza, že odstredenie a pridávanie chloridu vápenatého sú povolené postupy. V platnej špecifikácii nie sú zakázané.

Výroba:

- naočkovanie: v platnej špecifikácii sa vyžaduje pridanie mezofilných fermentačných kultúr, následne dozrievanie a potom pridanie termofilných fermentačných kultúr. S cieľom zohľadniť všetky postupy a využiť know-how každého výrobcu syra sa znenie zjednodušilo (voliteľné dozrievanie mlieka, neuvedené kvasné kultúry, voľné poradie jednotlivých úkonov). Uvedené znenie zároveň uľahčuje kontroly,
- syrenie: trvanie a teplota syreniny sa vypustili, lebo cieľové hodnoty kolíšu v závislosti od vlastností mlieka a fermentačných kultúr a závisia od know-how výrobcu syra. Pevne stanovené trvanie (30 min.) úplnej koagulácie sa nahradilo časovým rozpätím (25 – 40 min.) s cieľom zohľadniť zmeny v zložení mlieka a vo fermentačných kultúrach. Pevne stanovená teplota mlieka 32 °C sa nahradila rozsahom teplôt 31 – 34 °C, ktorý je ľahšie kontrolovateľný a nemá vplyv na vlastnosti hotového výrobku,
- krájanie syreniny: špecifikovalo sa, že zrno má mať veľkosť zrna ryže až zrna kukurice, aby sa výrobca syra mohol pri krájaní syreniny opierať o konkrétne kritériá,
- zohrievanie a miešanie: pevne stanovená teplota 53 °C sa nahradila rozsahom teplôt 51 °C – 55 °C, ktorý viac zodpovedá skutočnosti. Trvanie zohrievania sa vypustilo. Trvanie zohrievania a miešania nie je konštantné a musí viesť k „dostatočnému“ odkvapkaniu. Iba výrobca syra so svojim know-how môže stanoviť optimálny čas v závislosti od vlastností zrn syreniny v každej kadi,
- zákaz odstraňovania laktózy: tento zákaz pomôže podporiť pôsobenie prirodzenej mikrobiológie pri okysľovaní syra,
- tvarovanie: uviedlo sa, že v tejto fáze sa umiestňuje identifikačná značka,
- lisovanie a okysľovanie: špecifikoval sa minimálny čas lisovania. Pojem teploty sa nahradil monitorovaním kyslosti srvátky unikajúcej zo syra dve hodiny po začatí tvarovania. Vďaka tomuto ustanoveniu sa výrobca syra vie ubezpečiť o primeranom začatí okysľovania,
- ponorenie do slaného nálevu: spresnil sa postup realizácie a vypustilo sa orientačné trvanie ponorenia do slaného nálevu, lebo sa považuje za irelevantné. Namiesto tohto ustanovenia sa doplnil obsah soli, ktorý sa musí dodržať v hotovom výrobku na konci zrenia (najviac 0,4 g/100 g). Okrem toho s cieľom udržať fermentáciu pod kontrolou sa špecifikovalo, že solenie v kadi v priebehu výroby nie je možné. S cieľom zachovať kvalitu syra sa uviedlo, že uloženie syrov do chladu pred ponorením do slaného nálevu je povinné a môže sa uskutočniť až nasledujúci deň po tvarovaní.

Opätovné uloženie bochníkov do chladu pred zrením:

Špecifikovali sa parametre týkajúce sa tejto voliteľnej fázy (minimálna teplota, maximálne trvanie) s cieľom doplniť platnú špecifikáciu a predísť tomu, aby sa týmto krokom ohrozila kvalita hotového výrobku. Syr sa následne nechá zrieť v súlade s ustanoveniami špecifikácie.

Zrenie:

- s cieľom doplniť platnú špecifikáciu sa spresnili podmienky zrenia (parametre teploty a vlhkosti pivníc, trvanie jednotlivých fáz zrenia, zákaz plastových fólií a antimykotík),
- doplnil sa zákaz plastových fólií a antimykotík s cieľom zaručiť tradičné vytváranie kôrky,
- doplnili sa relatívne úrovne vlhkosti v jednotlivých fázach zrenia,
- s cieľom dodržať tradičnú technológiu sa doplnila povinná konečná fáza chladenia v studenej pivnici pri teplote najviac 12 °C,
- čas zrenia sa predĺžil na 75 dní (namiesto osem týždňov). Táto zmena umožňuje posilniť prejavovanie vlastností syra.

Zmeny týkajúce sa súvislosti so zemepisnou oblasťou

Súvislosť so zemepisnou oblasťou sa doplnila vzhľadom na povinné používanie miestnych plemien dojníc, ako aj krmív pochádzajúcich zo zemepisnej oblasti. Súvislosť sa zmenila aj vzhľadom na povinné používanie surového mlieka.

Okrem toho sa zmenilo poradie informácií v tejto kapitole s cieľom upozorniť na špecifickosť zemepisnej oblasti, špecifickosť výrobku a príčinnú súvislosť medzi špecifickosťou zemepisnej oblasti a špecifickosťou výrobku. Uvedenou úpravou sa nemení súvislosť s oblasťou pôvodu, ktorá spočíva v špecifickej kvalite syra.

Zmeny týkajúce sa označovania

Povinnosti týkajúce sa označovania sa spresnili s cieľom poskytnúť spotrebiteľom jasné informácie a zabezpečiť výsledovateľnosť výrobku k výrobcovi:

- názov „Emmental de Savoie“,
- názov a adresa výrobcu alebo prevádzky, v ktorej prebieha zrenie syra, alebo baliarne,
- názov certifikačného orgánu,
- údaj o zemepisnom pôvode na niektorej z podstav alebo na boku bochníka.

Iné zmeny

Žiadateľ:

Po zmenách v organizácii miestneho mliekarenského odvetvia bola skupina SAVOICIME výrobcami určená za skupinu podávajúcu žiadosť.

Odkazy na kontrolné orgány:

Podľa platných pokynov na vnútroštátnej úrovni týkajúcich sa zosúladenia znení špecifikácie sa vypustil názov a kontaktné údaje certifikačného orgánu. V tejto položke sa teraz uvádzajú kontaktné údaje príslušných francúzskych orgánov zodpovedných za kontrolu: L'Institut National de l'origine et de la Qualité (Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality – INAO) a Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (Generálne riaditeľstvo pre hospodársku súťaž, spotrebu a potlačanie podvodov – DGCCRF). Názov a kontaktné údaje certifikačného orgánu sú k dispozícii na webovom sídle inštitútu INAO a v databáze Európskej komisie.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„EMMENTAL DE SAVOIE“

EÚ č.: PGI-FR-02096 – 25.11.2015

CHOP () CHZO (X)

1. Názov (názvy)

„Emmental de Savoie“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Francúzsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.3. Syry

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

„Emmental de Savoie“ patrí medzi syry s lisovaným uvareným cestom a vyrába sa zo surového kravského mlieka.

Má tvar pravidelného bochníka s priemerom 72 – 80 cm. Je viac či menej zaoblený, bez tvaru misy či „čiapky“. Jeho výška sa pohybuje od 14 cm (minimálna vertikálna výška získaná premietnutím priamky pri boku) do 32 cm (maximálna vertikálna výška v najvyššom bode). Bochník musí mať po skončení zrenia minimálnu hmotnosť 60 kg.

Hotový výrobok musí obsahovať najmenej 28 % tuku. Celkový obsah sušiny v časti bez kôrky po 75 dňoch zrenia dosahuje najmenej 62 %.

Má maximálny obsah soli 0,4 g/100 g syra.

Jeho kôrka je žltohnedá až žltá bez škvŕn a nedostatkov. Diery v ceste (nazývané aj „oči“) sú výrazné, pravidelné, riadne oddelené a rovnomerne rozmiestnené. Ich veľkosť kolíše od veľkosti malej čerešne po veľkosť orecha.

Syr „Emmental de Savoie“ má výraznú a ovocnú chuť. Jeho pevné a pružné cesto má jednotnú farbu.

Syr „Emmental de Savoie“ sa uvádza na trh v týchto formách:

- okrúhly bochník alebo časť bochníka,
- krájaný syr alebo balená spotrebiteľská predajná jednotka: blok, plátky, časť bochníka, strúhaný syr alebo kocky.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Povolenými druhmi krmiva sú:

- objemové krmivá (tráva, seno, otava, zelená kukurica, cirok, slama, medziplodiny),
- kukuričné klasy a vlhké kukuričné zrná, povolené iba od 15. októbra do 15. mája,
- dehydrované krmivo, dehydrovaná lucerna, dehydrovaná dužina repy, krmná repa, ktoré sa musia podávať čisté a v dobrom stave,
- doplnkové krmivá a prídavné látky:
 - zrná obilnín a z nich odvodené produkty (otruby, otrubová múka, múka, sušené mláto),
 - zrná a výlisky olejnin a bielkovinových plodín,
 - vedľajšie produkty: bielkovinový koncentrát z lucerny, nebielkovinový dusík (vedľajšie produkty pri výrobe škrobu alebo kvasiniek), močovina v množstve < 3 % v doplnkovom krmive,
 - melasa a rastlinné oleje, minerály, vitamíny, stopové prvky a prírodné extrakty z rastlín.

V prípade dojnic:

- 100 % objemových krmív pochádza zo zemepisnej oblasti,
- množstvo sušeného krmiva, kukuričných klasov, vlhkých kukuričných zŕn a krmnej repy, ktoré nepochádzajú z danej zemepisnej oblasti, je obmedzené na 4 kg sušiny na dojnica ako denný priemer za rok.

Tieto obmedzenia umožňujú zabezpečiť, aby väčšina sušiny v krmive dojnic pochádzala z vymedzenej zemepisnej oblasti. Posilňujú tak súvislosť medzi výrobkom a zemepisným pôvodom.

Mlieko určené na výrobu syra „Emmental de Savoie“ u spracovateľa pochádza z celkového stáda dojnic, v ktorom kravy z plemien Abondance, Montbéliarde alebo Tarentaise tvoria najmenej 75 %.

Udržiavanie tradície chovu tradičných plemien Abondance, Montbéliarde a Tarentaise je odôvodnené, lebo tieto plemená sa dokázali prispôsobiť fyzickým a klimatickým obmedzeniam prostredia: svojou telesnou stavbou sú prispôbené na pasenie sa na svahovitých lúkach, sú odolné proti vonkajším teplotám, majú dobrú schopnosť efektívne využívať pastvu počas letného obdobia a suché krmivo v zimnom období.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Produkcia mlieka, zber mlieka, spracovanie a zrenie sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Požiadavka, aby sa mlieko určené na výrobu „Emmental de Savoie“ vyprodukovalo v danej zemepisnej oblasti, je odôvodnená veľkou produkciou krmiva v regióne, ktoré sa zhodnocuje pri výrobe syrov.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Označovanie syrov s chráneným zemepisným označením „Emmental de Savoie“ musí spĺňať tieto pravidlá:

- názov „Emmental de Savoie“ sa uvádza na všetkých obaloch,
- výrobca alebo prevádzka, v ktorej prebieha zrenie syra, alebo baliareň musia uviesť svoj názov a adresu,

- uvádza sa názov certifikačného orgánu,
- údaj o zemepisnej oblasti sa nachádza na niektorej z podstav alebo na boku bochníka (s výnimkou syra uvádzaného na trh v podobe „kociek“ alebo „strúhaného syra“).

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť „Emmental de Savoie“ zahŕňa tieto obce:

Departement Haute-Savoie:

Alby-sur-Chéran, Alex, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Andilly, Annecy, Annecy-le-Vieux, Annemasse, Anthy-sur-Léman, Arbusigny, Archamps, Arenthon, Argonay, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, Ayse, Ballaison, Balme-de-Sillingy (La), Balme-de-Thuy (La), Bassy, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bloye, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonneville, Bons-en-Chablais, Bossey, Bouchet (Le), Boussy, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cercier, Cernex, Cervens, Chainaz-les-Frasses, Challonges, Champanges, Chapeiry, Chapelle-Rambaud (La), Chapelle-Saint-Maurice (La), Charvonnex, Châtillon-sur-Cluses, Chaumont, Chavannaz, Chavanod, Chêne-en-Semine, Chênex, Chens-sur-Léman, Chessenaz, Chevaline, Chevrier, Chilly, Choisy, Clarafond-Arcine, Clefs (Les), Clermont, Clusaz (La), Cluses, Collonges-sous-Salève, Cons-Sainte-Colombe, Contamine-Sarzin, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cornier, Cran-Gevrier, Cranves-Sales, Crempigny-Bonneguête, Cruseilles, Cusy, Cuvat, Desingy, Dingy-en-Vuache, Dingy-Saint-Clair, Doussard, Douvaine, Draillant, Droisy, Duingt, Éloise, Entremont, Entrevernes, Épagny, Etaux, Étercy, Étrembières, Évian-les-Bains, Évires, Excenevex, Faucigny, Faverges, Feigères, Fessy, Féternes, Fillinges, Francens, Frangy, Gaillard, Giez, Grand-Bornand (Le), Groisy, Gruffy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Hauteville-sur-Fier, Héry-sur-Alby, Jonzier-Épagny, Juvigny, Larringes, Lathuile, Leschaux, Loisin, Lornay, Lovagny, Lucinges, Lugrin, Lullin, Lully, Lyaud (Le), Machilly, Magland, Manigod, Marcellaz, Marcellaz-Albanais, Margencel, Marignier, Marigny-Saint-Marcel, Marin, Marlens, Marlioz, Marnaz, Massingy, Massongy, Maxilly-sur-Léman, Mégevette, Meillerie, Menthon-Saint-Bernard, Menthonnex-en-Bornes, Menthonnex-sous-Clermont, Mésigny, Messery, Metz-Tessy, Meythet, Mieussy, Minzier, Monnetier-Mornex, Mont-Saxonnex, Montagny-les-Lanches, Montmin, Moye, Muraz (La), Mûres, Musièges, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Nernier, Neuvecelle, Neydens, Nonglard, Novel, Ollières (Les), Onnion, Orcier, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Petit-Bornand-les-Glières (Le), Poisy, Présilly, Pringy, Publier, Quintal, Reignier-Ésery, Reposoir (Le), Reyvroz, Rivière-Enverse (La), Roche-sur-Foron (La), Rumilly, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eusèbe, Saint-Eustache, Saint-Félix, Saint-Ferréol, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Gingolph, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Julien-en-Genevois, Saint-Laurent, Saint-Martin-Bellevue, Saint-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Saint-Sylvestre, Sâles, Sallenôves, Sappey (Le), Savigny, Saxel, Scientrier, Sciez, Scionzier, Serraval, Sévrier, Seynod, Seyssel, Seythenex, Sillingy, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thonon-les-Bains, Thorens-Glières, Thusy, Thyez, Tour (La), Usinens, Vailly, Val-de-Fier, Valleiry, Vallières, Vanzy, Vaulx, Veigy-Foncenex, Vers, Versonnex, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villards-sur-Thônes (Les), Villaz, Ville-en-Sallaz, Ville-la-Grand, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viry, Viuz-en-Sallaz, Viuz-la-Chiésaz, Vougy, Vovray-en-Bornes, Vulbens, Yvoire.

Departement Savoie:

Aiguebelette-le-Lac, Aiguebelle, Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Aiton, Aix-les-Bains, Albens, Albertville, Allondaz, Apremont, Arbin, Argentine, Arith, Arvillard, Attignat-Oncin, Avressieux, Ayn, Balme (La), Barberaz, Barby, Bassens, Bâthie (La), Bauche (La), Bellecombe-en-Bauges, Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, Billième, Bialle (La), Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Bourget-du-Lac (Le), Bourget-en-Huile, Bourgneuf, Bridoire (La), Brison-Saint-Innocent, Césarches, Cessens, Cevins, Challes-les-Eaux, Chambéry, Chamousset, Chamoux-sur-Gelon, Champagnieux, Champ-Laurent, Chanaz, Chapelle-Blanche (La), Chapelle-du-Mont-du-Chat (La), Chapelle-Saint-Martin (La), Châteaufort, Châtelard (Le), Chavanne (La), Chignin, Chindrieux, Cléry, Cognin, Cohennoz, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, Compôte (La), Conjux, Corbel, Crest-Voland, Croix-de-la-Rochette (La), Cruet, Curienne, Déserts (Les), Détrier, Domessin, Doucy-en-Bauges, Drumettaz-Clarafond, Dullin, Échelles (Les), École, Entremont-le-Vieux, Épersy, Épière, Esserts-Blay, Étable, Flumet, Francin, Fréterive, Frontenex, Gerbaix, Giettaz (La), Gilly-sur-Isère, Gresin, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Grignon, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jarsy, Jongieux, Laissaud, Lépin-le-Lac, Lescheraines, Loisieux, Lucey, Marches (Les), Marcieux, Marthod, Mercury, Méry, Meyrieux-Trouet, Mognard, Mollettes (Les), Montagnole, Montailleur, Montcel (Le), Montendry, Montgilbert, Monthion, Montmélian, Montsapey, Motte-en-Bauges (La), Motte-Servolex (La), Motz, Mouxy, Myans, Nances, Notre-Dame-de-Bellecombe, Notre-Dame-des-Millières, Novalaise, Noyer (Le), Ontex, Pallud, Planaise, Plancherine, Pont-de-Beauvoisin (Le), Pontet (Le), Presle, Pugny-Chatenod, Puygros, Randens, Ravoire (La), Rochefort, Rochette (La), Rognaix, Rotherens, Ruffieux, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Alban-Leyse, Saint-Baldoph, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Christophe, Saint-Franc, Saint-François-de-Sales, Saint-Genix-sur-Guiers, Saint-Georges-des-Hurtières, Saint-Germain-la-Chabotte, Saint-Girod, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-Couz, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Léger, Saint-Marcel, Sainte-Marie-d'Alvey, Saint-Maurice-de-Rotherens, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Saint-Offenge-Dessous, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Ours, Saint-Paul-sur-Isère, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Albigny, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Genébros, Saint-Pierre-de-Soucy, Sainte-Reine, Saint-Sulpice, Saint-Thibaud-de-Couz, Saint-Vital, Serrières-en-Chautagne, Sonnaz, Table (La), Thénésol, Thoiry, Thuile (La), Tournon, Tours-en-Savoie, Traize, Tresserve, Trévignin, Trinité (La), Ugine, Venthon, Verel-de-Montbel, Verel-Pragondran, Verneil (Le), Verrrens-Arvey, Verthemex, Villard-d'Héry, Villard-Léger, Villard-Sallet, Villaroux, Vimines, Vions, Viviers-du-Lac, Voglans, Yenne.

Departement Ain:

Anglefort, Bellegarde-sur-Valserine, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lancrans, Lavours, Léaz, Lhôpital, Massignieu-de-Rives, Nattages, Parves, Pollieu, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux, Talissieu, Villes, Virignin, Vongnes.

Departement Isère:

Entre-deux-Guiers, Miribel-les-Échelles, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre d'Entremont.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Z hľadiska reliéfu a geológie je zemepisná oblasť výroby syra „Emmental de Savoie“ pomerne rôznorodá. Prevažná časť reliéfu dosahuje nadmorskú výšku 200 m až 1 500 m s niekoľkými vrcholmi, ktoré sa týčia do výšky až 2 200 m. Tento celok je predhorím Álp a nezasahuje do vysokohorského prostredia.

Pôdy zemepisnej oblasti ležia prevažne na štvrtohorných a molasových treťohorných sedimentoch. Vo všeobecnosti sú hlboké a dobre odvodnené, čo umožňuje pestovanie obilnín, ako je napríklad kukurica.

Osobitnou vlastnosťou tohto územia je priemerný ročný úhrn zrážok viac ako 900 mm. Zriedka prekročí 2 000 mm za rok s výnimkou najvyšších vrcholov. Toto územie je ako celok zavlažované lepšie ako celoštátny priemer 900 mm. Uvedená vlastnosť zemepisnej oblasti spolu s bohatými pôdami podporuje dobrý rast plodín vo všeobecnosti.

Zemepisná oblasť je vďaka zloženiu pôdy a zrážkam predurčená na produkciu kvalitnej pastvy. Lúky, či už sú určené na spásanie alebo na kosenie, majú bohaté a rozmanité rastlinstvo charakteristické pre alpské horské oblasti.

„Emmental de Savoie“ je súčasťou histórie lisovaných varených syrov a jeho vývoj bol spojený s rozvojom tzv. „fruitières“ (miestne pomenovanie syrárskych družstiev). Iba „fruitières“, kde sa zhromažďovali veľké množstvá mlieka, mohli veľmi skoro začať s výrobou syra „Emmental de Savoie“.

Tento syr, keďže bol dostupný počas celého roka, poskytoval významné zhodnotenie, a preto prevažoval medzi ostatnými syrmí. Až do roku 1980 išlo o hlavný produkt savojskej syrárskej výroby. Bolo tomu tak aj v roku 1955, ako vysvetľuje H. Tournebise (Les fromages savoyards, La France à table, Savoie č. 57, 80 s): „Veľká oblasť rozšírenia ementálu, t. j. druhu „gruyère“, ktorý sa vyrába iba v tomto regióne, zahŕňa doliny a predhorie“.

Rozmach syra „Emmental de Savoie“ bol zároveň spojený so zavádzaním dojacích strojov, so zvládnutím chladenia mlieka a očkovania prírodnými fermentačnými kultúrami, keďže jeho výroba je náročná.

Zemepisná oblasť výroby syra „Emmental de Savoie“ teda zahŕňa túto oblasť predhoria Álp, kde sa v súčasnosti sústreďujú zároveň produkcia mlieka a výrobné prevádzky. Veľké severné masívy Álp nemajú poľnohospodárske podniky, ktoré by dodávali svoje mlieko na výrobu syra „Emmental de Savoie“, lebo sú historicky spojené s inými syrmí.

Produkcia mlieka určeného na výrobu syra „Emmental de Savoie“ je dnes ešte stále založená na zhodnocovaní veľkého množstva trávy dostupného v danej zemepisnej oblasti, ale aj na zachovávaní tradície chovu tradičných plemien: Abondance, Montbéliarde a Tarentaise. Tieto plemená sa dokázali prispôsobiť fyzickým a klimatickým obmedzeniam prostredia: svojou telesnou stavbou sú prispôbené na pasenie sa na svahovitých lúkach, sú odolné proti vonkajším teplotám, majú dobrú schopnosť efektívne využívať pastvu počas letného obdobia a suché krmivo v zimnom období. Potrava dojníc je založená na využívaní krmív, ako aj obilnín vyprodukovaných prevažne v zemepisnej oblasti.

Špecifickosť výrobku

„Emmental de Savoie“ je lisovaný varený syr, ktorý sa vyrába zo surového kravského mlieka.

Má tvar pravidelného bochníka s priemerom 72 – 80 cm. Bochník musí mať po skončení zrenia minimálnu hmotnosť 60 kg.

Jeho kôrka je žltohnedá až žltá.

Syr „Emmental de Savoie“ sa vyznačuje pevným a pružným cestom s výraznými, pravidelnými a v bochníku rovnomerne rozloženými dierami, ktorých veľkosť kolíše od veľkosti malej čerešne po veľkosť orecha a ktoré sa nazývajú „oči“. Má výraznú a ovocnú chuť.

Príčinná súvislosť

Súvislosť syra „Emmental de Savoie“ so zemepisnou oblasťou spočíva v jeho špecifickej kvalite.

Výroba syra „Emmental de Savoie“ výlučne zo surového mlieka umožňuje najlepšie do syra premietnuť typickosť mlieka a územia vo všeobecnosti. Táto interakcia sa realizuje najmä prostredníctvom potravy dojnic, ktorých objemové krmivo pochádza výlučne zo zemepisnej oblasti CHZO.

V systémoch chovu stád dojnic sa uprednostňuje využívanie veľmi rôznorodých miestnych zdrojov krmiva, ktoré ponúka prostredie zemepisnej oblasti. Produkcia mlieka v danej zemepisnej oblasti umožňuje nielen optimálne využívanie možností pastvín pri dodržiavaní zvyklostí predkov, ale aj zhodnocovanie mlieka pochádzajúceho od tradičných plemien. Toto mlieko, ktoré sa vďaka špecifickej potrave produkuje vo veľkých množstvách, je vhodnejšie na výrobu než mlieko iných plemien chovaných v rovnakých podmienkach, čoho výsledkom sú osobitné vlastnosti: gél získaný po pridaní syridla je pevnejší a syrový potenciál je vyšší.

Výrobné postupy umožnili výber užitočnej výrobnej mikroflóry. Práce uskutočnené od roku 2000 umožňujú skupine, aby poskytovala výrobcovi referenčné údaje o osobitných kmeňoch fermentačných kultúr na výrobu syra „Emmental de Savoie“. Jedna z vlastností syra „Emmental de Savoie“ súvisí aj s vysokou úrovňou proteolýzy. Táto významná hydrolýza môže vznikáť súčasne v dôsledku proteázovej aktivity, prirodzenej mikroflóry surového mlieka, prírodných kvasníc a systematicky používaných termofilných laktobacilov. Peptidový profil syra „Emmental de Savoie“ sa v skutočnosti líši od peptidového profilu francúzskeho termizovaného ementálu.

Vďaka tejto vlastnosti možno pod pevnou kôrkou získať pružné cesto s výraznou a ovocnou chuťou.

Vďaka ukladaniu do teplej pivnice na 21 dní má syr „Emmental de Savoie“ špecifické diery spôsobené riadeným uvoľňovaním kyseliny propiónovej.

Súvislosť syra „Emmental de Savoie“ so zemepisnou oblasťou je silne spojená s rozvojom tzv. „fruitières“, v ktorých má pôvod jeho typický veľký rozmer.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ef61a1a8-f6da-4b37-8724-0c78671dd4dc/telechargement

