



Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2018/C 132/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.8830 – Strategic Value Partners/Vita Group) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Rada

2018/C 132/02	Oznámenie určené osobám, na ktoré sa vzťahujú opatrenia ustanovené v rozhodnutí Rady 2011/235/SZBP zmenenom rozhodnutím Rady (SZBP) 2018/568 a v nariadení Rady (EÚ) č. 359/2011 vykonanom vykonávacím nariadením Rady (EÚ) 2018/565 o reštriktívnych opatreniach voči určitým osobám, subjektom a orgánom s ohľadom na situáciu v Iráne	2
2018/C 132/03	Oznámenie určené dotknutým osobám, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia ustanovené v nariadení Rady (EÚ) č. 359/2011 o reštriktívnych opatreniach voči určitým osobám, subjektom a orgánom s ohľadom na situáciu v Iráne	3
2018/C 132/04	Oznámenie určené určitým osobám, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia ustanovené v rozhodnutí Rady 2013/255/SZBP a v nariadení Rady (EÚ) č. 36/2012 o reštriktívnych opatreniach s ohľadom na situáciu v Sýrii	4

Európska komisia

2018/C 132/05	Výmenný kurz eura	5
---------------	-------------------------	---

Dvor audítorov

2018/C 132/06	Osobitná správa č. 8/2018 – „Podpora EÚ na produktívne investície v podnikoch – potreba zamerať viac pozornosti na trvalosť“	6
---------------	--	---

V *Oznamy*

INÉ AKTY

Európska komisia

2018/C 132/07	Uverejnenie žiadosti o schválenie nepodstatnej zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 druhým pododsekom nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny	7
---------------	--	---

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii**(Vec M.8830 – Strategic Value Partners/Vita Group)**

(Text s významom pre EHP)

(2018/C 132/01)

Dňa 3. apríla 2018 sa Komisia rozhodla nevznieť 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 32018M8830. 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 opatrenia ustanovené v rozhodnutí Rady 2011/235/SZBP zmenenom rozhodnutím Rady (SZBP) 2018/568 a v nariadení Rady (EÚ) č. 359/2011 vykonanom vykonávacím nariadením Rady (EÚ) 2018/565 o reštriktívnych opatreniach voči určitým osobám, subjektom a orgánom s ohľadom na situáciu v Iráne

(2018/C 132/02)

Osoby uvedené v prílohe k rozhodnutiu Rady 2011/235/SZBP⁽¹⁾ zmenenému rozhodnutím Rady (SZBP) 2018/568⁽²⁾ a v prílohe I k nariadeniu Rady (EÚ) č. 359/2011⁽³⁾ vykonanému vykonávacím nariadením Rady (EÚ) 2018/565⁽⁴⁾ o reštriktívnych opatreniach voči určitým osobám, subjektom a orgánom s ohľadom na situáciu v Iráne, sa upozorňujú na túto skutočnosť:

Rada Európskej únie rozhodla, že osoby uvedené v predmetných prílohách by sa mali ponechať na zozname osôb a subjektov, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia ustanovené v rozhodnutí 2011/235/SZBP a v nariadení (EÚ) č. 359/2011.

Dotknuté osoby sa upozorňujú na možnosť podať príslušným orgánom daného členského štátu alebo štátov, ako sa uvádza na webových stránkach v prílohe II k nariadeniu (EÚ) č. 359/2011, žiadosť o získanie povolenia použiť zmrazené finančné prostriedky na základné potreby alebo osobitné platby (pozri článok 4 nariadenia).

Dotknuté osoby môžu do 31. decembra 2018 spolu s podpornou dokumentáciou predložiť Rade žiadosť o opätovné posúdenie rozhodnutia zaradiť ich na uvedený zoznam, pričom túto žiadosť zašlú na adresu:

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

e-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Dotknuté osoby sa tiež upozorňujú na možnosť napadnúť rozhodnutie Rady na Všeobecnom súde Európskej únie v súlade s podmienkami ustanovenými v článku 275 druhom odseku a v článku 263 štvrtom a šiestom odseku Zmluvy o fungovaní Európskej únie.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 100, 14.4.2011, s. 51.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 95, 13.4.2018, s. 14.

⁽³⁾ Ú. v. EÚ L 100, 14.4.2011, s. 1.

⁽⁴⁾ Ú. v. EÚ L 95, 13.4.2018, s. 1.

Oznámenie určené dotknutým osobám, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia ustanovené v nariadení Rady (EÚ) č. 359/2011 o reštriktívnych opatreniach voči určitým osobám, subjektom a orgánom s ohľadom na situáciu v Iráne

(2018/C 132/03)

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

Právnym základom pre toto spracovanie údajov je nariadenie Rady (EÚ) č. 359/2011 ⁽²⁾.

Prevádzkovateľom tohto spracovania údajov je Rada Európskej únie zastúpená generálnym riaditeľom GR C (zahraničné veci, rozširovanie, civilná ochrana) Generálneho sekretariátu Rady; oddelením povereným spracovaním je oddelenie 1C GR C, ktoré môžete kontaktovať na adrese:

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

e-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Cieľom spracovania údajov je vytvorenie a aktualizácia zoznamu osôb, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia v súlade s nariadením (EÚ) č. 359/2011.

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.

Zhromaždené 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 oddielom 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 100, 14.4.2011, s. 1.

⁽³⁾ Ú. v. EÚ L 296, 21.9.2004, s. 16.

Oznámenie určené určitým osobám, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia ustanovené v rozhodnutí Rady 2013/255/SZBP a v nariadení Rady (EÚ) č. 36/2012 o reštriktívnych opatreniach s ohľadom na situáciu v Sýrii

(2018/C 132/04)

Pán Abd Al-Fatah Qudsiyah (č. 9), pán Zoulhima Chaliche (č. 23), Major General Rafiq Shahadah (č. 37), generálmajor Talal Makhlef (č. 79), major General Nazih Hassun (č. 80), pán Emad Abdul-Ghani Sabouni (č. 114), pán Tayseer Qala Awwad (č. 116), generál Amer al-Achi (č. 147) a generálmajor Muhamad Mahalla (č. 206), osoby uvedené v prílohe I k rozhodnutiu Rady 2013/255/SZBP ⁽¹⁾ a v prílohe II k nariadeniu Rady (EÚ) č. 36/2012 ⁽²⁾ o reštriktívnych opatreniach s ohľadom na situáciu v Sýrii sa upozorňujú na túto skutočnosť:

Rada má v úmysle zachovať reštriktívne opatrenia voči uvedeným osobám s novými odôvodneniami. Uvedené osoby sa týmto informujú, že môžu Rade zaslať žiadosť o predloženie zamýšľaných odôvodnení ich označenia, a to do 19. apríla 2018, na túto 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

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 147, 1.6.2013, s. 14.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 16, 19.1.2012, s. 1.

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

12. apríla 2018

(2018/C 132/05)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,2323	CAD	Kanadský dolár	1,5517
JPY	Japonský jen	132,04	HKD	Hongkongský dolár	9,6734
DKK	Dánska koruna	7,4451	NZD	Novozélandský dolár	1,6700
GBP	Britská libra	0,86745	SGD	Singapurský dolár	1,6155
SEK	Švédska koruna	10,3723	KRW	Juhokórejský won	1 319,86
CHF	Švajčiarsky frank	1,1876	ZAR	Juhoafrický rand	14,7838
ISK	Islandská koruna	122,00	CNY	Čínsky juan	7,7452
NOK	Nórska koruna	9,5973	HRK	Chorvátska kuna	7,4213
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	16 968,15
CZK	Česká koruna	25,316	MYR	Malajzijský ringgit	4,7770
HUF	Maďarský forint	311,40	PHP	Filipínske peso	64,102
PLN	Poľský zlotý	4,1844	RUB	Ruský rubel'	75,8954
RON	Rumunský lei	4,6615	THB	Thajský baht	38,448
TRY	Turecká líra	5,0473	BRL	Brazílsky real	4,1482
AUD	Austrálsky dolár	1,5893	MXN	Mexické peso	22,3815
			INR	Indická rupia	80,4170

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

DVOR AUDÍTOROV

Osobitná správa č. 8/2018

„Podpora EÚ na produktívne investície v podnikoch – potreba zamerať viac pozornosti na trvalosť“

(2018/C 132/06)

Európsky dvor audítorov týmto informuje, že bola uverejnená osobitná správa č. 8/2018 „Podpora EÚ na výrobné investície v podnikoch – potreba zamerať viac pozornosti na trvalosť“.

Táto správa je k dispozícii na nahliadnutie alebo stiahnutie na webovej stránke Európskeho dvora audítorov: <http://eca.europa.eu>.

V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o schválenie nepodstatnej zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 druhým pododsekom nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2018/C 132/07)

Európska komisia schválila túto nepodstatnú zmenu v súlade s článkom 6 ods. 2 druhým pododsekom delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) č. 664/2014⁽¹⁾.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE NEPODSTATNEJ ZMENY

Žiadosť o schválenie nepodstatnej zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 druhým pododsekom nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012⁽²⁾**„PARMIGIANO REGGIANO“****EÚ č.: PDO-IT-02202 – 14.11.2016****CHOP (X) CHZO () ZTŠ ()****1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem**

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano (Konzorcium pre syr Parmigiano Reggiano)

Ústredie: Via J. F. Kennedy 18

42124 Reggio Emilia RE

ITALIA

Tel. + 39 0522307741

Fax + 39 0522307748

E-mail: staff@parmigianoreggiano.it

Konzorcium pre syr Parmigiano Reggiano združuje výrobcov syra „Parmigiano Reggiano“. Konzorcium je oprávnené predložiť žiadosť o zmenu podľa článku 13 ods. 1 vyhlášky ministerstva poľnohospodárskej, potravinovej a lesníckej politiky č. 12511 zo 14. októbra 2013.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Taliansko

3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka

- Opis výrobku
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Iné (balenie, aktualizácia právnych predpisov, pravidlá kŕmenia kráv)

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. Typ zmeny (zmien)

- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorá sa považuje za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nie je potrebná zmena uverejneného jednotného dokumentu.
- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorá sa považuje za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej je potrebná zmena uverejneného jednotného dokumentu.
- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorá sa považuje 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).
- Zmena špecifikácie registrovanej ZTŠ, ktorá sa považuje za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 štvrtého pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

5. Zmena (zmeny)

Zmeny v časti „Dôkaz o pôvode“

„Normy výroby syra“

Do dokumentu sa vkladajú nové ustanovenia na zlepšenie výsledovateľnosti strúhaného a porciovaného syra „Parmigiano Reggiano“ a na zabezpečenie súladu s článkom 4 vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 668/2014 ⁽¹⁾.

- V súčasnej špecifikácii sa na strane 3 uvádza, že „strúhaný syr a porcie (s kôrou alebo bez kôry) musia byť zabalené v oblasti pôvodu s cieľom zaručiť kvalitu, výsledovateľnosť a kontrolu“. Bezprostredne za uvedený text sa vkladá táto veta:

„V prípade, že sa má syr „Parmigiano Reggiano“ strúhať alebo porciovať, musí byť vždy zaručená výsledovateľnosť pôvodného bochníka (prostredníctvom registračného čísla, mesiaca/roka výroby a hmotnosti).“

S cieľom zlepšiť výsledovateľnosť syra „Parmigiano Reggiano“, ktorý je nakrájaný alebo nastrúhaný a zabalený vo vymedzenej zemepisnej oblasti, sa od prevádzkovateľov vyžaduje, aby boli schopní zaručiť výsledovateľnosť pôvodného bochníka syra „Parmigiano Reggiano“, z ktorého sa nakrájajú alebo nastrúhajú porcie (t. j. prostredníctvom registračného čísla, mesiaca/roka výroby a hmotnosti).

Uvedená zmena by sa mala klasifikovať ako nepodstatná, pretože nemá vplyv na žiadnu z okolností uvedených v článku 53 ods. 2 treťom pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012. Predovšetkým sa ňou nesprišňujú obmedzenia týkajúce sa obchodovania s výrobkom.

- Na strane 4 sa vkladá tento text:

„Prevádzkovatelia (výrobcovia mlieka, syrárne, prevádzkovatelia priestorov na zrenie, osoby zodpovedné za strúhanie a krájanie) sú registrovaní v kontrolnom systéme a zapísaní do zoznamov vedených kontrolným orgánom. Vedením záznamov v samoregulačnom systéme, ktoré overuje kontrolný orgán, prevádzkovatelia zabezpečia, že krmivá, suroviny a výrobky, ako aj dodávatelia a príjemcovia, pochádzajú z oblasti pôvodu. V každej fáze musia byť zaznamenané prichádzajúce šarže, odchádzajúce šarže a vzťah medzi nimi.“

Táto zmena sa vykonáva s cieľom dosiahnuť súlad s článkom 4 vykonávacieho nariadenia (EÚ) č. 668/2014. Uvedená zmena by sa mala klasifikovať ako nepodstatná, pretože nemá vplyv na žiadnu z okolností uvedených v článku 53 ods. 2 treťom pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

Zmeny v časti „Spôsob výroby“

„Normy výroby syra“

Vykonal sa zmeny niekoľkých pravidiel týkajúcich sa procesu dojenia, prepravy mlieka a manipulácie s mliekom v syrárni. Vkladajú sa aj nové ustanovenia týkajúce sa pomeru tuku a kazeínu v mlieku a určitých špecifických analytických hodnôt týkajúcich sa syra „Parmigiano Reggiano“ s cieľom zabezpečiť spotrebiteľom lepšiu ochranu a istotu.

- Tento text na strane 1:

„Maximálny čas, ktorý má celá farma k dispozícii na vykonanie obidvoch denných dojení, je štyri hodiny.“

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 36.

sa mení takto:

„Pokiaľ ide o mlieko, ktoré sa má použiť na výrobu syra s CHOP, maximálny čas, ktorý má celá farma k dispozícii na vykonanie obidvoch povolených denných dojení vrátane prepravy mlieka do syrárne, je sedem hodín.“

Do špecifikácie sa pridal text „pokiaľ ide o mlieko, ktoré sa má použiť na výrobu syra s CHOP“, aby sa vysvetlilo, že lehota sa nevzťahuje na mlieko, ktoré sa nepoužíva na výrobu syra „Parmigiano Reggiano“. Keďže ide len o objasnenie, ktoré nemá vplyv na výrobu syra „Parmigiano Reggiano“, ide o nepodstatnú zmenu.

Zvýšil sa aj maximálny čas dojenia zo súčasnej hranice štyri hodiny na sedem hodín (vrátane času prepravy, ktorý, ako už je uvedené v špecifikácii, nemôže presiahnuť dve hodiny) tak, aby sa dosiahla väčšia flexibilita skutočného času dojenia, umožnilo sa použitie novej technológie dojenia a zlepšilo by sa používanie zariadení a štandardy hygieny mlieka.

Zvýšenie maximálneho času dojenia zo štyroch na sedem hodín by sa malo kvalifikovať ako nepodstatná zmena, keďže táto zmena nemá vplyv na spôsob spracovania mlieka ani zrenie syra, a teda neovplyvňuje podstatné vlastnosti výrobku. Keďže mlieko máva v súčasnosti veľmi nízke bakteriálne zaťaženie, môže sa dlhšie uchovávať pri teplote 18 °C (za posledných päť rokov prudko kleslo bakteriálne zaťaženie; priemerný počet kolónií dosahuje okolo 30 000 na mililiter, čo je výrazne pod limitom 100 000 na mililiter), čo znamená, že pri syre „Parmigiano Reggiano“ nie je od roku 2014 potrebné uplatňovať výnimku týkajúcu sa mikrobiálnych zaťažení stanovenú v talianskych právnych predpisoch týkajúcich sa zdravia [článok 9 prezidentskej vyhlášky č. 54/97 (ktorou sa vykonávajú smernice Rady 92/46/EHS⁽¹⁾ a 92/47/EHS⁽²⁾) o výrobe a uvádzaní mlieka a mliečnych výrobkov na trh].

— Na stranu 1 sa vkladá tento text (rovnaký text sa vkladá aj do bodu 3.4 jednotného dokumentu):

„Pomer tuku a kazeínu v mlieku vo varných nádobách sa vypočítava ako vážený priemer všetkých dávok produkcie daného dňa, pričom nesmie prekročiť 1,1 + 12 %.“

Dôvodom stanovenia pomeru tuku a kazeínu v mlieku vo varných nádobách je to, že tento výslovný odkaz je jediný spoľahlivý, informatívny spôsob merania obsahu tuku v konečnom výrobku. Uvedený pomer nesmie prekročiť 1,1 + 12 %. Hodnota 1,1 je priemerný údaj, ktorý sa stanovil na základe dlhoročných skúseností s tradičnou výrobou syra „Parmigiano Reggiano“, zatiaľ čo 12 % prípustná odchýlka reflektuje skutočnosť, že hodnoty zistené pri syre „Parmigiano Reggiano“ sa môžu značne líšiť v dôsledku používania tradičných spôsobov výroby syra a rozdielov v obsahu tuku v mlieku, ktoré sú ovplyvnené sezónnymi výkyvmi a metódami chovu. Táto zmena vyplýva z potreby zabrániť takým postupom výroby syrov, ktoré by mohli ohroziť podstatné vlastnosti výrobku; extrémnejšie pomery (nad 1,23) by totiž ovplyvnili typickú (jemnozrnnú a vločkovitú) štruktúru syra.

Zavedenie tejto hodnoty treba preto považovať za nepodstatnú zmenu, keďže nejde o zmenu podstatných vlastností syra „Parmigiano Reggiano“, ale skôr o spôsob, ako zaručiť typickú štruktúru syra, keďže ide o objektívnu hodnotu, ktorú možno vedecky overiť.

— Tento text na strane 1:

„Až 15 % ranného mlieka sa môže odložiť na ďalší deň výroby syra. Toto mlieko sa musí uchovávať v syrárni vo vhodných ocelových nádobách; ak je vychladené, teplota nesmie byť nižšia ako 10 °C.“

sa mení takto:

„Až 15 % ranného mlieka sa môže odložiť na ďalší deň výroby syra. Toto mlieko, ktoré sa musí uchovávať v syrárni vo vhodných ocelových nádobách pri teplote nie nižšej ako 10 °C, sa musí nechať odstáť v nádobách na odstreďovanie spolu s večerným mliekom tak, aby mohla smotana vystúpiť na povrch.“

Cieľom tohto pokynu týkajúceho sa ranného mlieka, ktoré sa odkladá na ďalší deň, t. j. požiadavky, aby mlieko v daný večer zostalo v odstreďovacích nádobách – je zabrániť tomu, aby sa (neodstredené) mlieko uchovávalo do ďalšieho rána.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 268, 14.9.1992, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 268, 14.9.1992, s. 33.

Táto zmena by sa mala považovať za nepodstatnú, pretože nemá vplyv na podstatné vlastnosti výrobku. Cieľom je poskytnúť lepší opis jedného z krokov výrobných metód.

- Do zoznamu vlastností syra na strane 2, ktorý sa začína vetou „Syr ‚Parmigiano Reggiano‘ má tieto vlastnosti“, sa vkladá tento text:

„— žiadne prídavné látky“

V súčasnej špecifikácii sa táto vlastnosť uvádza iba vo vzťahu k strúhanému syru, v skutočnosti sa však vzťahuje na všetky syry „Parmigiano Reggiano“ bez ohľadu na formu. Preto sa zákaz prídavných látok pridal do zoznamu všeobecných charakteristík syra „Parmigiano Reggiano“.

Informácia o tom, že výrobok neobsahuje žiadne prídavné látky, sa už nachádza v bode 3.3 jednotného dokumentu [„Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)“, podľa ktorého „použitie prídavných látok nie je povolené“. Ako už bolo uvedené, vzhľadom na to, že ide o vlastnosť, ktorá sa vzťahuje na všetky syry „Parmigiano Reggiano“, neprítomnosť prídavných látok sa dopĺňa do bodu 3.2 jednotného dokumentu („Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1“). Odkaz sa teda z bodu 3.3 odstraňuje, aby sa zabránilo duplicitě.

Táto zmena by sa mala považovať za nepodstatnú, pretože jej cieľom je uvedenie vlastností syra „Parmigiano Reggiano“ v logickejšom poradí a nemá vplyv na podstatné vlastnosti výrobku.

- Odkaz na profil aminokyselín na strane 2 (odsek „Typický profil aminokyselín v syre ‚Parmigiano Reggiano‘“) uvedený v úvodnej časti „Syr ‚Parmigiano Reggiano‘ má tieto vlastnosti“:

sa mení takto:

„— obsah celkových voľných aminokyselín je viac ako 15 % celkového obsahu bielkovín (vypočítané pomocou HPLC a ionexovej chromatografie)“

Do zoznamu vlastností syra „Parmigiano Reggiano“ sa dopĺňa profil aminokyselín, pretože táto hodnota sa v súčasnosti uvádza iba pri strúhanom syre, pričom v skutočnosti sa vzťahuje na syry „Parmigiano Reggiano“ bez ohľadu na ich formu.

Pre celkové množstvo voľných aminokyselín sa stanovuje minimálna hranica ako percento celkového obsahu bielkovín (nový text je „obsah celkových voľných aminokyselín je viac ako 15 % celkového obsahu bielkovín“). Keďže aminokyseliny sú konečným produktom rozkladu bielkovín enzýmami, ku ktorému dochádza pri zrení syra, úzko súvisia s vekom samotného syra. Aby sa syr mohol klasifikovať ako „Parmigiano Reggiano“, táto minimálna hodnota sa musí dodržať. Pokiaľ sa zistí nižšia hodnota, ide o syr, ktorý zrel menej ako 12 mesiacov.

Táto zmena by sa mala považovať za nepodstatnú, pretože nemá vplyv na podstatné vlastnosti výrobku. Cieľom je skôr poskytnúť lepšie vymedzenie požiadavky, ktorá sa už nachádza v špecifikácii výrobku.

- Do zoznamu na strane 2, ktorý sa začína vetou „Syr ‚Parmigiano Reggiano‘ má tieto vlastnosti“ sa dopĺňajú tieto požiadavky (rovnaký text sa dopĺňa aj do bodu 3.2 jednotného dokumentu):

„— typické izotopové zloženie a obsah minerálov syra „Parmigiano Reggiano“; výsledky boli zaevidované v konzorciu pre syr Parmigiano Reggiano, na kontrolnom orgáne a na ministerstve poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky a boli vypočítané metódou izotopovej pomerovej hmotnostnej spektrometrie (IRMS)

- pomer cyklopropránových mastných kyselín je menej ako 22 mg na 100 g tuku [so zohľadnením neistoty merania pri použití metódy plynovej chromatografie/hmotnostnej spektroskopie (CG-MS)].“

Na zlepšenie účinnosti kontrol pravosti syra „Parmigiano Reggiano“ (najmä porcií bez kôry a strúhaného syra), ktoré vykonáva buď orgán zodpovedný za vykonanie kontrol, alebo kontrolný orgán, sa vkladajú špecifické analytické parametre. Tieto parametre sa určili na základe výskumu, pokusov a dokumentácie originálnych a nemenných miestnych metód výroby syra „Parmigiano Reggiano“. Najmä vzhľadom na rozšírenie „generických“ tvrdých syrov na trhoch po celom svete bolo potrebné zaviesť nové analytické hodnoty na detekciu jedinečných vlastností syra „Parmigiano Reggiano“.

Po analýze stabilných pomerov izotopov a makro- a mikroživín bola zriadená databáza, v ktorej sa definuje a charakterizuje syr „Parmigiano Reggiano“ a ktorá umožňuje zistiť, či výrobok pochádza z vymedzenej oblasti pôvodu. Je to spôsobené tým, že mnohé živiny v strave dojníc (krmivo, zelené krmivo, voda atď.) sa po strávení vylučujú do mlieka vďaka špecifickým biochemickým a fyziologickým mechanizmom. Každá zložka stravy kráv má svoje vlastné minerálne zloženie a súbor stabilných izotopov, ktoré sú dané špecifickými vlastnosťami a zemepisným pôvodom rastlinných druhov a/alebo odrôd (napríklad kukurica má výrazne vyššiu prítomnosť izotopu uhlíka 13, ako je priemerná úroveň zistená u iných rastlinných druhov používaných na kŕmenie domácich zvierat). Podobne môže jediný druh rastliny vykazovať rôzne úrovne určitých minerálov v závislosti od zemepisnej oblasti. Je to preto, lebo na každej rastline sa prejavujú osobitné vlastnosti pôdy, na ktorej sa pestuje alebo zberá, ako aj vody, ktorú prijíma (voda odvádza prvky z horniny, takže takisto vykazuje kvalitatívne a kvantitatívne zloženie, ktoré sa líši v závislosti od umiestnenia zdroja).

Skúškami na cyklopropánové mastné kyseliny však možno skontrolovať, či sa syr vyrobil z mlieka od kráv, ktoré boli kŕmené silážou, čo sa v špecifikácii zakazuje. Cyklopropánové mastné kyseliny sú mastné kyseliny mikrobiálneho pôvodu, ktoré sa uvoľňujú do krmiva počas bakteriálnej fermentácie, ku ktorej dochádza počas procesu silážovania. Keďže sa vstrebávajú ako také a používajú sa na syntézu mliečného tuku, našli sa v mlieku kráv, ktoré boli kŕmené silážou (najmä kukuričnou silážou) a vo výrobkoch získaných z takéhoto mlieka (smotana, maslo, syr), kým v prípadoch, keď neboli prítomné v iných výrobkoch používaných na kŕmenie kráv, sa v mlieku kráv, ktoré neboli kŕmené silážou, nikdy nenašli. Pre syr „Parmigiano Reggiano“ sa preto stanovuje maximálna hranica cyklopropánových mastných kyselín, a to konkrétne 22 mg na 100 g. Tento údaj, pri ktorom sa zohľadňuje neistota merania, sa stanovil pomocou metódy plynovej chromatografie/hmotnostnej spektrometrie (GC-MS).

Zahrnutie týchto hodnôt nijakým spôsobom nemení podstatné vlastnosti výrobku, ale skôr umožňuje overenie pravosti produktu. Uvedené zmeny sa preto považujú za nepodstatné.

— Tento text na strane 3:

„Toto označenie sa smie používať iba pri strúhanom syre, ktorý spĺňa tieto technické a vedecké požiadavky:“

sa mení takto:

„Toto označenie sa smie používať iba pri strúhanom syre, ktorý spĺňa aj tieto technické a vedecké požiadavky:“

Dopĺňa sa spojka „aj“, aby sa zdôraznila skutočnosť, že okrem požiadaviek, ktoré sú spoločné pre všetky druhy syra „Parmigiano Reggiano“ a sú uvedené v predchádzajúcich častiach špecifikácie, musí strúhaný syr spĺňať aj určité osobitné podmienky (minimálny obsah vlhkosti, vzhľad a maximálne množstvo kože), ktoré sa už nachádzajú v súčasnej špecifikácii výrobku.

Táto zmena by sa mala považovať za nepodstatnú, pretože nemá vplyv na podstatné vlastnosti syra „Parmigiano Reggiano“.

— Zo zoznamu na strane 3, ktorý sa začína vetou „Toto označenie sa smie používať iba pri strúhanom syre, ktorý spĺňa aj tieto technické a vedecké požiadavky“ boli odstránené tieto položky:

„— žiadne prídavné látky

— typický profil aminokyselín syra „Parmigiano Reggiano““

Dôvodom vypustenia týchto podmienok je, že (ako je uvedené vyššie) tieto vlastnosti nemá iba strúhaný syr, ale všetky syry „Parmigiano Reggiano“ bez ohľadu na formu. Preto sa prídávajú do tej časti špecifikácie, ktorá sa týka všeobecných vlastností syra „Parmigiano Reggiano“.

Zmeny v časti „Označovanie“

„Normy výroby syra“

Na zabezpečenie väčšej transparentnosti pre spotrebiteľov sa zavádza niekoľko pravidiel označovania.

- Na strane 3 sa dopĺňa táto časť (ten istý text sa dopĺňa aj do bodu 3.6 jednotného dokumentu):

„Aby mali spotrebitelia správnu informáciu o veku syra, všetky balené porcie syra ‚Parmigiano Reggiano‘ s hmotnosťou viac ako 15 g musia mať na štítku uvedený minimálny čas zrenia.“

V záujme väčšej ochrany a zlepšenia transparentnosti pre spotrebiteľov musí byť minimálny čas zrenia uvedený na etikete všetkých balených porcií syra ‚Parmigiano Reggiano‘ s hmotnosťou nad 15 g uvádzaných na trh. Keďže zrelosť syra ‚Parmigiano Reggiano‘ (od minimálne 12 mesiacov do viac ako 36 mesiacov) je premennou, ktorá má veľký vplyv na štruktúrne a organoleptické vlastnosti syra, považuje sa za vhodné a potrebné informovať spotrebiteľov o stupni zrelosti syra, ktorý sa chystá kúpiť.

Uvedená zmena by sa mala klasifikovať ako nepodstatná, pretože nemá vplyv na žiadnu z okolností uvedených v článku 53 ods. 2 treťom pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

- Na strane 4 sa vkladá tento text:

„Uvádzanie registračného čísla alebo názvu syrárne na etikete je povinné iba v prípade strúhaného syra alebo porcií syra označených ako ‚Premium‘ podľa článku 15 ‚Pravidiel označovania‘.“

V súčasnej špecifikácii výrobku sa uvádza, že balené, strúhané alebo porciované syry ‚Parmigiano Reggiano‘, pri ktorých sa používa nové dobrovoľné označenie ‚Premium‘, musia byť označené registračným číslom alebo názvom syrárne, aby mali spotrebitelia informácie o výrobcovi tohto syra.

Jednoznačne ide o nepodstatnú zmenu, pretože nemá vplyv na žiadnu z okolností uvedených v článku 53 ods. 2 treťom pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

„Pravidlá označovania“

Menia sa ustanovenia o odvolacom konaní voči verdiktu kontroly kvality. Špecifikácia musí byť zrozumiteľnejšia, pokiaľ ide o to, kedy a za akých podmienok môže syr získať status CHOP. Menia sa aj pravidlá týkajúce sa dobrovoľných označení a podmienky ich používania.

- Táto časť článku 11 (s názvom Odvolanie voči verdiktu kontroly):

„1. Syrárne sa môžu písomne odvolať proti verdiktu kontroly kvality prostredníctvom doporučeného listu, ktorý sa má konzorciu zaslať do štyroch dní od ukončenia inšpekcie.“

sa mení takto:

„1. Syrárne sa môžu písomne odvolať proti verdiktu kontroly kvality prostredníctvom doporučeného listu, ktorý sa má konzorciu zaslať do štyroch dní od ukončenia každej jednotlivej časti kontroly kvality.“

Keďže sa zistili praktické problémy pri podávaní odvolaní voči verdiktu kontroly kvality, spresňuje sa, že odvolanie sa musí podať na konci každej jednotlivej časti kontroly kvality, a nie po ukončení kontroly celej šarže. Pri stredne veľkých a veľkých syrárňach, kde je na vykonanie kontroly kvality potrebných viac dní, musia byť označenia kvality pripojené alebo odstránené na konci každej jednotlivej časti kontroly kvality, čím sa zabráni blokovaniu celej šarže.

Uvedená zmena by sa mala klasifikovať ako nepodstatná, pretože nemá vplyv na žiadnu z okolností uvedených v článku 53 ods. 2 treťom pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012. Týka sa len odvolacieho konania voči verdiktu kontroly kvality.

- Do článku 14 (s názvom Predaj bochníkov syra pred uplynutím dvanástich mesiacov) sa vkladá nový odsek 1:

„1. Syr sa môže uvádzať na trh pod chráneným názvom ‚Parmigiano Reggiano‘, len ak je bochník označený oválnou známkou kvality a dozrieval minimálne dvanásť mesiacov.“

V záujme zrozumiteľnosti sa teraz stanovuje, že na to, aby sa splnili požiadavky týkajúce sa CHOP a aby sa syr mohol uvádzať na trh ako „Parmigiano Reggiano“, musí byť označený oválnou známkou kvality a dozrievať minimálne dvanásť mesiacov.

Táto zmena by sa mala považovať za nepodstatnú, pretože ide len o objasnenie aspektov, ktoré už boli v špecifikácii implicitne obsiahnuté.

Predchádzajúce znenie článku 14 je teraz článkom 14 ods. 2.

— „Článok 15

Označenia ‚Export‘ a ‚Extra‘

Keď syr ‚Parmigiano Reggiano‘ dosiahne 18. mesiac zrenia, konzorcium možno predložiť žiadosť na použitie označenia ‚Parmigiano Reggiano Export‘ (pozri obrázok č. 3) alebo označenia ‚Parmigiano Reggiano Extra‘ (pozri obrázok č. 4). Na získanie možnosti používať tieto označenia musí syr spĺňať požiadavky na označenie ‚Parmigiano Reggiano scelto sperlato‘ [označenie ‚certifikovanej najvyššej kvality‘] podľa článku 7. V prípade certifikovaných bochníkov syra, ktoré zreli 18 mesiacov, možno tieto označenia použiť aj vtedy, ak boli premiestnené mimo oblasť výroby, kde budú ďalej zrieť. V takom prípade je nutné dohodnúť sa s konzorciom tak, aby mohlo vykonávať dohľad. Všetky náklady, ktoré vzniknú pri činnostiach označovania, znáša žiadateľ.“

sa mení takto:

„Článok 15

Označenia ‚Export‘ a ‚Premium‘

1. Keď syr ‚Parmigiano Reggiano‘ dosiahne 18. mesiac zrenia, konzorcium možno predložiť žiadosť na použitie označenia ‚Export‘. Na získanie tohto označenia musí syr spĺňať požiadavky na označenie ‚Parmigiano Reggiano scelto sperlato‘ podľa prílohy uvedenej v článku 7.

2. Keď syr ‚Parmigiano Reggiano‘ dosiahne 24. mesiac zrenia, konzorcium možno predložiť žiadosť na použitie označenia ‚Premium‘. Na získanie tohto označenia musí syr spĺňať požiadavky na označenie ‚Parmigiano Reggiano scelto sperlato‘ podľa prílohy uvedenej v článku 7. Každá šarža zrelého syra sa musí podrobiť senzorickej skúške a právo používať toto označenie sa udeľuje len syrom, ktoré v tomto skúšobnom procese dosiahnu lepšie výsledky ako priemerné syry ‚Parmigiano Reggiano‘ v súlade s prevádzkovými opatreniami stanovenými zo strany konzorcia.

3. V prípade certifikovaných bochníkov syra, ktoré zreli 18 mesiacov, možno tieto označenia použiť aj vtedy, ak boli premiestnené mimo oblasť výroby, kde budú ďalej zrieť.

4. Všetky náklady, ktoré vzniknú pri činnostiach označovania, znáša žiadateľ.“

Názov článku sa mení tak, že slovo „Extra“ sa nahrádza slovom „Premium“. Vypúšťa sa málokedy používané dobrovoľné označenie „Extra“, ktoré je z hľadiska funkcie a vlastností zameniteľné s rozšírenejším dobrovoľným označením „Export“. Namiesto označenia „Extra“ sa zaviedlo nové dobrovoľné označenie „Premium“, ktoré má výrobcov motivovať na zlepšovanie kvality a predlžovanie obdobia zrenia syra „Parmigiano Reggiano“. Keďže označenie „Premium“ bolo vytvorené ako vyššia kategória kvality, používa sa pri syroch, ktoré jednak spĺňajú požiadavky na používanie označenia „Parmigiano Reggiano scelto sperlato“ (čo znamená „certifikovaná najvyššia kvalita“) a jednak zreli najmenej 24 mesiacov. Okrem toho je v prípade každej šarže vyzretého syra potrebné posúdiť senzorické vlastnosti v porovnaní s priemerným syrom „Parmigiano Reggiano“. Keďže dobrovoľné označenie sa umiestňuje na syry „Parmigiano Reggiano“, považuje sa za nadbytočné uvádzať na tomto dobrovoľnom označení slová „Parmigiano Reggiano“, a preto sa táto požiadavka vypúšťa. Navyše na účel odstránenia grafických obmedzení sa už logo „dobrovoľných označení“ neuvádza v „Pravidlách označovania“. Takisto sa už nestanovuje, že treba dosiahnuť dohodu s konzorciom tak, aby mohlo vykonávať dohľad, pretože v skutočnosti nejde o dohľad, ale skôr o udeľovanie povolenia na používanie dobrovoľného označenia za určitých podmienok.

Táto zmena by sa mala považovať za nepodstatnú, pretože sa týka dobrovoľného označovania výrobku po jeho certifikácii.

Príloha „Klasifikácia výrobku“.

Doplnilo sa ustanovenie na objasnenie bodu v časti o „trvanlivosti“ syra, na ktorý sa vzťahuje „Klasifikácia výrobku“.

— Dopĺňa sa táto veta:

„Táto klasifikácia sa vzťahuje na syr v čase kontroly kvality.“

Podľa článku 6 (s názvom Klasifikácia syrov) „Pravidiel označovania“ sa pri kontrolách kvality musí uplatňovať klasifikácia uvedená v prílohe „Klasifikácia výrobku“.

Objasňuje sa klasifikácia výrobkov stanovená v uvedenej prílohe. V súčasnej špecifikácii sa uvádza, že táto klasifikácia sa týka výlučne stavu syra v čase kontroly kvality. Klasifikácia v skutočnosti nemôže zabezpečiť, že syr nevykazuje vôbec žiadne chyby, resp. že sa chyby neobjavia po jeho označení. K výskytu chýb by mohlo dôjsť z mnohých dôvodov, najmä z dôvodu skladovania v podmienkach, ktoré nie sú vhodné na zrenie a konzervovanie syra, v dôsledku čoho by sa mohli zintenzívniť alebo zhoršiť vlastnosti syra a kôry alebo menšie chyby zistené pri kontrole kvality. V posledných rokoch sa vyskytli sťažnosti kontrolných orgánov na skutočnosť, že pri kontrolách vykonaných niekoľko mesiacov po kontrole kvality mali niektoré syry štruktúrne vlastnosti, ktoré už nespĺňali požiadavky na výrobky stanovené v špecifikácii. Ako sa uvádza vyššie, činnosť kontroly kvality sa vzťahuje na konkrétny čas kontroly syra. Nie je možné zaručiť, že syr si zachová uvedené vlastnosti počas celej svojej trvanlivosti.

Táto zmena by sa mala považovať za nepodstatnú, pretože nemá vplyv na podstatné vlastnosti výrobku, ale len objasňuje klasifikáciu výrobku.

Zmeny v časti „Iné“

Zmeny týkajúce sa balenia

„Normy výroby syra“

Zmena sa týka zosúladenia talianskej terminológie použitej v špecifikácii s nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

— Tento text na strane 3:

„Strúhaný syr a porcie (s kôrou alebo bez kôry) musia byť zabalené [poznámka: v taliančine sa používa výraz *condizionamento*] v oblasti pôvodu, aby sa zaručila kvalita, výsledovateľnosť a kontrola.“

sa mení takto:

„Strúhaný syr a porcie (s kôrou alebo bez kôry) musia byť zabalené [poznámka: v taliančine sa používa výraz *confezionamento*] v oblasti pôvodu, aby sa zaručila kvalita, výsledovateľnosť a kontrola.“

V súlade s terminológiou použitou v článku 7 ods. 1 písm. e) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 sa pre výraz „balenie“ používa slovo *confezionamento*, nie *condizionamento*.

Ide o nepodstatnú zmenu, keďže ide len o zmenu terminológie s cieľom zosúladenia s pojmom použitým v príslušných právnych predpisoch.

Zmeny s cieľom aktualizácie právnych predpisov

„Pravidlá označovania“

— Pôvodná druhá veta článku 2 prvého odseku (Povinnosti konzorcia pre syr „Parmigiano Reggiano“):

„Ak orgán zodpovedný za kontrolu súladu so špecifikáciami predloženými podľa nariadenia Rady (EHS) č. 2081/92 (v znení zmien) zistí nesprávne použitie označení pôvodu alebo akékoľvek iné porušenie špecifikácie, konzorcium môže zabaviť značkovacie šablóny a menovky a/alebo uložiť pokuty podľa platných predpisov.“

sa mení takto:

„Ak orgán zodpovedný za kontrolu súladu so špecifikáciami predloženými podľa nariadenia Rady (EÚ) č. 1151/2012 (v znení zmien) zistí nesprávne použitie označení pôvodu alebo akékoľvek iné porušenie špecifikácie, konzorcium môže zabaviť značkovacie šablóny a menovky a/alebo uložiť pokuty podľa platných predpisov.“

Vzhľadom na to, že v súčasnosti je účinné nariadenie (EÚ) č. 1151/2012, je potrebné aktualizovať odkazy na právne predpisy a nahradiť odkaz na nariadenie Rady (EHS) č. 2081/92 odkazom na nariadenie (EÚ) č. 1151/2012.

Zmeny pravidiel kŕmenia kráv

„Pravidlá kŕmenia kráv“

Menia sa pravidlá vykonávania iných poľnohospodárskych činností ako chov dojníc, techniky kŕmenia jednou kŕmnom dávkou a spôsob používania surovín v strave dojníc.

— Táto časť článku 5 (s názvom Zakázané krmivo a vedľajšie produkty):

„Ak sa zvieratá chovajú na mäso, mali by sa chovať v osobitných priestoroch a držať sa oddelene od dojníc.

Farmy však nesmú vlastniť žiadnu trávovú siláž ani vedľajšie produkty (ako je repná dužina, paradajkové šupky atď.) uložené v balíkoch, silážnych žľaboch, silážnych jamách alebo uskladnené inou technikou.“

sa mení takto:

„Farmy, na ktorých sa chovajú dojnice, musia zabezpečiť, aby sa na všetky iné ako mliekarenské činnosti (chov hovädzieho dobytku na mäso, výroba bioplynu vo fermentačných nádržiach atď.) používali úplne samostatné priestory. Silážové obilniny a vedľajšie produkty sa môžu uchovávať a používať na tieto ďalšie poľnohospodárske činnosti.

Farmy však nesmú vlastniť žiadnu trávovú siláž ani vedľajšie produkty uložené v balíkoch, silážnych žľaboch, silážnych jamách alebo uskladnené inou technikou.“

Špecifikuje sa, že farmy, na ktorých sa chovajú dojnice, musia zabezpečiť, aby sa úplne oddelené priestory používali nielen pre hovädzí dobytok, ale aj pre akékoľvek iné poľnohospodárske činnosti, ktoré by mohli vykonávať (príklady zahŕňajú poľnohospodárske činnosti, ktoré sa rozvíjali v uplynulých rokoch, ako je výroba bioplynu vo fermentačných nádržiach). Takisto sa upresňuje, že tieto farmy môžu vlastniť a používať silážne obilniny a vedľajšie produkty, pretože ak sa chovné činnosti vykonávajú v úplne oddelených priestoroch, znamená to, že neexistuje riziko kontaminácie mlieka, a tak sa syr môže predávať ako „Parmigiano Reggiano“. Z toho istého dôvodu sa už v špecifikácii neuvádza, že farmy nemôžu mať siláž z vedľajších produktov (ako je repná dužina, paradajkové šupky atď.) uložené v balíkoch, silážnych žľaboch, silážnych jamách alebo uskladnené inou technikou. Rovnako ako pri silážnych obilninách a vedľajších produktoch je táto siláž povolená, pokiaľ je skutočne skladuje v úplne samostatných priestoroch a používa sa pri iných (t. j. iných ako mliekarenských) poľnohospodárskych činnostiach. Stále je však zakázané iba vlastniť trávnu siláž uchovávanú v balíkoch, silážnych žľaboch, silážnych jamách alebo uskladnenú inou technikou, aj pokiaľ sa skladuje v úplne samostatných priestoroch.

Tieto zmeny nemajú vplyv na surovinu (mlieko) používanú na výrobu syra „Parmigiano Reggiano“, a teda ani na samotný syr. Ide teda o nepodstatné zmeny.

— Táto časť článku 6 (s názvom Kŕmne suroviny):

„Krmivo mliekového dobytku môže na základe pokynov uvedených v prílohe obsahovať tieto suroviny:“

sa mení takto:

„Krmivo mliekového dobytku môže obsahovať tieto suroviny:“

Za článkom 11 špecifikácie (s názvom Nové výrobky a technologický vývoj) už nenasleduje príloha „Kŕmne suroviny a maximálne povolené dávky“ s uvedením povolených surovín a horných hraníc. Táto zmena vyplýva z potreby zjednodušiť metódy výpočtu kŕmnych dávok dojníc a uľahčiť kontroly. Napriek tomu sa zachováva základný princíp špecifikácie, ktorý spočíva v určení zakázaných a povolených kŕmív a stanovení obmedzení pre niektoré z nich. Dôvodom prijatia prílohy je predovšetkým to, že bolo potrebné „vyškoliť“ prevádzkovateľov a štandardizovať ich pracovné metódy, pokiaľ ide o povolené kŕmne suroviny a maximálne kŕmne dávky. V súčasnosti už takéto „vyčerpávajúce“ pokyny (ktoré si vyžadujú zložité a nákladné kontroly zo strany kontrolného orgánu) už nie sú nutné, pretože medzičasom sú parametre kŕmenia dojníc zabezpečené osvedčenými postupmi, lepšou odbornou prípravou poľnohospodárov a väčšou pomocou odborníkov. Príloha však bude súčasťou príručky osvedčených postupov, ktorá bude poľnohospodárom k dispozícii.

Táto zmena nemá vplyv na surovinu (mlieko) používanú na výrobu syra „Parmigiano Reggiano“, a teda ani na samotný syr. Ide teda o nepodstatnú zmenu.

- Z článku 7 (s názvom Používanie kŕmnych surovín, kŕmnych zmesí, kompletných kŕmív a doplnkových kŕmív) sa vypúšťa:

„Krmivo sa musí podávať podľa pokynov v prílohe.“

Táto zmena je potrebná, pretože (ako sa uvádza vyššie) predmetná príloha sa vypúšťa.

- Táto veta v článku 10 (s názvom Technika kŕmenia jednou kŕmnou dávkou):

„Ak je kŕmna zmes zvlhčená, miešanie sa musí vykonať najmenej dvakrát denne a podanie krmiva musí nasledovať hneď po príprave.“

sa mení takto:

„Ak je kŕmna zmes zvlhčená (obsah vlhkosti 20 % alebo viac), miešanie sa musí vykonať najmenej dvakrát denne a krmivo sa musí podať hneď po príprave.“

V novom znení špecifikácie sa uvádza, že ak sa do zmesi pridáva voda na účely zvlhčenia krmiva (čo je povolené preto, aby bola zmes menej práškovitá a aby sa zabránilo oddeleniu zložiek), obsah vlhkosti musí byť najmenej 20 %.

Hranica obsahu vlhkosti, pri prekročení ktorej možno vyvodiť záver, že bola ako zložka pridaná voda, sa stanovuje na 20 % z týchto dôvodov:

1. výlučné používanie zložiek, ktoré možno charakterizovať ako „suché“ (seno a krmivo), by malo za následok maximálny obsah vlhkosti v konečnej zmesi od 13 do 16 %, čo zodpovedá obsahu vlhkosti v takýchto kŕmivách;
2. v špecifikácii sa umožňuje použitie (platí celkový limit 800 g na zviera na deň) „prípravkov z cukru vrátane kvapalných prípravkov na báze melasy (repný a trstinový cukor), sladového výťažku, propylénglykolu a glycerolu“, pri ktorých je obsah vody približne 50 %, pričom k obsahu vlhkosti sa pridáva ďalších 1,5 – 2 percentuálnych bodov;
3. odber vzoriek a samotný skúšobný proces vykazujú (tak ako každá analýza) istý stupeň chybovosti.

S prihliadnutím na kombináciu týchto troch faktorov možno obsah vlhkosti stanoviť na maximálne 20 %; pri prekročení tejto hranice možno s istotou potvrdiť, že zmes bola zvlhčená, čo je dôvodom stanovenia podmienky, že „miešanie sa musí vykonať najmenej dvakrát denne a krmivo sa musí podať okamžite po príprave“.

Dôvodom tejto požiadavky je, že vysoký obsah vlhkosti môže spôsobiť spustiť a udržiavať proces fermentácie cukrovej zložky výrobku, čo môže mať za následok, že dôjde k zmene zmesi z chemického i mikrobiologického hľadiska. Včasná príprava a podávanie kŕmnej zmesi dvakrát denne znižuje čas skladovania, čím sa znižuje riziko fermentácie.

V tej istej časti sa na účel stanovenia presného okamihu, v ktorom sa má podať krmivo, namiesto „podanie krmiva musí nasledovať hneď po príprave“, sa teraz v špecifikácii uvádza, že „krmivo sa musí podať hneď po príprave“. Táto zmena nemá vplyv na surovinu (mlieko) používanú na výrobu syra „Parmigiano Reggiano“, a teda ani na samotný syr. Ide teda o nepodstatnú zmenu.

6. Aktualizovaná špecifikácia výrobku (iba pre CHOP a CHZO)

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„**PARMIGIANO REGGIANO**“

EÚ č.: PDO-IT-02202 – 14.11.2016

CHOP (X) CHZO ()

1. **Názov:**

„Parmigiano Reggiano“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

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*

„Parmigiano Reggiano“ je tvrdý syr vyrobený zo surového kravského mlieka, čiastočne odstredeného tým, že sa smotana nechá vystúpiť na povrch. Syr je oparený a pomaly zreje. Mlieko nesmie byť vystavené žiadnej pasterizácii a musí pochádzať od kráv kŕmených hlavne krmivom získaným v oblasti pôvodu. Syr musí zrieť najmenej 12 mesiacov. Syr „Parmigiano Reggiano“ sa môže predávať celý, porciovaný alebo strúhaný.

Syr „Parmigiano Reggiano“ musí mať tieto vlastnosti:

- Syry majú valcovitý tvar s mierne vypuklými alebo prakticky rovnými bokmi a plochými čelnými plochami s mierne zdvihnutou hranou.
- Ploché čelné plochy majú priemer od 35 do 45 cm a výška bokov je od 20 do 26 cm.
- Minimálna hmotnosť každého syra je 30 kg.
- Vonkajšia kôra je prirodzenej slamovej farby.
- Kôra má hrúbku približne 6 mm.
- Syrová hmota má svetloslamovú a slamovú farbu.
- Charakteristická aróma a chuť syra je voňavá, lahodná a plná bez toho, aby bola štipľavá.
- Syrová hmota je jemne zrnitá a má vločkovitú textúru.
- Minimálny obsah tuku v sušine je 32 %.
- Syr neobsahuje žiadne prídavné látky.
- Pomer cyklopropánových mastných kyselín je menej ako 22 mg na 100 g tuku [so zohľadnením neistoty merania pri použití metódy plynovej chromatografie/hmotnostnej spektroskopie (CG-MS)].

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

Kravy sú kŕmené hlavne krmivom z vymedzenej zemepisnej oblasti v stanovenom množstve a kvalite.

Najmenej 75 % sušiny krmiva sa musí vyprodukovať v rámci zemepisnej oblasti.

Krmivá môžu tvoriť najviac 50 % sušiny v kŕmnej dávke.

Používanie siláže akéhokoľvek druhu je zakázané.

Kravské mlieko, soľ, teľacie syridlo.

Mlieko pochádza od kráv chovaných vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

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

Farmy s chovom dojnic, ktorých mlieko sa má spracovať na syr „Parmigiano Reggiano“, sa nachádzajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Mlieko sa musí vyprodukovať a spracovať v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti. Mlieko z večerných a ranných dojení sa do syrárne dodáva surové a neodstredené pri dodržaní výrobných špecifikácií. Mlieko z ranného dojenja sa naleje do medených nádob a zmieša sa s mliekom z predchádzajúceho dojenja, ktoré bolo čiastočne odstredené tým, že sa smotana nechala vystúpiť na povrch. Pomer tuku a kazeínu v mlieku vo varných nádobách sa vypočítava ako vážený priemer všetkých dávok produkcie daného dňa, pričom nesmie prekročiť 1,1 + 12 %. Do mlieka sa pridáva srvátka z predchádzajúceho dňa; použitie štartovacích kultúr nie je povolené. Po zrážaní, na ktoré možno použiť len teľacie syridlo, sa syrová hmota rozdrví a oparí. Keď syrová hmota klesne na dno nádoby, dá sa stuhnúť do foriem. Potom sa na syry vyrazia značky. Po niekoľkých dňoch sa syry vložia do nálevu a nechajú sa zrieť najmenej 12 mesiacov.

Minimálne 12-mesačné obdobie zrenia musí prebehnúť vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Po minimálnom čase zrenia sa vykoná kontrola kvality s cieľom overiť súlad s výrobnými špecifikáciami.

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

Syr „Parmigiano Reggiano“ sa môže predávať celý, porciovaný alebo strúhaný.

V záujme ochrany spotrebiteľa a záruky pravosti baleného, strúhaného alebo porciovaného syra „Parmigiano Reggiano“ uvedeného na trh sa postupy strúhania, porciovania a následného balenia musia vykonávať vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Je to nevyhnutné, pretože označenia, ktorými sa celý syr identifikuje ako „Parmigiano Reggiano“ sa pri krájaní alebo strúhaní stratia alebo nie sú viditeľné, a preto musí byť zaručený pôvod baleného výrobku. Okrem toho je to potrebné aj preto, že balenie syra prebieha krátko po nakrájaní a spôsobom, pri ktorom sa zabráni riziku dehydratácie, oxidácie či straty pôvodných organoleptických vlastností syra „Parmigiano Reggiano“. Rozkrojením bochníka sa syr zbavuje prirodzenej ochrany zabezpečovanej kôrou, ktorá je sama osebe vysoko dehydrovaná a dobre izoluje syr od okolitého vzduchu.

Strúhať sa môže len celý syr, na ktorom je chránené označenie pôvodu „Parmigiano Reggiano“. Syr sa musí zabalíť bezprostredne po nastrúhaní, bez akéhokoľvek spracovania alebo pridania akejkoľvek látky, ktorá by mohla ovplyvniť trvanlivosť syra alebo jeho pôvodné organoleptické vlastnosti.

Porcie syra „Parmigiano Reggiano“ sa môžu zabalíť v tých istých obchodných priestoroch, kde sa krájajú.

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

Na každom syre „Parmigiano Reggiano“ sa nachádzajú identifikačné označenia, ktorými sú slová „Parmigiano Reggiano“ napísané vybodkovaným písmom, ako aj registračné číslo syrárne, ktorá syr vyrobila, a rok a mesiac výroby; tieto údaje sa aplikujú na povrch bokov syra pomocou šablóny (značkovacích pásov). Syry sú opatrené aj oválnou pečiatkou s nápisom „Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela“, kazeínovým štítkom s identifikačnými kódmi syra a prípadne etiketou označujúcou syr druhej triedy.

Balený, strúhaný a porciovaný syr „Parmigiano Reggiano“, ktorý sa uvádza na trh, je označený identifikačnou značkou, na ktorej je zobrazený kúsok syra „Parmigiano Reggiano“, celý bochník tohto syra a nožik; pod obrázkom sa nachádza nápis „PARMIGIANO REGGIANO“. Táto značka, ktorá je povinnou súčasťou štítky, sa musí reprodukovat' v súlade s technickými špecifikáciami, ktoré určilo konzorcium v príslušnej dohode.

Aby mali spotrebiteľia správnu informáciu o veku syra, všetky balené porcie syra „Parmigiano Reggiano“ s hmotnosťou viac ako 15 g musia mať na štítku uvedený minimálny čas zrenia.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Vymedzená zemepisná oblasť zahŕňa časť provincie Bologna naľavo od rieky Reno, časť provincie Mantua napravo od rieky Pád a provincie Modena, Parma a Reggio Emilia.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Medzi najdôležitejšie prírodné faktory patria vlastnosti pôdy vo vymedzenej zemepisnej oblasti, ktorá sa rozprestiera od Apeninského pohoria po riekú Pád v spojení s klimatickými podmienkami, ktoré priamo ovplyvňujú zloženie prírodnej flóry a fermentáciu samotného syra. Pokiaľ ide o ľudské faktory, okrem historického významu tohto syra pre miestne hospodárstvo treba zdôrazniť, že zložité činnosti výroby syra „Parmigiano Reggiano“ sú výsledkom tradičného syrárskeho umenia, ktoré sa po stáročia rozvíjalo v oblasti výroby a odovzdávalo sa z generácie na generáciu s rešpektom k originálnym a nemenným miestnym postupom.

Charakteristickými znakmi syra „Parmigiano Reggiano“ sú jemne zrnitá a vločkovitá štruktúra, voňavá aróma, plná, no nie štiplavá lahodná chuť a vysoká rozpustnosť a stráviteľnosť.

Tieto vlastnosti možno pripísať jedinečným vlastnostiam a kritériám výberu mlieka, ktoré sa používa v surovom stave, denne sa spracováva v medených nádobách a zráža sa pomocou teľacieho syridla s vysokým obsahom renínu, ako aj soleniu syrov namáčaním v nasýtenom soľnom roztoku a dlhému prirodzenému zreniu.

Jedinečné fyzikálno-chemické a mikrobiologické vlastnosti mlieka, ktoré zaručujú špecifické vlastnosti a akosť syra „Parmigiano Reggiano“, sú do značnej miery dané krmivom dojníc, ktorého základ tvorí zelené krmivo z oblasti pôvodu a ktoré v žiadnom prípade nesmie obsahovať siláž. Minimálne 12-mesačné obdobie zrenia, ktoré sa musí vzhľadom na špecifické klimatické podmienky uskutočniť v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti, je nevyhnutným štádiom na dosiahnutie špecifických enzýmových procesov, vďaka ktorým výrobok získaný spracovaním mlieka nadobúda vlastnosti, ktoré sú jedinečné pre syr „Parmigiano Reggiano“.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

Konsolidované znenie špecifikácie výrobku je dostupné na tejto internetovej adrese:

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

alebo:

priamo na domovskej stránke Ministerstva poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky (www.politicheagricole.it) kliknutím na „Qualità“ (vpravo hore na obrazovke), potom na „Prodotti DOP, IGP e STG“ (vľavo na obrazovke) a napokon na „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“.

ISSN 1977-1037 (elektronické vydanie)
ISSN 1725-5236 (papierové vydanie)



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie
2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK