



Obsah

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Rada

2020/C 186/01	Závery Rady o riadení rizík v oblasti kultúrneho dedičstva	1
---------------	--	---

Európska komisia

2020/C 186/02	Výmenný kurz eura — 4. júna 2020	7
---------------	--	---

V Oznamy

INÉ AKTY

Európska komisia

2020/C 186/03	Uverejnenie žiadosti o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku 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
2020/C 186/04	Uverejnenie jednotného dokumentu zmeneného na základe schválenia nepodstatnej zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 druhým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012	19
2020/C 186/05	Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33	23
2020/C 186/06	Uverejnenie jednotného dokumentu zmeneného na základe schválenia nepodstatnej zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 druhým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012	38

IV

*(Informácie)*INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

RADA

Záver Rady o riadení rizík v oblasti kultúrneho dedičstva

(2020/C 186/01)

RADA EURÓPSKEJ ÚNIE,

BERÚC DO ÚVAHY:

1. politické súvislosti uvedené v prílohe;

PRIPOMÍNAJÚC, ŽE:

2. kultúrne dedičstvo v celej svojej rozmanitosti (či už hmotné vrátane lokalít a krajinných útvarov, artefaktov a pamiatok, alebo nehmotné, ktoré zahŕňa znalosti, zručnosti a praktiky, ústne tradície a múzické umenia) predstavuje dôležitý zdroj identity, inovácie a kreativity pre jednotlivcov a spoločnosť a okrem toho, že má samo osebe neoceniteľný význam pre rozvoj a blaho európskej spoločnosti, významne prispieva aj k hospodárskemu rastu, sociálnemu začleneniu a udržateľnému rozvoju;
3. význam kultúrneho dedičstva, ktorý sa zdôraznil v novom strategickom programe EÚ na roky 2019 – 2024 a ktorý je jednou z priorít pracovného plánu pre kultúru na roky 2019 – 2022 i Novej európskej stratégie pre kultúru, by sa mal zohľadňovať pri plnení cieľov udržateľného rozvoja, ako aj pri tvorbe programov rozvoja na vnútroštátnej úrovni;
4. kultúrne dedičstvo môže byť ohrozené rôznymi spôsobmi, či už v dôsledku neúmyselnej alebo zámernej ľudskej činnosti, prírodného nebezpečenstva, jednorazovej udalosti alebo opakovaného javu, alebo v dôsledku pomalého zhoršovania stavu, vyludňovania či náhlejšej katastrofy;
5. úspechy Európskeho roka kultúrneho dedičstva 2018 by sa mali využiť ako základ pozitívnej činnosti zameranej na identifikáciu a riadenie rizík v oblasti kultúrneho dedičstva;
6. ochrana kultúrneho dedičstva pred rôznymi hrozbami je cieľom osobitného súboru opatrení v rámci tretieho piliera európskeho akčného rámca pre kultúrne dedičstvo s názvom „Kultúrne dedičstvo odolnej Európy“.

UZNÁVAJÚC:

7. medzinárodne uznávané normatívne nástroje, normy a zásady ochrany a obnovy i príspevky medzinárodných organizácií (ako Unesco a Rada Európy), ako aj vládnych, medzivládnych (ako ICCROM), mimovládnych a profesijných organizácií (ako ICOMOS a ICOM) k zachovaniu kultúrneho dedičstva;
8. naliehavú potrebu podnecovať spoluprácu na všetkých relevantných úrovniach a s relevantnými partnermi s cieľom identifikovať rizikové faktory, a teda aj význam vytvorenia a vykonávania plánov riadenia rizík v oblasti kultúrneho dedičstva;

9. skutočnosť, že zavedenie dlhodobých opatrení vykonávaním plánov riadenia rizík spoločne s plánovanými politikami, ochrannými opatreniami a osvedčenými postupmi je kľúčom k účinnej prevencii a zmierneniu škôd v rámci prístupu k ochrane kultúrneho dedičstva, ktorého ústredným prvkom je človek.

UZNÁVAJÚC, ŽE:

10. zmena klímy je celosvetovým fenoménom a obrovskou výzvou, ktorá má veľký vplyv na kultúrne a prírodné dedičstvo, pričom je potrebné v čo najväčšej miere prijímať opatrenia na predchádzanie negatívnym vplyvom, ich zmiernenie, adaptáciu na tieto vplyvy a pokiaľ možno aj na ich zvrátenie;
11. v týchto časoch rastúcej neistoty na medzinárodnej úrovni, keď sa okrem iného zvyšuje výskyt núdzových situácií a katastrof, je ochrana a udržateľné riadenie kultúrneho dedičstva dôležitým zdrojom spoločenskej odolnosti a prínosom pre opatrenia v oblasti klímy, pričom v tejto súvislosti môžu EÚ a jej členské štáty zohrávať dôležitú úlohu ako globálni aktéri v riadení rizík kultúrneho dedičstva;
12. krízy, ako napríklad pandémie COVID-19, majú obrovský hospodársky a sociálny vplyv na kultúrny a kreatívny priemysel. Kritická strata príjmov, narušenie výmeny znalostí, zastavenie údržbových a reštaurátorských prác, obmedzenie prístupu a účasti či iné dôsledky si vyžadujú väčší dôraz na udržateľnosť a odolnosť ako kľúčové prvky riadenia kultúrneho dedičstva;
13. priestorové plánovanie, výstavba budov a územný rozvoj v mestách i na vidieku si vyžadujú plnú angažovanosť zainteresovaných strán, aby sa kultúrne dedičstvo považovalo za kapitál a aby sa neohrozovalo ani nezanedbávalo;
14. začlenenie riadenia rizík do vzdelávania, a to do odbornej prípravy, ako aj do celoživotného vzdelávania, je nevyhnutné na zabezpečenie toho, aby boli komunity informované o rizikách a aby sa viac zapájali do opatrení na ochranu a zachovanie kultúrneho dedičstva;
15. výskum zohráva dôležitú úlohu pri pochopení povahy a vplyvu hrozieb, ako je zmena klímy, a pri tvorbe inovačných a účinných metód riadenia rizík v oblasti kultúrneho dedičstva.

VYZÝVA ČLENSKÉ ŠTÁTY, ABY V RÁMCI SVOJICH PRÍSLUŠNÝCH PRÁVOMOCÍ A V PLNOM SÚLADE SO ZÁSADOU SUBSIDIARITY:

16. identifikovali inovačné nástroje a prístupy, ktoré sú k dispozícii na úrovni EÚ na identifikáciu, prevenciu a zmiernenie rizík, ako ja na pripravenosť na ne, a aby ich aktívne využívali s cieľom prispieť k udržateľnému zachovaniu, monitorovaniu a ľahšiemu posudzovaniu rizík;
17. zdieľali informácie o existujúcich sieťach odborníkov v oblasti kultúrneho dedičstva na vnútroštátnej úrovni aj iných úrovniach s cieľom podporovať identifikáciu, ochranu, zachovanie a/alebo obnovu európskeho kultúrneho dedičstva;
18. vo vhodných prípadoch vypracovali spoločné mechanizmy riadenia rizík, presadzovali spoluprácu na všetkých úrovniach a v rámci rozhodovania a riadenia dedičstva posilňovali uplatňovanie kolaboratívnych prístupov založených na zásadách participatívnej správy a spoločnej zodpovednosti;
19. uznali a integrovali kultúrne dedičstvo v rámci politik a plánov riadenia rizík súvisiacich s katastrofami na miestnej, regionálnej, vnútroštátnej a únijnej úrovni a vo vhodných prípadoch nadviazali medzisektorovú spoluprácu s cieľom zabezpečiť primerané riadenie rizík v oblasti kultúrneho dedičstva, a to s ohľadom na príslušné ustanovenia rozhodnutia č. 1313/2013/EÚ o mechanizme Únie v oblasti civilnej ochrany;
20. venovali osobitnú pozornosť ochrane kultúrneho dedičstva v menej obývaných oblastiach, aby boli príslušné opatrenia na zmiernenie rizík k dispozícii na miestnej a regionálnej úrovni;

21. posilnili význam evidencie a dokumentácie v súvislosti s uchovávaním nedigitálneho, digitalizovaného a digitálneho obsahu, pričom je potrebné zohľadňovať zásady interoperability, kompatibility, prístupnosti a udržateľnosti;
22. podnecovali činnosti podporujúce pravidelnú údržbu nehnuteľného a hnutelného kultúrneho dedičstva, ako aj starostlivosť o krajinné útvary a používanie vhodných a vysokokvalitných metód, techník a materiálov v rámci procesov zameraných na ich zachovanie s cieľom presadzovať udržateľnosť;
23. podporovali zachovanie a prenos tradičných zručností a remesiel a vo vhodných prípadoch koncipovali osobitné činnosti odbornej prípravy zamerané na riadenie rizík vo všetkých fázach profesijného rozvoja odborníkov v oblasti kultúrneho dedičstva a iných relevantných povolání;
24. zvyšovali informovanosť a využívali nové digitálne technológie, najmä novinky v oblasti 3D technológií, ktoré poskytujú základ pre inovatívny výskum, dokumentáciu a interpretáciu kultúrneho dedičstva, ako aj pre uplatňovanie vhodných metód ochrany;
25. vo vhodných prípadoch využívali na monitorovanie kultúrneho dedičstva údaje, ktoré poskytujú satelitné programy, ako napríklad Copernicus, a iné zdroje; v tejto súvislosti sa môžu využiť aj produkty získané pomocou technológií pozorovania Zeme, ako sú mapy posudzovania rizík a ukazovatele zmeny klímy;
26. posilnili významnú úlohu, ktorú pri riadení rizík zohrávajú orgány, kultúrne inštitúcie, ako sú múzeá, archívy, knižnice, galérie, depozitáre a vlastníci kultúrnych statkov, ako aj občania a občianska spoločnosť, a zdôrazňovali potrebu úzkej spolupráce medzi nimi.

VYZÝVA ČLENSKÉ ŠTÁTY A KOMISIU, ABY:

27. zvyšovali informovanosť o existujúcich finančných a logistických zdrojoch na účely ochrany ohrozeného dedičstva a mobilizovali tieto zdroje;
28. zlepšovali príležitosti na zvyšovanie informovanosti, mobilitu a výmenu skúseností medzi relevantnými zainteresovanými stranami s cieľom lepšie si vymieňať osvedčené postupy, najmä pokiaľ ide o obnovu po katastrofe, a novinky v oblasti riadenia rizík, ako aj s cieľom podporovať budovanie kapacít a prenos znalostí;
29. nabádali mladých ľudí z Európy, aby sa zúčastňovali na rôznych činnostiach v oblasti kultúrneho dedičstva vrátane tých, ktoré zvyšujú povedomie o význame ochrany tohto dedičstva;
30. podľa potreby prispievali k témam súvisiacim s riadením rizík v rámci skupiny expertov Komisie pre kultúrne dedičstvo s osobitným dôrazom na metódy identifikácie, prevencie a znižovania strát, ako aj na analýzu a prioritizáciu nadväzujúcich opatrení v oblasti riadenia rizík;
31. pozitívne komunikovali s verejnosťou o hodnote kultúrneho dedičstva propagovaním zodpovedného správania a účasti na ochranárskych činnostiach.

VYZÝVA KOMISIU, ABY:

32. zvažila vypracovanie príručky EÚ o riadení rizík v oblasti kultúrneho dedičstva, ktorá by mohla vychádzať: a) z výsledkov projektov uvedených v rámci deviateho klastra európskeho akčného rámca pre kultúrne dedičstvo s názvom „Ochrana kultúrneho dedičstva pred prírodnými katastrofami a zmenou klímy“, b) z analýzy národných zhrnutí riadenia rizika katastrof, ktoré sa majú predložiť Komisii do 31. decembra 2020 v súlade s usmerneniami pre podávanie správ o riadení rizika katastrof podľa článku 6 ods. 1 písm. d) rozhodnutia č. 1313/2013/EÚ o mechanizme Únie v oblasti civilnej ochrany, a c) z relevantných prvkov národných plánov alebo stratégií v oblasti adaptácie na zmenu klímy. V tejto súvislosti by sa mohlo využiť aj úsilie vynaložené v súvislosti s tvorbou siete centier kompetencií v celej EÚ na účely zachovania znalostí o ohrozenom kultúrnom dedičstve prostredníctvom rozsiahlej digitalizácie, ako sa avizovalo v Novej európskej stratégii pre kultúru;

33. pokračovala v prebiehajúcom dialógu a spolupráci so sieťami, ktoré získali cenné skúsenosti s riadením rizík v oblasti kultúrneho dedičstva;
 34. hľadala synergie s relevantnými medzinárodnými (vládnymi, medzivládnymi a mimovládnymi) organizáciami s cieľom udržateľne zachovávať a chrániť kultúrne dedičstvo pre súčasné a budúce generácie.
-

PRÍLOHA

Relevantné politické dokumenty**Európska rada**

- Závěry zo zasadnutia Európskej rady zo 14. decembra 2017 (EUCO 19/1/17 REV 1)
- Nový strategický program na roky 2019 – 2024 (prijatý Európskou radou 20. júna 2019)

Vyhlásenia ministrov

- Vyhlásenie z Davosu – Vysokokvalitná kultúra výstavby pre Európu, 20. – 22. januára 2018
- Vyhlásenie o spolupráci na rozvoji digitalizácie kultúrneho dedičstva, Brusel, Digitálny deň 2019, 8. apríla 2019
- Bukureštské vyhlásenie ministrov kultúry a ich zástupcov o úlohe kultúry pri budovaní budúcnosti Európy, 16. apríla 2019
- Vyhlásenie prijaté na neformálnom zasadnutí ministrov členských štátov Európskej únie zodpovedných za kultúrne a európske záležitosti, Paríž 3. mája 2019

Rada

Závěry

- Závěry Rady o architektúre: prínos kultúry pre trvalo udržateľný rozvoj (Ú. v. EÚ C 319, 13.12.2008, s. 13).
- Závěry Rady z 12. mája 2009 o kultúre ako katalyzátore tvorivosti a inovácie (8749/1/09 REV 1)
- Závěry Rady o prínose kultúry k miestnemu a regionálnemu rozvoju (Ú. v. EÚ C 135, 26.5.2010, s. 15).
- Závěry Rady o kultúrnom dedičstve ako strategickom zdroji pre udržateľnú Európu (Ú. v. EÚ C 183, 14.6.2014, s. 36).
- Závěry Rady o participatívnej správe kultúrneho dedičstva (Ú. v. EÚ C 463, 23.12.2014, s. 1).
- Závěry Rady o podpore prístupu ku kultúre prostredníctvom digitálnych prostriedkov so zameraním na rozvoj publika (Ú. v. EÚ C 425, 12.12.2017, s. 4).
- Závěry Rady o potrebe postaviť kultúrne dedičstvo do popredia v rámci všetkých politík EÚ (Ú. v. EÚ C 196, 8.6.2018, s. 20).
- Závěry Rady o pracovnom pláne pre kultúru na roky 2019 – 2022 (Ú. v. EÚ C 460, 21.12.2018, s. 12).
- Závěry Rady o mladých tvorivých generáciách (Ú. v. EÚ C 189, 5.6.2019, s. 34).
- Závěry Rady o strategickom prístupe EÚ k medzinárodným kultúrnym vzťahom a rámci pre činnosť (Ú. v. EÚ C 192, 7.6.2019, s. 6).

Uznesenia

- Uznesenie ministrov zodpovedných za kultúrne záležitosti zasadajúcich v Rade z 13. novembra 1986 o ochrane európskeho architektonického dedičstva (Ú. v. ES C 320, 13.12.1986, s. 1).
- Uznesenie Rady Európskej únie a zástupcov vlád členských štátov zasadajúcich v Rade o kultúrnom rozmere udržateľného rozvoja (Ú. v. EÚ C 410, 6.12.2019, s. 1).

Komisia

Oznámenia

- Na ceste k integrovanému prístupu ku kultúrnemu dedičstvu Európy [COM(2014) 477 final]
- Posilňovanie európskej identity vzdelávaním a kultúrou. Príspevok Európskej komisie na zasadnutí lídrov v Göteborgu, 17. novembra 2017 [COM(2017) 673 final]
- Nová európska stratégia pre kultúru [COM(2018) 267 final]
- Európska zelená dohoda [COM(2019) 640 final]

Spoločné oznámenia Európskej komisie/vysokého predstaviteľa Únie pre zahraničné veci a bezpečnostnú politiku

— *Stratégia EÚ pre medzinárodné kultúrne vzťahy* [JOIN(2016) 29 final]

Oznamy

— *Usmernenia pre podávanie správ o riadení rizika katastrof*, článok 6 ods. 1 písm. d) rozhodnutia č. 1313/2013/EÚ (Ú. v. EÚ C 428, 20.12.2019, s. 8).

Pracovné dokumenty útvarov Komisie

— *Európsky akčný rámec pre kultúrne dedičstvo* [SWD (2018) 491 final]

Správy

— *Správa Komisie Európskemu parlamentu, Rade, Európskemu hospodárskemu a sociálnemu výboru a Výboru regiónov o vykonávaní, výsledkoch a celkovom posúdení Európskeho roka kultúrneho dedičstva 2018* [COM(2019) 548 final]

Štúdie

— *Ochrana kultúrneho dedičstva pred prírodnými katastrofami a katastrofami spôsobenými ľudskou činnosťou. Porovnávací analýza riadenia rizík v EÚ – štúdiá* (apríl 2018)

Organizácia Spojených národov

- Akčný rámec z Hjóga na roky 2005 – 2015: Zvyšovanie odolnosti národov a spoločenstiev voči prírodným katastrofám
- Sendaiský rámec pre znižovanie rizika katastrof na roky 2015 – 2030

Unesco

- *Haagsky dohovor na ochranu kultúrnych statkov za ozbrojeného konfliktu* (Haagsky dohovor z roku 1954)
- *Dohovor o ochrane svetového kultúrneho a prírodného dedičstva* (1972)
- *Dohovor o ochrane kultúrneho dedičstva pod vodou* (2001)
- *Charta o zachovaní digitálneho dedičstva* (2003)
- *Dohovor na ochranu nehmotného kultúrneho dedičstva* (2003)
- *Stratégia znižovania rizika v lokalitách svetového dedičstva* (revidovaná verzia, 2007)
- *Riadenie rizika katastrof v súvislosti so svetovým dedičstvom* (príručka, jún 2010)
- *Vyhlásenie z Budapešti o svetovom dedičstve* (prijaté Výborom pre svetové dedičstvo v júni 2002)

Rada Európy

- *Rámcový dohovor o význame kultúrneho dedičstva pre spoločnosť* (dohovor z Fara, 2005)
- *Odporúčanie členským štátom CM/Rec (2017)1 o „stratégii pre európske kultúrne dedičstvo v 21. storočí“* (2017)
- *Dohovor o priestupkoch týkajúcich sa kultúrneho majetku* (2017)
- *Európska a stredozemná dohoda o závažných nebezpečenstvách* (EUR-OPA)

Iné štúdie

- *Prvá pomoc pre kultúrne dedičstvo v časoch krízy* (ICCROM a Fond princa Clausa pre kultúru a rozvoj, 2018)
 - *Európske zásady kvality pre zásahy financované EÚ s potenciálnym dosahom na kultúrne dedičstvo* (ICOMOS, 2019)
 - *Správa o globálnych rizikách 2020* (Svetové ekonomické fórum)
-

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

4. júna 2020

(2020/C 186/02)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,1250	CAD	Kanadský dolár	1,5203
JPY	Japonský jen	122,48	HKD	Hongkongský dolár	8,7189
DKK	Dánska koruna	7,4557	NZD	Novozélandský dolár	1,7510
GBP	Britská libra	0,89685	SGD	Singapurský dolár	1,5758
SEK	Švédská koruna	10,4172	KRW	Juhokórejský won	1 368,73
CHF	Švajčiarsky frank	1,0786	ZAR	Juhoafrický rand	19,0059
ISK	Islandská koruna	148,50	CNY	Čínsky juan	8,0066
NOK	Nórska koruna	10,6048	HRK	Chorvátska kuna	7,5725
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	15 856,88
CZK	Česká koruna	26,623	MYR	Malajzijský ringgit	4,8077
HUF	Maďarský forint	344,90	PHP	Filipínske peso	56,109
PLN	Poľský zlotý	4,4372	RUB	Ruský rubel'	77,8132
RON	Rumunský lei	4,8373	THB	Thajský baht	35,539
TRY	Turecká líra	7,5868	BRL	Brazílsky real	5,6989
AUD	Austrálsky dolár	1,6276	MXN	Mexické peso	24,4761
			INR	Indická rupia	84,9320

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

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

(2020/C 186/03)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zmenu podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

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

„Queijo Terrincho“

EÚ č.: PDO-PT-0218-AM01 – 19. 9. 2016

CHOP (X) CHZO ()

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Skupina žiadateľov

QUEITEQ – Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L. [Družstvo výrobcov ovčieho mlieka v regióne Terra Quente]

Oprávnený záujem

Skupina výrobcov, ktorú tvoria hospodárske subjekty spojené s výrobkom „Queijo Terrincho“ (výrobcovia a spracovatelia), má oprávnený záujem predložiť túto žiadosť o zmenu. Spoločnosť QUEITEQ – Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L. je skupina výrobcov, ktorá bola zodpovedná za pôvodnú žiadosť o registráciu.

Názov skupiny	QUEITEQ – Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L.
Typ skupiny	Viac než jedna osoba
Účastníci	Výrobca (výrobcovia), Spracovateľ (spracovatelia)
Adresa	Quinta Branca – Larinho 5160 – Torre de Moncorvo

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s 1.

Krajina	Portugalsko
Telefón	00 351 279 258 090
E-mail:	queitec@sapo.pt

2. Členský štát alebo Tretia Krajina

Portugalsko

3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Iné: prídanie loga výrobku

4. Druh 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
- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, pre ktorý nebol uverejnený jednotný dokument (alebo ekvivalentný dokument), ktorá nemá byť v súlade s článkom 53 ods. 2 tretím pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 kvalifikovaná ako nepodstatná

5. Zmena (zmeny)

Všetky zmeny sa týkajú špecifikácie výrobku, keďže žiadny jednotný dokument nebol nikdy uverejnený.

Opis výrobku

Zmena 1

- Hodnoty uvedené v pôvodnej špecifikácii pre priemer (13 – 20 cm) a hmotnosť (0,8 – 1,2 kg) syra sa nanovo vymedzili ako 12 – 20 cm a 0,7 – 1,1 kg.
- Zaviedla sa nová veľkosť syra „merendeira“ (box na desiatu), ktorá nebola predtým uvedená v pôvodnej špecifikácii, s priemerom od 8 cm do 12 cm, s výškou od 3 cm do 6 cm a hmotnosťou od 0,35 kg do 0,55 kg.
- Povolené percentuálne rozsahy obsahu tuku v sušine a vlhkosti v beztukovej sušine hmoty predtým uvedené v pôvodnej špecifikácii, t. j. 45 – 60 % a 55 – 65 %, boli znovu definované takto: 25 – 50 % tuku v sušine a 35 – 60 % vlhkosti v beztukovej sušine.
- Napriek tomu, že sa to predtým v pôvodnej špecifikácii neuvádzalo, stanovila sa minimálna povolená teplota na dlhodobé skladovanie syra „Queijo Terrincho“ a „Queijo Terrincho“ *Velho* [zrelý], a to – 11 °C, nad teplotou, pri ktorej sa syr zmrazuje (– 12 °C), čím sa zachováva charakteristická aróma, chuť a štruktúra hmoty.

Tieto zmeny sa vykonali z dôvodu zmien spotrebiteľských návykov, t. j. posunu smerom k spotrebe menších syrov s nižším obsahom tuku, ktoré majú lepšiu trvanlivosť a dlhší čas skladovania, s cieľom zosúladiť ponuku so súčasným dopytom po menších dávkach, ktoré sú pripravené na použitie v špecifických kulinárskych aplikáciách (plátky a balené). Vykonali sa aj preto, lebo výsledky testov vykonaných za posledné roky preukazujú potrebu vykonať opravy pôvodných hodnôt (povolená vlhkosť a obsah tuku), aby odrážali skutočnú situáciu.

Zmena 2

- Pre syr „Queijo Terrincho“ *Velho*, ktorý dozrieva alebo zreje najmenej 90 dní a môže sa ponúkať na predaj aj s povrchovou úpravou formou nanesej vrstvy pasty z červenej papriky alebo nakrájaný na kúsky a ponorený do nádob s panenským olivovým olejom, sú špecifikované dve nové formy skladovania a prezentácie, ktoré neboli uvedené v pôvodnej špecifikácii.

Používanie týchto techník je odôvodnené, pretože predlžujú trvanlivosť a čas skladovania syra, keďže spotrebiteľia žiadajú syry s povrchovou úpravou formou nanesej vrstvy pasty z červenej papriky alebo nakrájané na kúsky a ponorené do nádob s panenským olivovým olejom; ide o techniky, ktoré sa rýchlo priradili k syrom, ktoré dozrievajú dlhšie, ako napríklad „Queijo Terrincho“ *Velho*. Okrem toho tieto formy prezentácie, t. j. povrchová úprava syra formou nanesej vrstvy pasty z červenej papriky alebo jeho porciovanie a ponorenie do nádob s panenským olivovým olejom, sú techniky, ktoré sa lokálne dlhodobo používajú.

Cieľom týchto zmien je uspokojiť nové požiadavky trhu bez toho, aby sa zmenili prirodzené vlastnosti, ktoré výrobku dodávajú jeho špecifický charakter.

Tieto zmeny sa týkajú aj oddielu s názvom „Spôsob výroby“, v ktorom sa teraz opisujú výrobné podmienky syra „Queijo Terrincho“ *Velho* a oddielu s názvom „Označovanie“, pokiaľ ide o označenie „Queijo Terrincho“ *Velho*.

Zemepisná oblasť

Zmena 3

Zemepisná oblasť zostáva nezmenená.

Pôvodný text: „Článok 1

Oblasť, v ktorej sa vyrába a dozrieva syr ‚Queijo Terrincho‘, sa obmedzuje na obce Mogadouro, Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães a Macedo de Cavaleiros (s výnimkou farností Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçós a Soutelo de Mourisco) v okrese Bragança; farnosti Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales a Possacos v obci Valpaços v okrese Vila Real; obec São João da Pesqueira (s výnimkou farností Riodades a Paredes da Beira) v okrese Viseu, obec Vila Nova de Foz Côa, farnosti Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto a Meda v obci Meda a farnosti Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres a Mata de Lobos v obci Figueira de Castelo Rodrigo v okrese Guarda, ktoré sa nachádzajú v hornej časti údolia rieky Douro.“

sa nahrádza takto:

„Oblasť, v ktorej sa výrobok vyrába a dozrieva, sa obmedzuje na obce Mogadouro, Alfândega da Fé, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães a Macedo de Cavaleiros (s výnimkou farností Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçós a Soutelo de Mourisco), São João da Pesqueira (s výnimkou farností Riodades a Paredes da Beira) a Vila Nova de Foz Côa, ako aj farností Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales a Possacos v obci Valpaços, farností Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto a Meda v obci Meda a farností Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres a Mata de Lobos v obci Figueira de Castelo Rodrigo.“

Odkazy na okresy, ktoré tvoria súčasť subregiónov Terra Quente a hornej časti údolia rieky Douro, sa vypustili zo špecifikácie výrobku, aby bol text jasnejší, keďže obce uvedené v zozname jasne vymedzujú administratívne hranice potrebné na dosiahnutie súladu s článkom 5 ods. 1 písm. c) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

Spôsob výroby

Zmena 4

Údaje, ktoré neboli uvedené v pôvodnej špecifikácii, boli poskytnuté, pokiaľ ide o operácie v etape výroby, konkrétne spracovanie mlieka (zohrievanie a zrážanie), oddelenie srvátky (lisovanie), sušenie a zrenie (obracanie a umývanie).

Zmeny boli vykonané z dôvodu potreby poskytnúť podrobnosti o operáciách v etape výroby, najmä tých, ktoré sú rozhodujúce, aby získaný výrobok bol v súlade s opisom výrobku, najmä pokiaľ ide o etapy zrážania a spracovania syreniny.

- Napriek tomu, že v pôvodnej špecifikácii sa to neuvádzalo, teraz sa stanovilo, že mlieko sa musí spracovať okamžite po dojení. Ak to nie je možné, teplota, pri ktorej sa musí udržiavať, sa špecifikuje na najviac 6 °C.
- Napriek tomu, že v pôvodnej špecifikácii sa uvádza, že mlieko sa musí zohrievať na presne stanovenú teplotu 35 °C, pre optimálnu teplotu sa teraz uvádza rozpätie, ktoré musí mlieko dosiahnuť pred pridaním syridla (teplota zrážania: 30 – 35 °C), s cieľom zosúladiť tento proces so skutočnými podmienkami.

Okrem použitia závaží a ručných lisov, ako sa uvádza v pôvodnej špecifikácii, bolo povolené aj použitie pneumatických lisov s časom lisovania v trvaní tri až päť hodín v súlade s už používanou metódou. Táto zmena je len výsledkom technologického vývoja, ktorý sa môže využiť počas výrobného procesu a nemá žiadny vplyv na konečné vlastnosti výrobku.

- Proces dozrievania alebo zrenia sa uskutočňuje v zariadeniach s možnosťou prirodzeného zrenia alebo v kontrolovanom prostredí, ako sa uvádza v pôvodnej špecifikácii. Rozsah, v ktorom sa počas tohto procesu môžu meniť merania relatívnej vlhkosti, bol stanovený na 80 – 90 %, a nie na 80 – 85 % stanovených v pôvodnej špecifikácii.
- Podobne, aj keď nie sú v pôvodnej špecifikácii stanovené horné a spodné hranice pre teplotu (8 – 14 °C) a vlhkosť (75 – 85 %) počas procesu zrenia syra „Queijo Terrincho“ *Velho*, boli tiež vymedzené s cieľom doplniť opis spôsobu výroby.

Zmena 5

- Predtým sa v pôvodnej špecifikácii uvádzalo, že „stáda oviec plemena Churra da Terra Quente, ktoré sa chovajú v tejto oblasti a majú vhodné osobitné vlastnosti, predstavujú primárnu činnosť chovu hospodárskych zvierat a v zásade sa chovajú na pasienkoch a na zavlažovaných lúkach. Pasienky tvoria horský terén, pôda ležiaca úhorom a obrovská plocha neobrábanej pôdy, na ktorej je tráva hrubšia a riedka. Množstvo rastúcej trávy však nie je postačujúce a je potrebné využívať zavlažované lúky a druhotné krmivá – raž, jačmeň, repy, šošovicu a listy zo stromov, napr. z jaseňa, brestu, duba, mandľovníka a olivovníka a dokonca aj z viniča.“

Vzhľadom na nepostačujúce množstvo rastúcej trávy, ako sa uvádza v pôvodnej špecifikácii, zaviedla sa aj možnosť používať krmivo, napríklad slamu a seno vyrábané na farme alebo inými chovateľmi oviec, krmoviny siate na jeseň/ v zime (ovos, vika, raž a lupina žltá) a krmoviny siate na jar (kukurica a cirok) z vymedzenej zemepisnej oblasti.

Text bol nahradený a preformulovaný takto: „Množstvo rastúcej trávy však nie je postačujúce a je potrebné využívať zavlažované lúky a druhotné krmivá – raž, jačmeň, repy, šošovicu a listy zo stromov, napr. z jaseňa, brestu, duba, mandľovníka a olivovníka a dokonca aj z viniča, zo zemepisnej oblasti.“

- Všetky krmivá podávané ovciam pochádzajú zo zemepisnej oblasti, hoci sa zaviedla možnosť v čase nedostatku využívať krmivá z iných regiónov, nikdy však nesmú ročne prekročiť hranicu 50 % sušiny. Krmivo je rovnaké a má rovnaké zloženie ako krmivo zo zemepisnej oblasti.

Zmena 6

Článok 4 pôvodného znenia špecifikácie sa vypustil:

„Článok 4

Balenie a konzervovanie

Syr musí byť vždy balený do neškodného materiálu, ktorý nereaguje s obsahom.

Syr musí byť vždy zabalený a balenie sa musí vykonávať v súlade so správnou hygienickou praxou a za podmienok, pri ktorých sa zachováva čistota a vlastnosti syra počas bežného skladovania a predaja.

Tento postup musí vykonať výrobca.“

Tieto opisy boli nahradené odôvodneniami existencie osobitných pravidiel týkajúcich sa balenia s doplnením nasledujúceho odseku, aby sa ďalej odôvodnila potreba balenia výrobku zo strany výrobcu:

„Krájanie a balenie sa musí uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti, aby sa zachovala integrita výrobku a aby sa zaručili vlastnosti, ktoré mu dodávajú jeho špecifický charakter, čo možno ľahko zmeniť postupným spracovaním a/alebo spracovaním v priebehu času.“

Zmena 7

— Dopĺňa sa tento text, ktorý nie je zahrnutý v pôvodnej špecifikácii, s cieľom vysvetliť výrobu rôznych foriem syra „Queijo Terrincho“ *Velho*:

Výrobok „Queijo Terrincho“ *Velho* je syr, ktorý dozrieva najmenej 90 dní, a ktorý sa pripravuje nanosením vrstvy pasty z extraktu z červenej papriky a destilátu z hroznových výliskov alebo panenského olivového oleja na syr. Môže sa ponoriť aj do panenského olivového oleja.

Syr „Queijo Terrincho“ *Velho* s povrchovou úpravou formou nanosenej vrstvy červenej papriky sa vyrába nanosením zmesi červenej papriky a destilátu z hroznových výliskov alebo zmesi červenej papriky a panenského olivového oleja na syr, ktorý dozrieva aspoň 90 dní. Pri nanášaní vrstvy na syr sa červená paprika spracuje na pastu jej zmiešaním s destilátom z hroznových výliskov alebo s panenským olivovým olejom. Zmes by sa mala použiť na jednorazovú aplikáciu, aby sa zabezpečila jej správna konzistencia a chuť. Na jeden kilogram červenej papriky sa použije približne 250 ml destilátu z hroznových výliskov alebo 250 ml panenského olivového oleja.

Uvedené techniky sa v tejto oblasti už dlho používajú, aby sa predĺžila trvanlivosť a čas skladovania syra.

Zmena 8

Označovanie

Článok 5 pôvodného znenia špecifikácie sa vypustil:

„Článok 5

Označovanie a marketing

Na etiketách syrov musí byť uvedené:

1. Predajný názov— „Queijo Terrincho“
2. Tuk 45 % až 60 %
3. Čisté množstvo (vyjadrené v g alebo kg)
4. Minimálna trvanlivosť do konca [mesiac a rok]
5. Syr vyrobený z čistého surového ovčieho mlieka
6. Názov a adresa výrobcu

Etiketa musí byť umiestnená na jednej zo strán syra.

Syry sa môžu predávať spotrebiteľovi porciované pod podmienkou, že sú balené.“

Vyššie uvedené všeobecné odkazy uvedené v článku 5 pôvodného znenia zapísanej špecifikácie boli vypustené a nahradené požiadavkou, aby označenie obsahovalo v závislosti od druhu výrobku logo výrobku a označenie „QUEIJO TERRINCHO“ – Denominação de Origem Protegida [„QUEIJO TERRINCHO“ – Chránené označenie pôvodu] alebo „QUEIJO TERRINCHO“ – DOP [„QUEIJO TERRINCHO“ – CHOP] alebo „QUEIJO TERRINCHO‘ VELHO – Denominação de Origem Protegida“ [„QUEIJO TERRINCHO“ VELHO – Chránené označenie pôvodu] alebo „QUEIJO TERRINCHO‘ VELHO – DOP“ [„QUEIJO TERRINCHO“ VELHO – CHOP] v súlade s opisom výrobku.

Zmeny boli vykonané z dôvodu potreby zosúladiť požiadavky na označovanie s opisom výrobku a odstrániť všeobecné odkazy.

Zmena 9

Článok 6 pôvodného znenia špecifikácie sa vypustil:

„Článok 6

1. Len ovce plemena Churra da Terra Quente sú vhodné na produkciu mlieka používaného na výrobu syra „Queijo Terrincho“, ak sú chované v produkčnej oblasti vymedzenej v článku 1 týchto pravidiel.
2. Všetky stáda musia byť úradne uznané za stáda bez výskytu brucelózy a nesmú vykazovať žiadne príznaky chorôb, ktoré sa môžu prenášať cez mlieko.
3. Stáda sa musia monitorovať s cieľom zabezpečiť, aby každé ošetrenie zvierat spĺňalo odporúčané ochranné lehoty.
4. V dojárňach a počas prepravy mlieka na miesto výroby sa musia dodržiavať hygienické predpisy.

5. Syrárne musia spĺňať technické a funkčné a zdravotné a hygienické podmienky stanovené zákonom.
6. Vo všetkých zariadeniach, kde sa syr vyrába, sa musia viesť záznamy týkajúce sa prijatého mlieka, výroby, zrenia a marketingu.“

Informácie uvedené v odseku 1 v súvislosti s plemenom oviec boli uvedené v bode 3.2 jednotného dokumentu, v ktorom sa opisuje výrobok a zodpovedajúcim bode 2 špecifikácie výrobku.

Odseky 2 až 6 sa vypustili, pretože sa týkajú pravidiel, ktoré sa vo všeobecnosti uplatňujú v tejto oblasti činnosti a boli už stanovené vo všeobecných právnych predpisoch.

Zmena 10

Vypustili sa aj odkazy na povinnosti skupín výrobcov a prevádzkovateľov, ako aj na porušenia a sankcie, ktoré sa objavili v pôvodnom dokumente podľa článkov 7, 8, 9 a 10, pretože nie sú neoddeliteľnou súčasťou špecifikácie výrobku a týkajú sa pravidiel, ktoré sa vo všeobecnosti uplatňujú pri výrobe syra a boli už stanovené vo všeobecných právnych predpisoch.

Zmena 11

Súvislosť

Pokiaľ ide o súvislosť medzi vymedzenou zemepisnou oblasťou a vlastnosťami výrobku, článok 1 pôvodného znenia špecifikácie:

„Článok 1

Ide o rozsiahlu oblasť, ktorá pokrýva 400 000 ha a pozostáva z priekopových prepahlín (Mirandela-Vilarica), údolí s hlbokou eróziou (Baixo-Coa, Sabor a horná časť rieky Douro) a plošín, ktoré sa nachádzajú vo výškach od 600 m do 800 m. Vďaka terénu sú v oblasti jedinečné klimatické podmienky, ktoré sa menia zo subatlantických stredozemných na polosuché stredozemné, ak postupujete smerom na východ pozdĺž rieky Douro, pričom, čím viac sa priblížite k plošinám, tým výraznejší je kontinentálny vplyv.

Je to oblasť, v ktorej klimatické a topografické podmienky viedli k veľkej rozmanitosti plodín. Vyznačuje sa pestovaním viniča a olív, rozširovaním oblastí pestovania olív, oblastí so zmesou olivovníkov a mandľovníkov, pestovaním obilnín závislých od zrážok (úhor a obilniny) a rôznych plodín, a to buď v oblastiach, kde neexistuje voda na zavlažovanie alebo v najúrodnejších údoliach (Mirandela a Vale da Vilarica). Vzhľadom na ich hospodársky význam sa však poľnohospodári najviac zameriavajú na pestovanie olív a viniča.

Naopak, stáda oviec plemena Churra da Terra Quente, ktoré sa chovajú v tejto oblasti a majú vhodné osobitné vlastnosti, predstavujú primárnu činnosť chovu hospodárskych zvierat a v zásade sa chovajú na pasienkoch a na zavlažovaných lúkach. Pasienky tvoria horský terén, pôda ležiaca úhorom a obrovská plocha neobrábanej pôdy, na ktorej je tráva hrubšia a riedka.

„Množstvo rastúcej trávy však nie je postačujúce a je potrebné využívať zavlažované lúky a druhotné krmivá – raž, jačmeň, repy, šošovicu a listy zo stromov, napr. z jaseňa, brestu, duba, mandľovníka a olivovníka a dokonca aj z viniča, zo zemepisnej oblasti.“ Tu majú ovce svoje trvalé pasienky. Takmer celý rok trávia ovce noci zatvorené v ohrade alebo v ovčincoch na poľnohospodárskej pôde.

Práve zmes horského terénu, suchých plošín a jasnej oblohy s osobitnými environmentálnymi podmienkami spolu s tradičnými poľnohospodárskymi metódami prispievajú ku konkrétnym vlastnostiam mlieka, ktoré produkujú ovce Churra da Terra Quente (Terrincha).

Z tohto mlieka, ak je spracované so zručnosťami a odbornými znalosťami miestnych obyvateľov, ktorí odovzdávajú svoje know-how z generácie na generáciu, sa vyrába syr bezkonkurenčnej výnimočnosti.“

sa nahrádza takto:

Kvalita syra „Queijo Terrincho“ je podmienená výlučne prírodnými a ľudskými faktormi, ktoré súvisia s vymedzenou zemepisnou oblasťou.

Existujú správy, v ktorých sa rozšírenie výroby ovčieho syra spája so stredovekými kresťanskými kláštorami v tomto regióne a inde. Najlepším dôkazom o pôvode tohto syra je pravdepodobne skutočnosť, že z regiónu Terra Quente Transmontana, z oblasti, z ktorej pochádza plemeno oviec Churra da Terra Quente, konkrétne z údolia Vilarica, presnejšie z Quinta da Terrascha, pochádza alternatívne pomenovanie plemena „Terincha“ a aj názov syra, t. j. „Terrincho“. Z toho vyplýva, že v tejto podoblasti dochádza k zblíženiu prírodných a ľudských faktorov, ktoré charakterizujú celú oblasť výroby.

Terra Quente Transmontana a horná časť údolia rieky Douro, oblasti, v ktorých sa vymedzená zemepisná oblasť nachádza, boli pôvodne domovom veľmi odolného a dobre prispôbeného plemena oviec, plemena Badana. Práve z tohto plemena sa na konci 19. storočia krížením s baranmi Mondegueiro vyvinulo plemeno Churra da Terra Quente. Naplno sa to prejavovalo od polovice 20. storočia. Vďaka tomu je plemeno odolné, dobre prispôbené regiónu a pomerne plodné, často sa rodia dvojčatá. Je to stredný producent mäsa, ale keďže ide predovšetkým o plemeno, ktoré produkuje mlieko, je úzko späté s výrobou syra v regióne.

Tento región je jednou z náhorných plošín s niekoľkými strmými svahmi a kyslými, nie veľmi úrodnými pôdami s niekoľkými malými časťami dobrej poľnohospodárskej pôdy. Množstvo zrážok, ktoré je sústredené najmä na zimné mesiace, sa využíva naplno počas dlhého, suchého leta. To všetko znamená, že dostupnosť potravinových zdrojov nie je stála, jar je časom hojnosti a letné obdobie časom nedostatku.

Tieto podmienky výrazne ovplyvňujú distribúciu plodín v tomto regióne, pričom sa uprednostňujú tradičné, extenzívne výrobné systémy a vedú k spôsobu chovu oviec Churra da Terra Quente takým spôsobom, aby sa produkovalo mlieko, ktorého vlastnosti sú také, že ak ho spracovávajú miestni obyvatelia s využitím skúseností svojich predkov a ich know-how, vyrába sa veľmi osobitý, časom overený syr.

Jemná vôňa a chuť, ktoré sú s predĺžovaním zrenia syra „Queijo Terrincho“ silnejšie a výraznejšie, teda vyplývajú z vlastností použitého čistého surového mlieka a sú úzko späté s plemenom oviec a vegetáciou typickými pre hornatý terén a zavlážené lúky, ktoré tvoria podstatnú časť krmiva oviec chovaných vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Celistvá a jednotná konzistencia, farba a mierne mastný vzhľad syrovej hmoty sú výsledkom remeselného výrobného procesu, ktorý je založený na know-how miestnych obyvateľov, najmä pokiaľ ide o to, ako sa pracuje so syreninou a ako sa s ňou narába tak, aby sa oddelila srvátka a získala kompaktná hmota.

Zrenie a dozrievanie prebieha v prirodzených dozrievacích zariadeniach v kontrolovanom prostredí za týchto podmienok:

Zrenie	„Queijo Terrincho“	„Queijo Terrincho“ <i>Velho</i>
Teplota (°C)	5 – 12	8 – 14
Vlhkosť (%)	80 – 90	75 – 85
Minimálny čas (v dňoch)	30	90

Udržiavanie týchto podmienok a primeraná starostlivosť počas tohto procesu – najmä pokiaľ ide o umývanie syra, ktorého frekvencia závisí od vzhľadu kôry, ktorá musí byť vždy jemná a čistá – sú činnosti, ktoré sa opierajú o miestne know-how a sú rozhodujúcimi faktormi, pokiaľ ide o zaručenie toho, aby hmota získaného syra mala požadovanú konzistenciu, farbu a vzhľad.

Miestne know-how sa prejavuje aj v používaní tradičných konzervačných postupov spojených so syrmí, ktoré zrejú dlhší čas, čo umožňuje dlhšie uchovávanie výrobku bez toho, aby sa zmenili jeho výnimočné vlastnosti. Je to tak v prípade postupu nanášania vrstvy pasty z červenej papriky na kôru – polotuhej zmesi červenej papriky a destilátu z hrozňových výliskov alebo červenej papriky a panenského olivového oleja, ktorý sa vyrába lokálne v tradičných destilačných zariadeniach alebo v lisovniach olivového oleja – a pokiaľ ide o konzerváciu syra ponorením do nádob s panenským olivovým olejom po odstránení kôry a nakrájaní syra na kúsky.

Pokiaľ ide o súvislosť medzi ľudskými faktormi a výrobkom, syr „Queijo Terrincho“ sa považuje za tradičný v regióne Trás-os-Montes a výrobná metóda a konzervačné techniky sa odovzdávali z generácie na generáciu a dodnes sa používajú.“

Zmenilo sa znenie článku 1 pôvodnej špecifikácie s cieľom poskytnúť presnejší opis prírodných faktorov, konkrétne pôdy a klimatických podmienok, ľudských faktorov a miestneho know-how, ktoré sú vlastnosťami zemepisnej oblasti, z ktorej výrobok získava svoj špecifický charakter. Vysvetľuje sa v nej, ako vlastnosti zemepisnej oblasti ovplyvňujú identifikované osobitné vlastnosti výrobku, pričom sa uvádza, že kvalita výrobku „Queijo Terrincho“ je podmienená výlučne prírodnými a ľudskými faktormi súvisiacimi s vymedzenou zemepisnou oblasťou.

Znenie sa zmenilo s cieľom zabezpečiť súlad s ustanoveniami o vypracovaní jednotného dokumentu v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny, najmä pokiaľ ide o bod 5 (súvislosť so zemepisnou oblasťou), keďže je nevyhnutné, aby jednotný dokument poskytoval dôkladné a koherentné vysvetlenie toho, ako je preukázaná príčinná súvislosť, čo sa v pôvodnom znení neuvádzalo.

Iné

Používanie loga výrobku sa stalo povinným.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Queijo Terrincho“

EÚ č.: PDO-PT-0218-AM01 – 19. 9. 2016

CHZO () CHOP (X)

1. Názov

„Queijo Terrincho“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Portugalsko

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

„Queijo Terrincho“ označuje zrelý syr, ktorý vzniká pomalým odkvapkávaním syreniny získanej zrážaním čistého surového ovčieho mlieka oviec Churra da Terra Quente so syridlom živočíšneho pôvodu. Minimálny čas zrenia syra „Queijo Terrincho“ je 30 dní. Ak syr zreje alebo dozrieva najmenej 90 dní, označenie pôvodu „Queijo Terrincho“ sa kvalifikuje ako *Velho* (zrelý).

Hlavné vlastnosti sú uvedené nižšie:

Vlastnosti syra „Queijo Terrincho“ a „Queijo Terrincho“ *Velho*

Syr	„Queijo Terrincho“	„Queijo Terrincho“ <i>Velho</i>
Tvar	krátky, pravidelný valec (disk), mierne prehlbený v strede, bez vymedzenej hrany	krátky, pravidelný valec (disk), mierne vypuklý v strede, s nepravidelnou hranou
Výška	3,0 – 6,0 cm	2,0 – 6,0 cm
Hmotnosť	0,7 – 1,1 kg	0,5 – 1,0 kg
Priemer	12 – 20 cm	10,0 – 18,0 cm
Hmotnosť (veľkosť boxu na desiatu)	0,35 – 0,55 kg	0,25 – 0,45 kg
Priemer (veľkosť boxu na desiatu)	8,0 – 12,0 cm	5,0 – 10,0 cm
Kôra	poddajná, celistvá, dobre formovaná, hladká, svetlá slamovožltá farba po celej kôre	tvrdá, celistvá, dobre formovaná, červenej farby, miestami s drsnou štruktúrou

Hmota

Syr	„Queijo Terrincho“	„Queijo Terrincho“ <i>Velho</i>
Konzistencia	celistvá a rovnomerná, jemne maslová, niekedy stráca svoj tvar po krájaní (polomäkká)	celistvá a rovnomerná, dobre formovaná, nie maslová a po krájaní zachováva svoj tvar (tvrdá)
Vzhľad	mierne krémový, s niekoľkými otvormi	nie veľmi krémový, s niekoľkými otvormi
Farba	rovnomerne biela	žltkastá
Vôňa a chuť	intenzívna vôňa, mierna a čistá, nie veľmi ostrá	silná, s vyváženou zmesou rôznych vôní
Obsah tuku (v sušine) %	25 – 50	35 – 60
Vlhkosť (v beztukovej sušine) %	35 – 60	20 – 55

„Queijo Terrincho“ a „Queijo Terrincho“ *Velho* sa uvádzajú na trh vcelku, nakrájané na plátky alebo v balených porciách.

„Queijo Terrincho“ *Velho* sa môže ponúkať na predaj aj s povrchovou úpravou formou nanesej vrstvy pasty z červenej papriky alebo nakrájaný na kúsky a ponorený do nádob s panenským olivovým olejom.

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

Ovce sa pasú najmä na pasienkoch nachádzajúcich sa v hornatom teréne, na úhorom ležiacej pôde a obrovskej ploche neobrábanej pôdy, na ktorých je tráva hrubá a riedka, ako aj na zavlažovaných lúkach alebo prírodných pasienkoch vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Vzhľadom na nedostatok trávy je potrebné zabezpečiť druhotné krmivo, napríklad raž, jačmeň, ovos, repy, šošovicu a listy zo stromov, napr. z jaseňa, brestu, duba, mandľovníka a olivovníka a dokonca aj z viniča, zo zemepisnej oblasti.

Používajú sa aj iné krmivá, napríklad slama a seno, kŕmne plodiny siate na jeseň/v zime (ovos, vika, raž a lupina žltá) a kŕmne plodiny siate na jar (kukurica a cirok), ktoré sa pestujú na farme alebo u iných chovateľov oviec vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Všetky krmivá podávané ovciam pochádzajú zo zemepisnej oblasti. Len v časoch nedostatku je možné používať krmivo z iných regiónov, ročne však nesmie nikdy presiahnuť 50 % sušiny. Krmivo je rovnaké a má rovnaké zloženie ako krmivo zo zemepisnej oblasti, takže to neovplyvňuje vlastnosti výrobku.

Používa sa jedlá soľ v pomere 15 % až 20 % hmotnosti syra a živočíšne syridlo.

Čisté surové mlieko získané od oviec Churra da Terra Quente musí mať tieto fyzikálno-chemické vlastnosti:

Kyslosť (ml Na OH N\1)	25 – 30
pH	6,5 – 6,6
Hustota (pri 20 °C)	1 036 – 1 038
Obsah tuku (g/100 g)	8,5
Obsah bielkovín (g/100 g)	6,4 – 6,6
Celkové množstvo dusíka (%)	1,0 – 1,1
Obsah dusíka bez kazeínu (%)	0,2 – 0,3

Červená paprika, olivový olej a destilát z hroznových výliskov, ktoré sa používajú na prípravu pasty z červenej papriky, pochádzajú z vymedzenej zemepisnej oblasti.

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

Produkcia mlieka a výroba vrátane zrenia a dozrievania sa musia uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

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

Dlhodobé skladovanie výrobku je povolené pri teplote, ktorá nie je nižšia ako $-11\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Krájanie a balenie sa musí uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti, aby sa zachovala integrita výrobku a aby sa zaručili vlastnosti, ktoré mu dodávajú jeho špecifický charakter, čo možno ľahko zmeniť postupným spracovaním a/alebo spracovaním v priebehu času.

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

Okrem nižšie zobrazeného loga výrobku musí byť na etikete výrobku uvedený tento text: „QUEIJO TERRINCHO‘ – Denominação de Origem Protegida“ [„QUEIJO TERRINCHO“ – Chránené označenie pôvodu] alebo „QUEIJO TERRINCHO‘ – DOP“ [„QUEIJO TERRINCHO“ – CHOP] alebo „QUEIJO TERRINCHO‘ – Denominação de Origem Protegida VELHO“ [„QUEIJO TERRINCHO“ – Chránené označenie pôvodu VELHO] alebo „QUEIJO TERRINCHO‘ – DOP VELHO“ [„QUEIJO TERRINCHO“ – CHOP VELHO].



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť, v ktorej sa výrobok vyrába a dozrieva, sa obmedzuje na obce Mogadouro, Alfândega da Fé, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães a Macedo de Cavaleiros (s výnimkou farností Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murços a Soutelo de Mourisco), São João da Pesqueira (s výnimkou farností Riodades a Paredes da Beira) a Vila Nova de Foz Côa, ako aj farností Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales a Possacos v obci Valpaços, farností Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto a Meda v obci Meda a farností Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres a Mata de Lobos v obci Figueira de Castelo Rodrigo.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kvalita syra „Queijo Terrincho“ je podmienená výlučne prírodnými a ľudskými faktormi súvisiacimi s vymedzenou zemepisnou oblasťou.

Existujú správy, v ktorých sa rozšírenie výroby ovčieho syra spája so stredovekými kresťanskými kláštormi v tomto regióne a inde. Najlepším dôkazom o pôvode tohto syra je pravdepodobne skutočnosť, že z regiónu Terra Quente Transmontana, z oblasti, z ktorej pochádza plemeno oviec Churra da Terra Quente, konkrétne z údolia Vilarça, presnejšie z Quinta da Terrascha, pochádza alternatívne pomenovanie plemena „Terincha“ a aj názov syra, t. j. „Terrincho“. Z toho vyplýva, že v tejto podoblasti dochádza k zblížovaniu prírodných a ľudských faktorov, ktoré charakterizujú celú oblasť výroby.

Terra Quente Transmontana a horná časť údolia rieky Douro, oblasti, v ktorých sa vymedzená zemepisná oblasť nachádza, boli pôvodne domovom veľmi odolného a dobre prispôbeného plemena oviec, plemena Badana. Práve z tohto plemena sa na konci 19. storočia krížením s baranmi Mondegueiro vyvinulo plemeno Churra da Terra Quente. Naplno sa to prejavovalo od polovice 20. storočia. Vďaka tomu je plemeno odolné, dobre prispôbené regiónu a pomerne plodné, často sa rodia dvojčatá. Je to stredný producent mäsa, ale keďže ide predovšetkým o plemeno, ktoré produkuje mlieko, je úzko späté s výrobou syra v regióne.

Tento región je jednou z náhorných plošín s niekoľkými strmými svahmi a kyslými, nie veľmi úrodnými pôdami s niekoľkými malými časťami dobrej poľnohospodárskej pôdy. Množstvo zrážok, ktoré je sústredené najmä na zimné mesiace, sa využíva naplno počas dlhého, suchého leta. To všetko znamená, že dostupnosť potravinových zdrojov nie je stála, jar je časom hojnosti a letné obdobie časom nedostatku.

Tieto podmienky výrazne ovplyvňujú distribúciu plodín v tomto regióne, pričom sa uprednostňujú tradičné, extenzívne výrobné systémy a vedú k spôsobu chovu oviec Churra da Terra Quente takým spôsobom, aby sa produkovalo mlieko, ktorého vlastnosti sú také, že ak ho spracovávajú miestni obyvatelia s využitím skúseností svojich predkov a ich know-how, vyrába sa veľmi osobitý, časom overený syr.

Jemná vôňa a chuť, ktoré sú s predĺžovaním zrenia syra „Queijo Terrincho“ silnejšie a výraznejšie, teda vyplývajú z vlastností použitého čistého surového mlieka a sú úzko späté s plemenom oviec a vegetáciou typickými pre hornatý terén a zavlažované lúky, ktoré tvoria podstatnú časť krmiva oviec chovaných vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Celistvá a jednotná konzistencia, farba a mierne mastný vzhľad syrovej hmoty sú výsledkom remeselného výrobného procesu, ktorý je založený na know-how miestnych obyvateľov, najmä pokiaľ ide o to, ako sa pracuje so syreninou a ako sa s ňou narába tak, aby sa oddelila srvátka a získala kompaktná hmota.

Zrenie a dozrievanie prebieha v prirodzených dozrievacích zariadeniach v kontrolovanom prostredí za týchto podmienok:

Zrenie	„Queijo Terrincho“	„Queijo Terrincho“ <i>Velho</i>
Teplota (°C)	5 – 12	8 – 14
Vlhkosť (%)	80 – 90	75 – 85
Minimálny čas (v dňoch)	30	90

Udržiavanie týchto podmienok a primeraná starostlivosť počas tohto procesu – najmä pokiaľ ide o umývanie syra, ktorého frekvencia závisí od vzhľadu kôry, ktorá musí byť vždy jemná a čistá – sú činnosti, ktoré sa opierajú o miestne know-how a sú rozhodujúcimi faktormi, pokiaľ ide o zaručenie toho, aby hmota získaného syra mala požadovanú konzistenciu, farbu a vzhľad.

Miestne know-how sa prejavuje aj v používaní tradičných konzervačných postupov spojených so syrmi, ktoré zrejú dlhší čas, čo umožňuje dlhšie uchovávanie výrobku bez toho, aby sa zmenili jeho výnimočné vlastnosti. Je to tak v prípade postupu nanášania vrstvy pasty z červenej papriky na kôru – polotuhej zmesi červenej papriky a destilátu z hroznových výliskov alebo červenej papriky a panenského olivového oleja, ktoré sa vyrábajú lokálne v tradičných destilačných zariadeniach alebo v lisovniach olivového oleja – a pokiaľ ide o konzerváciu syra ponorením do nádob s panenským olivovým olejom.

Pokiaľ ide o súvislosť medzi ľudskými faktormi a výrobkom, syr „Queijo Terrincho“ sa považuje za tradičný výrobok v regióne Trás-os-Montes a výrobná metóda a konzervačné techniky sa odovzdávajú z generácie na generáciu a dodnes sa používajú.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/queijos/docs/CE_Qj_Terrincho.pdf

Uverejnenie jednotného dokumentu zmeneného na základe schválenia nepodstatnej zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 druhým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

(2020/C 186/04)

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

Žiadosť o schválenie tejto nepodstatnej zmeny je uverejnená v databáze Komisie e-Ambrosia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„TOMME DE SAVOIE“

EÚ č.: PGI-FR-0177-AM03 – 10. 1. 2020

CHOP () CHZO (X)

1. Názov (názvy)

„Tomme 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

„Tomme de Savoie“ je lisovaný nevarený syr, ktorý sa vyrába zo surového alebo termizovaného kravského mlieka. Minimálny čas zrenia je 30 dní od dátumu syrenia až po opustenie pivníc určených na zrenie.

Syr má tvar plochého valca s priemerom 18 – 21 cm a výškou 5 – 8 cm. Jeho hmotnosť sa pohybuje medzi 1,2 a 2 kg. Môže byť aj menší, ale s rovnakými organoleptickými vlastnosťami. V takom prípade má výšku najviac 8 cm a hmotnosť 400 – 900 gramov.

Na hladkej až mierne zvrásnenej a sivej až sivobielej kôrke sa môžu vyvíjať sekundárne plesne.

Polomäkké cesto syra má bielu až žltú farbu. Obsahuje malé diery. Chuť je výrazná, mierne slaná s občasným nádychom kyslosti a štipľavosti.

Minimálny obsah tuku z celkovej hmotnosti syra je 9 % a minimálny obsah sušiny je 45 %.

Obsah soli sa pohybuje medzi 1,2 % a 2 %.

Syr „Tomme de Savoie“ sa uvádza na trh v týchto formách: celý, pri rezaní: celý, krájaný na kusy alebo na plátky, ako balená spotrebiteľská predajná jednotka: nakrájaný na kusy alebo na plátky.

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 1. októbra do 1. mája,
- dehydrované krmivo, dehydrovaná lucerna, dehydrovaná dužina repy, krmna repa, ktoré sa musia podávať čisté a v dobrom stave,

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 17.

- doplnkové krmivá a prídavné látky:
 - dehydrované krmivo, dehydrovaná lucerna, dehydrovaná dužina repy, krmná repa, ktoré sa musia podávať čisté a v dobrom stave, zrná obilnín sa môžu konzervovať inertáciou,
 - 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,
 - používanie srvátky vyrobenej v poľnohospodárskom podniku je povolené najviac do 24 hodín.

V prípade dojníc:

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

Tieto obmedzenia umožňujú zabezpečiť, aby väčšina sušiny v krmive dojníc pochádzala z vymedzenej zemepisnej oblasti. Posilňujú tak súvislosť medzi výrobkom a zemepisnou oblasťou.

V prípade výroby na farmách sa mlieko určené na výrobu syra „Tomme de Savoie“ získava zo stáda dojníc, v ktorom kravy plemien Montbéliarde, Abondance alebo Tarentaise tvoria najmenej 75 %.

Mlieko zozbierané na výrobu syra „Tomme de Savoie“ u spracovateľa pochádza z celkového stáda dojníc, 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, spracovanie a zrenie sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Požiadavka, aby sa mlieko určené na výrobu syra „Tomme 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 „Tomme de Savoie“ musí spĺňať tieto pravidlá:

- názov „Tomme de Savoie“ sa uvádza na všetkých obaloch s logom CHZO Európskej únie v rovnakom zornom poli,
- výrobca alebo prevádzka, v ktorej prebieha zrenie syra, alebo baliareň musia uviesť svoj názov a adresu,
- musí byť uvedený názov certifikačného orgánu,
- každý syr, ktorý sa uvádza na trh s chráneným zemepisným označením, musí mať na niektorej z podstáv alebo na boku údaj o zemepisnej oblasti vo formáte vymedzenom skupinou. Táto identifikácia sa nevzťahuje na syry, ktoré predáva spotrebiteľovi priamo farmár alebo výrobca syra,
- okrem toho na označení, na faktúrach a v obchodnej dokumentácii môže byť uvedený prívlastok „malý“, keď ide o syry vyrobené v malých formách, ale nemôže byť pripojený k názvu „Tomme de Savoie“ ani umiestnený presne nad týmto názvom.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť zahŕňa celé departementy Savoie a Haute Savoie a nasledujúce obce departementov Ain a Isère.

Departement Ain: Anglefort, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lavours, Léaz, Massignieu-de-Rives, Parves et Nattages, Polliou, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux-Lhôpital, Talissieu, Valserhône, 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**

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

Prírodné prostredie oblasti výroby syra „Tomme de Savoie“ má širokú škálu pôdnych substrátov a jednotné horské podnebie.

Z hľadiska reliéfu a geológie je zemepisná oblasť výroby syra „Tomme de Savoie“ pomerne rôznorodá. Prevažná časť reliéfu dosahuje výšku od 200 do 2 500 metrov nad morom a typická pôda má pôvod v starých masívoch kryštalického pôvodu a vápencových masívoch.

Podnebie je typicky horské: zimy sú dlhé a často tuhé a letá sú teplé. S výnimkou hlboko zarezaných údolí Maurienne a Tarentaise, ktoré sú vo všeobecnosti menej daždivé, je ročný úhrn zrážok vysoký s priemerom od 1 000 mm až do 1 500 mm vody na úpätí predalpských masívov. Zrážky sú počas roka rovnomerne rozložené.

Vďaka kombinácii hlbokých pôd a vysokého úhrnu zrážok rozložených počas celého roka je daná zemepisná oblasť predurčená na produkciu kvalitnej pastvy (spásanie a kosenie lúk s bohatým a rozmanitým rastlinstvom) príznačnej a charakteristickej pre danú oblasť.

V predhorskej oblasti je dobre rozvinutá aj produkcia obilnín a kukurice.

Pokiaľ ide o ľudské faktory, syr „Tomme de Savoie“ je najstarší zo savojských syrov. „Tomme de Savoie“ bol dlhodobo syrom určeným na domácu spotrebu. Bol kľúčovým zdrojom bielkovín v strave roľníkov.

Dostupné množstvo mlieka veľmi záviselo od iných využití mlieka, najmä na poskytnutie veľmi žiadaného tuku. Roľníci z Provincie de Savoie vyrábali tento syr zo zvyšku mlieka.

Tak, ako bolo možné nájsť syry „Tomme de Savoie“ s rôznym obsahom tuku v závislosti od rôznej intenzity odstredenia, vyskytovali sa aj syry „Tomme de Savoie“ rôznych veľkostí podľa fariem, kde sa vyrábali.

Pôvodne domáca výroba syra „Tomme de Savoie“ sa následne rozšírila do niektorých „fruitières“ (miestne pomenovanie syrárskych družstiev).

Produkcia mlieka určeného na výrobu syra „Tomme de Savoie“ je 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 prispôsobené 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.

V týchto horských oblastiach sa vyvinulo špeciálne syrárske know-how, ktoré sa prispôbilo danému prostrediu. Technológie využívané v oblasti sú prispôsobené vlastnostiam mlieka a syrári osobitne dbajú na zvládnutie niektorých krokov ako naočkovanie mlieka, riadenie mezofilnej a termofilnej mikroflóry či zrenie.

Tieto technológie sú výsledkom spoločného know-how v oblasti, ktorá je oddávna známa kultúrou výroby lisovaných syrov.

Dozrievanie v pivnici na drevených doskách umožňuje správny rozvoj cesta a rast povrchovej mikroflóry, predovšetkým plesne Mucor. Syry „Tomme de Savoie“ sa najmenej raz týždenne obracajú, vďaka čomu pri manipulácii dochádza k „stlačeniu chlpkov“ plesne.

„Tomme de Savoie“ je lisovaný nevárený syr zo surového alebo termizovaného kravského mlieka.

Syr „Tomme de Savoie“ sa vyznačuje tvarom relatívne malého plochého valca, hladkou až mierne zvrásnenou kôrkou sivej až sivobielej farby a výraznou, mierne slanou chuťou s občasným nádychom kyslosti a štipľavosti.

Schopnosť územia zemepisnej oblasti produkovať objemové krmivá v postačujúcom množstve a obilniny na potreby produkcie mlieka pri súčasnom zachovaní extenzívnych systémov produkcie zabezpečuje pestrú výživu pre zvieratá.

V systémoch chovu stád dojníc sa uprednostňuje využívanie veľmi rôznorodých miestnych zdrojov krmiva, ktoré ponúka prostredie zemepisnej oblasti. Produkcia mlieka v danej zemepisnej oblasti umožňuje nielen optimálne využívanie možnosti pastvín pri dodržiavaní zvyklostí predkov, ale aj zhodnocovanie mlieka pochádzajúceho od tradičných plemien. Miestne plemená sú uprednostňované, lebo v súčasnosti tvoria viac ako 90 % celkového počtu dobytka. Tieto plemená prispôbené podnebiu a horskému reliéfu majú schopnosť naplniť celý svoj produkčný potenciál aj napriek často veľmi náročným podmienkam a prostredníctvom mlieka pretavujú do syrov rozmanitosť konzumovaného rastlinstva.

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.

V rade štúdií sa preukázal vplyv potravy a zloženia potravy na kvalitu mlieka [napr. Bugaud C., Buchin S., Hauwuy A., Coulon J.B., 2002. Texture et flaveur du fromage selon la nature du pâturage: cas du fromage d'Abondance (Textúra a aróma syra podľa druhu pastvy: prípad syra Abondance), INRA Prod. Anim., GIS AlpesJura; alebo Dorioz J.M., Fleury Ph., Coulon J.B., Martin B., 2000. La composante milieu physique dans l'effet terroir pour la production fromagère: quelques réflexions à partir du cas des fromages des Alpes du Nord (Zložka fyzického prostredia vo vplyve územia na výrobu syrov: niekoľko úvah na príklade syrov z oblasti Alpes du Nord). Courier de l'environnement, GIS AlpesJura; alebo Lucas A, Hulin S., Michel V., Agabriel C., Chamba J. F., Rock E., Coulon J. B., 2006. Relations entre les conditions de production du lait et les teneurs en composés d'intérêt nutritionnel dans le fromage: étude en conditions réelles de production (Vzťah medzi podmienkami výroby mlieka a obsahom nutričných zložiek v syre: štúdia v reálnych výrobných podmienkach). INRA Prod Anim, GIS AlpesJura]. V poslednej z uvedených štúdií zameranej na syr „Tomme de Savoie“ sa zdôrazňuje kľúčový vplyv potravy dojníc na obsah mikronutričných látok rozpustných v tukoch v syroch. Takisto sa v nej poukazuje na skutočnosť, že profil mastných kyselín v mlieku a následne v syre je spojený v prvom rade s povahou základnej krmnej dávky v potrave kráv.

Mlieko používané pri výrobe je surové alebo termizované, čo zaručuje prítomnosť prirodzených mikroflór chránených skorým spracovaním. Typické znaky syra „Tomme de Savoie“ sú sčasti práve dôsledkom tejto rozmanitej mikroflóry.

Spracovávanie surového alebo termizovaného mlieka pomáha zachovať pôvodné vlastnosti mlieka vrátane tých, ktoré mu dodáva potrava, ktorej rozmanitosť je jednou zo súčastí zemepisnej oblasti.

Tak, ako bolo možné nájsť syry „Tomme de Savoie“ s rôznym obsahom tuku v závislosti od rôznej intenzity odstredenia, vyskytovali sa aj syry „Tomme de Savoie“ rôznych veľkostí podľa fariem, kde sa vyrábali. Dostupné množstvo mlieka veľmi záviselo od iných využití mlieka, najmä na poskytnutie veľmi žiadaného tuku. Roľníci vyrábali tento syr zo zvyšku mlieka.

Aby výrobcovia syra zachovali historické vlastnosti výrobku, technológiou lisovania vyrábajú syry rôznych veľkostí, pričom však stále ide o pomerne malé syry oproti iným syrom z danej oblasti, ako aj s rôznym obsahom tuku.

Výrobné postupy umožnili výber užitočnej výrobnej mikroflóry. Vďaka jej používaniu môžu súčasní výrobcovia rozvíjať typickú chuť syra. Aj zrenie prispieva k rozvoju týchto chuťových vlastností.

Povrchová mikroflóra, ktorú tvorí prevažne plesň Mucor, dodáva syru „Tomme de Savoie“ jeho typický sivý vzhľad, ktorého vývoj podporuje drevený podklad používaný pri zrení. Starostlivosť o syry počas zrenia a pri obracaní, predovšetkým stláčanie „chĺpkov“ plesne Mucor, takisto prispieva k tvorbe kôrky, ktorá je tak typická pre syr „Tomme de Savoie“.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f5bec304-85e4-4ca2-b956-c784993548e1

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2020/C 186/05)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Hajós-Baja“

Referenčné číslo PDO-HU-A1388-AM02

Dátum oznámenia: 15. 2. 2020

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Pridanie nových druhov vína do kategórie vinárskych výrobkov

a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:

- II. Opis vína (vín)
- III. Osobitné enologické postupy
- V. Maximálne výnosy
- VI. Povolené muštové odrody
- VII. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

b) Položky jednotného dokumentu, ktorých sa zmena týka:

- Opis vína (vín)
- Enologické postupy – Osobitné enologické postupy
- Enologické postupy – Maximálne výnosy

c) Pridanie ďalších druhov vína umožní lepšie sprostredkovať a preukázať jedinečnosť a rozmanitosť vín „Hajós-Baja“. Vína s prívlastkom neskorý zber majú plnú chuť, ktorá odráža spôsob výroby a proces vyzrievania. Obsahujú zvyškový cukor. Prémiové vína sú výrazné, s komplexnými arómami a robustnou, bohatou chuťou, ktorá sa vyznačuje intenzívnou ovocnosťou. V mnohých prípadoch sa objavujú chute a vône sušeného ovocia a džemu, často intenzívne a korenisté, s dominantnými arómami získanými počas vyzrievania v drevených sudoch a vo fľašiach. Ladové vína sú robustné, s vyrovnanými sladkými chuťami v dôsledku obsahu zvyškového cukru, kyslosti a obsahu alkoholu.

2. Zmena opisu organoleptických vlastností súčasných druhov vína s cieľom zosúladiť opis s novými druhmi vína

a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:

- II. Opis vína (vín)

b) Položka jednotného dokumentu, ktorej sa zmena týka:

- Opis vína (vín)

c) Zaradením nových druhov vína sa významne rozširuje ponuka vín „Hajós-Baja“, a preto je potrebné zmeniť opis organoleptických vlastností vín.

3. Zmena analytických parametrov šumivého vína

a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:

- II. Opis vína (vín)

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

- b) Položka jednotného dokumentu, ktorej sa zmena týka:
- Opis vína (vín)
- c) Platná úprava sa zosúlaďuje s aktuálnymi právnymi predpismi.
- 4. Vypustenie analytickej požiadavky (v stĺpci) na maximálny obsah alkoholu**
- a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:
- II. Opis vína (vín)
- b) Položka jednotného dokumentu, ktorej sa zmena týka:
- Opis vína (vín)
- c) Predchádzajúca úprava nebola odôvodnená, keďže v dôsledku zmeny klímy bol vo viacerých ročníkoch vína prirodzený obsah alkoholu vyšší. Vypustenie tohto ustanovenia nemá negatívny vplyv na kvalitu vín.
- 5. Pridanie oblastí obce Bácsszentgyörgy, ktoré sú podľa vinohradníckeho katastra klasifikované ako triedy I a II, do vymedzenej oblasti**
- a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:
- IV. Vymedzená oblasť
 - VIII. Ďalšie podmienky
- b) Položka jednotného dokumentu, ktorej sa zmena týka:
- Vymedzená zemepisná oblasť
 - Ďalšie podmienky
- c) Hraničné oblasti obce Bácsszentgyörgy zodpovedajú obciam Csátalja a Dávod, ktoré patria do oblasti výroby vína. V obci Bácsszentgyörgy je vo vinohradníckom katastri zaregistrovaná výmera 6,8109 ha a pôsobia v nej dvaja prevádzkovatelia daňových skladov. Charakteristiky tejto oblasti zodpovedajú opisu súvislosti medzi oblasťou výroby CHOP „Hajós-Baja“ a samotným výrobkom. Pestovanie viniča je jednou z tradičných hospodárskych činností miestnych obyvateľov.
- 6. Rozšírenie zoznamu povolených muštových odrôd vína: s cieľom zahrnúť odrodu Generosa**
- a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:
- VI. Povolené muštové odrody
- b) Položka jednotného dokumentu, ktorej sa zmena týka:
- Hlavné muštové odrody
- c) Odroda hrozna Generosa je odolná proti mrazu a chorobám, jednoducho sa pestuje a produkuje živé, svieže a moderné vína. Je to odroda, ktorá sa v tejto vinárskej oblasti ujala len nedávno a v súčasnosti sa pestuje na rozlohe 12,4 hektára.
- 7. Rozšírenie zoznamu povolených muštových odrôd pre šumivé víno:**
- a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:
- VI. Povolené muštové odrody
- b) Položka jednotného dokumentu, ktorej sa zmena týka:
- Hlavné muštové odrody
- c) Vo vinárskej oblasti sa na výrobu šumivého vína tradične používajú tieto odrody hrozna. Zložky základného vína, z ktorého sa vyrába šumivé víno, sú vyvážené, majú elegantné a príjemné vône a arómy zodpovedajúce farbe vína (bieleho vína, ako napr. Chardonnay; ružového vína, napr. Kékfrankos; alebo červeného vína, napr. Kékfrankos) a relatívne vysokú a výraznú kyslosť. Šumivé vína sa vyznačujú dlhotrvajúcim šumením a odrážajú bohatosť druhotných vôní a aróm získaných fermentáciou vo fľašiach. Počas výroby šumivého vína s vôňou muškátu (Cserszegi fűszeres) jeho neutrálnu bohatú chuť dopĺňajú vône a arómy príznačné pre odrodu hrozna a oblasť výroby.

8. **Vypustenie písmena c) z pravidiel označovania (formálna požiadavka na používanie názvov)**
- a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:
 - VIII. Ďalšie podmienky
 - b) Položka jednotného dokumentu, ktorej sa zmena týka:
 - Ďalšie podmienky
 - c) Názvy odrôd zohrávajú pomerne významnú úlohu pri rozhodovaní zákazníka o tom, ktoré víno si kúpi, a preto sa domnievame, že vypustenie písmena c) z pravidiel označovania by podporilo predaj vína.
9. **Vypustenie písmena b) pravidiel prezentácie (pravidlo uvádzania na trh iba v sklenených fľašiach)**
- a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:
 - VIII. Ďalšie podmienky
 - b) Položka jednotného dokumentu, ktorej sa zmena týka:
 - Ďalšie podmienky
 - c) Pokroky v metódach balenia vinárom umožňujú využívať balenia typu „bag-in-box“ s objemom 3, 5 a 10 litrov, v ktorých môžu predávať svoje vína pri zachovaní ich kvality.
10. **Vypustenie bodu o vymenovaní príslušného miestneho výboru na hodnotenie vín a oddielu o tom, ako tento výbor funguje, a vypustenie oddielu o právomociach inšpekčného orgánu**
- a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:
 - VIII. Ďalšie podmienky
 - IX. Inšpekcie
 - b) Položka jednotného dokumentu, ktorej sa zmena týka:
 - Zmena nemá vplyv na jednotný dokument.
 - c) Spôsob fungovania miestneho výboru pre hodnotenie vín sťažuje výrobcovi uvedenie vín na trh, keďže výbor tento proces spomaľuje. Navyše bolo ťažké vytvoriť správne technické a finančné podmienky pre fungovanie výboru, takže výbor nie je schopný flexibilne riešiť požiadavky vinárskych závodov na klasifikáciu vín.
11. **Vypustenie povinnosti vypracovať administratívne rozhodnutie na základe záznamov príslušného miestneho výboru pre hodnotenie vína**
- a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:
 - VIII. Ďalšie podmienky
 - b) Položka jednotného dokumentu, ktorej sa zmena týka:
 - Zmena nemá vplyv na jednotný dokument.
 - c) Miestny výbor na hodnotenie vína nepôsobí vo vinárskej oblasti, a preto žiadame, aby bola uvedená povinnosť vypustená.
12. **Delegovanie zodpovednosti za inšpekcie na predsedu vinárskeho spolku podľa postupu pre vykonávanie úloh vinárskeho spolku**
- a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:
 - X. Postup pre vykonávanie úloh vinárskeho spolku
 - b) Položka jednotného dokumentu, ktorej sa zmena týka:
 - Zmena nemá vplyv na jednotný dokument.
 - c) Predseda vinárskeho spolku splňa podmienky na vykonávanie inšpekcií.

13. Zmena časti tabuľky o uvádzaní výrobku na trh podľa postupu pre vykonávanie úloh vinárskeho spolku

- a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:
- X. Postup pre vykonávanie úloh vinárskeho spolku
- b) Položka jednotného dokumentu, ktorej sa zmena týka:
- Zmena nemá vplyv na jednotný dokument.
- c) V súčasných právnych predpisoch sa nevyžaduje, aby predseda vinárskeho spolku odoberal vzorky, a preto žiadame o vypustenie tohto ustanovenia. Takisto žiadame o vypustenie organoleptického posúdenia vína, keďže takéto posúdenie nie je v právomoci predsedu vinárskeho spolku. Vydanie dokladu s osvedčením pôvodu vína (osvedčenie o pôvode vína) na účel jeho uvedenia na trh je v právomoci predsedu vinárskeho spolku.

14. Technická zmena (zmena názvu vinárskeho orgánu)

- a) Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka:
- IX. Inšpekcie
- b) Položka jednotného dokumentu, ktorej sa zmena týka:
- Zmena nemá vplyv na jednotný dokument.
- c) Zmenil sa názov vinárskeho orgánu, a preto je potrebné uviesť nový názov v špecifikácii výrobku.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov výrobku

Hajós-Baja

2. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskeho výrobkov

1. Víno
4. Šumivé víno

4. Opis vína (vín)*Biele odrodové vína a cuvée*

Ich farba sa pohybuje od zelenkasto-bielej po svetlú slamovožltú. Tieto vína majú intenzívny buket s ľahkou a často jemnou kyslosťou a kvetinovými, ovocnými alebo citrusovými tónmi.

* Maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého zodpovedajú hraničným hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Ružové odrodové vína a cuvée

Ich farba sa pohybuje od lososovej po svetločervenú. Sú to živé a svieže vína s ovocnou arómou. Vyrábajú sa reduktívnou metódou.

* Maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého zodpovedajú hraničným hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Červené odrodové vína a cuvée

Svieže a ovocné červené vína majú intenzívnu alebo tmavorubínovú farbu. Sú jednoduché, ovocné a mladistvé s veľmi jemnou arómou duba a trieslovín, majú typickú živú kyslosť a nízky obsah alkoholu.

Červené vína so stredne plnou a plnou chuťou majú tmavorubínovú alebo svetlogranátovú farbu. Ich vôňa je korenistá a ich chuť robustná s výrazným obsahom trieslovín. Hoci zrejú čiastočne alebo úplne v drevených sudoch, aróma dubového dreva nie je dominantná.

* Maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého zodpovedajú hraničným hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Biele odrodové vína a cuvée s prívlastkom neskorý zber

Tieto vína majú zlatú farbu, komplexnú vôňu a robustnú, olejovitú textúru. Majú bohaté príchute, ktoré sú výsledkom zrenia v drevených sudoch alebo vo fľašiach, príjemnú kyslosť a obsah alkoholu a často obsahujú zvyškový cukor.

* Maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého zodpovedajú hraničným hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	23,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Červené odrodové vína a cuvée s prívlastkom neskorý zber

Tieto vína majú rubínovú alebo tmavočervenú farbu, komplexnú vôňu a robustnú, olejovitú textúru. Majú bohaté príchuť, ktoré sú výsledkom zrenia v drevených sudoch alebo vo fľašiach, príjemnú kyslosť a obsah alkoholu a často obsahujú zvyškový cukor.

* Maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého zodpovedajú hraničným hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	23,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Prémiové biele odrodové vína a cuvée

Ich farba sa pohybuje od zelenkasto-bielej po zlatú. Tieto vína majú najmä kvetinové, ovocné alebo citrusové tóny s bohatými intenzívnymi komplexnými vôňami a arómami. Niektoré telnaté vína môžu byť reduktívne a vyzreté.

* Maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého zodpovedajú hraničným hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Prémiové ružové odrodové vína a cuvée

Ich farba sa pohybuje od lososovej po svetločervenú. Sú to elegantné, živé a svieže vína s ovocnou vôňou. Vyrábajú sa reduktívnou metódou.

* Maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého zodpovedajú hraničným hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Prémiové červené odrodové vína a cuvée

Majú tmavorubínovú alebo svetlogranátovú farbu, korenistú vôňu, plnú chuť a výrazný obsah trieslovín. Hoci zrejú čiastočne alebo úplne v drevených sudoch, aróma dubového dreva nie je dominantná. V týchto vínach sa rozvíjajú vône a arómy sušeného ovocia a džemu, ktoré sú výsledkom dlhej fermentácie.

* Maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého zodpovedajú hraničným hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Biele ľadové vína

Tieto vína majú zlatú farbu. Majú bohatú, komplexnú arómu, koncentrovanú, výrazne kyslú, medovosladkú chuť a veľmi vysoký obsah cukru.

* Maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého zodpovedajú hraničným hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	23,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Červené ľadové vína

Tieto vína majú bronzovočervenú farbu. Majú bohatú, komplexnú arómu a koncentrovanú medovosladkú chuť s veľmi vysokou kyslosťou a arómami pripomínajúcimi sušené ovocie.

* Maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého zodpovedajú hraničným hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	23,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Biële šumivé vína

Farba: zelenkasto-biela, marhuľová, bledá slamovožltá

Aróma: intenzívne ovocná a kvetinová

Chuť a príchut': svieža, výrazná s harmonickou kyslosťou

Šumenie: vyvážené, dlhotrvajúce

* Maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého zodpovedajú hraničným hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Ružové šumivé vína

Farba: svetloružová, farba cibulovej šupky alebo lososová

Aróma: výrazná, pripomínajúca ovocie

Chuť a príchut': s harmonickou, jemnou kyslosťou

Šumenie: vyvážené, dlhotrvajúce

* Maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého zodpovedajú hraničným hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Červené šumivé vína

Farba: rubínová, tmavorubínová

Aróma: intenzívna, mladistvá, ovocná

Chuť a príchut': korenistá, ovocná, plná

Šumenie: dlhotrvajúce, vyvážené

* Maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny celkový obsah oxidu siričitého zodpovedajú hraničným hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. Vinárske výrobné postupy

a) Základné enologické postupy

Zakázané enologické postupy

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Biele odrodové víno a cuvée s prívlastkom neskorý zber, červené odrodové víno a cuvée s prívlastkom neskorý zber, biele ľadové víno, červené ľadové víno: zvýšenie obsahu alkoholu, úprava obsahu zvyškového cukru

Prémiové biele odrodové víno a cuvée, prémiové ružové odrodové víno a cuvée, prémiové červené odrodové víno a cuvée: úprava obsahu zvyškového cukru

Povinné enologické postupy:

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Biele ľadové víno, červené ľadové víno: hrozno sa musí zbierať pri teplote nižšej ako -7°C a lisovať, kým je zmrznuté

Pravidlá pestovania viniča

Postup pestovania

1. Pravidlá týkajúce sa vedenia viniča:

- a) vinice vysadené pred 31. decembrom 2011: akékoľvek;
- b) vinice vysadené po 1. januári 2012: vedenie na hlavu s prihrnutím, nízky a stredný kordón, vedenie Gobelet, vedenie, pri ktorom sa ťažne vyvážujú do oblúka, Moserovo vedenie, vedenie Sylvoz, modifikované Moserovo vedenie, jednoduchý záves.

2. Pravidlá týkajúce sa hustoty výsadby vo vinohrade:

- a) vinice vysadené pred 31. decembrom 2011: akékoľvek;
- b) vinice vysadené po 1. januári 2012:
 - hustota výsadby: najmenej 3 300 krov/ha,
 - vzdialenosť medzi radmi: 1,00 – 3,60 m,
 - vzdialenosť medzi krami: najmenej 0,60 m až 1,20 m (v prípade dvojitej výsadby viniča sa musí zohľadniť priemerná vzdialenosť medzi krami).

3. Zaťaženie kra rodivými pukmi: 12 živých rodivých pukov na štvorcový meter

4. Stanovenie dátumu zberu: rozhodnutím výboru príslušného vinárskeho spolku, ktoré je založené na skúšobných zberoch vykonávaných týždenne od 1. augusta každého roku.

Minimálny potenciálny obsah alkoholu hrozna vyjadrený v stupňoch maďarského muštomeru (MM) a obsah alkoholu v objemových percentách

Postup pestovania

Odrodové biele víno a cuvée, odrodové ružové víno a cuvée, červené odrodové víno a cuvée a odrodové víno siller a cuvée: 14,9 MM, 9,0 obj. %

Biele odrodové víno a cuvée s prívlastkom neskorý zber, červené odrodové víno a cuvée s prívlastkom neskorý zber: 19,0 MM; 12,08 obj. %

Prémiové biele odrodové víno a cuvée: 17,5 MM; 10,97 obj. %

Prémiové ružové odrodové víno a cuvée, prémiové červené odrodové víno a cuvée: 17,4 MM; 10,89 obj. %

Biele ľadové víno, červené ľadové víno: 25,0 MM; 16,66 obj. %

Šumivé víno: 14,9 MM; 9,0 obj. %

b) *Maximálne výnosy*

Biele odrodové víno a cuvée, ružové odrodové víno a cuvée, červené odrodové víno a cuvée a odrodové víno siller a cuvée

100 hl/ha

Biele odrodové víno a cuvée, ružové odrodové víno a cuvée, červené odrodové víno a cuvée a odrodové víno siller a cuvée

14 300 kg hrozna na hektár

Biele odrodové víno a cuvée s prívlastkom neskorý zber, červené odrodové víno a cuvée s prívlastkom neskorý zber:

70 hl/ha

Biele odrodové víno a cuvée s prívlastkom neskorý zber, červené odrodové víno a cuvée s prívlastkom neskorý zber:

10 000 kg hrozna na hektár

Prémiové biele odrodové víno, prémiové ružové odrodové víno a cuvée, prémiové červené odrodové víno a cuvée:

60 hl/ha

Prémiové biele odrodové víno, prémiové ružové odrodové víno a cuvée, prémiové červené odrodové víno a cuvée:

8 500 kg hrozna na hektár

Biele ľadové víno, červené ľadové víno:

42 hl/ha

Biele ľadové víno, červené ľadové víno:

6 000 kg hrozna na hektár

Šumivé víno

100 hl/ha

Šumivé víno

14 300 kg hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Územia týchto obcí, ktoré sú podľa vinohradníckeho katastra klasifikované ako vinohradnícke pozemky triedy I a II: Baja, Bácsszentgyörgy, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnáduvvar, Rém, Sükösd, Vaskút.

7. **Hlavné muštové odrody**

kékoportó – portugalske modré

kadarka – katar

rajnai rizling – rheinriesling

kadarka – jenei fekete

cabernet franc – kaberne fran

rajnai rizling – riesling

zweigelt – zweigeltrebe

cabernet franc – gros vidur

kékoportó – portugizer

sauvignon – sovinjon

merlot

kövidinka – a dinka crvena

pinot noir – kék rulandi
pinot noir – savagnin noir
pinot noir – pinot cernii
olasz rizling – welschrieslig
ottonel muskotály – muskat ottonel
kadarka – törökszőlő
kadarka – szkadarka
rajnai rizling – weisser riesling
olasz rizling – nemes rizling
rajnai rizling – johannisberger
kövidinka – a dinka rossa
pinot noir – rulandski modre
kövidinka – a ruzsica
pinot blanc – pinot beluj
cabernet franc – carbonet
pinot blanc – weissburgunder
olasz rizling – taljanska grasevina
chardonnay – kereklevelű
olasz rizling – risling vlassky
pinot noir – pignula
cabernet sauvignon
sauvignon – sauvignon bianco
olasz rizling – grasevina
szürkebarát – auvergans gris
chardonnay – ronci bilé
irsai olivér – zolotis
szürkebarát – grauburgunder
kékfrankos – blaufränkisch
szürkebarát – ruländer
cabernet franc – carmenet
szürkebarát – pinot gris
cserszegi fűszeres
ottonel muskotály – muscat ottonel
kékoportó – blauer portugieser
kékfrankos – limberger
sauvignon – sauvignon blanc
sauvignon – sauvignon bijeli
zweigelt – rotburger
kadarka – csetereska
pinot blanc – fehér burgundi
kadarka – negru moale
kövidinka – a dinka mala

pinot noir – pinot tinto
kékportó – portugais bleu
irsai olivér – muskat olivér
kadarka – kadarka negra
pinot noir – pinot nero
ottonel muskotály – miszket otonel
kadarka – gamza
pinot noir – kisburgundi kék
kadarka – fekete budai
pinot noir – spätburgunder
kövidinka – a kamena dinka
kékfrankos – blauer limberger
olasz rizling – riesling italien
pinot noir – kék burgundi
pinot blanc – pinot bianco
generosa
szürkebarát – pinot grigio
kövidinka – steinschiller
rajnai rizling – riesling blanc
pinot noir – pino csernűj
chardonnay – morillon blanc
kékfrankos – moravka
zweigelt – blauer zweigeltrebe
pinot noir – blauer burgunder
olasz rizling – olaszrizling
szürkebarát – graumönch
kékfrankos – blauer lemlinger
cabernet franc – gros cabernet
irsai olivér – irsai
rajnai rizling – rhine riesling
cabernet franc – cabernet
irsai olivér – zolotisztűj rannűj
chardonnay – chardonnay blanc
kékportó – modry portugal

8. Opis súvislosti

Víno a šumivé víno – Opis vymezennej oblasti

a) Prírodné a kultúrne faktory

Oblasť „Hajós-Baja“, na ktorú sa vzťahuje chránené označenie pôvodu, sa nachádza v južnej časti Maďarska na severných výbežkoch pohoria Telecskai dombság. Zo západu je ohraničená riekou Dunaj, zo severu a z východu piesočnatými planinami regiónu Homokhátság medzi riekami Dunaj a Tisa a z juhu medzinárodnou hranicou.

Dunaj zohral významnú úlohu pri formovaní oblasti výroby. Súčasný koryto rieky bolo vytvorené reguláciou.

Environmentálne charakteristiky oblasti výroby sú do značnej miery ovplyvnené rozmanitou topografiou regiónu. Väčšina oblastí sa nachádza vo výške 150 m nad morom.

Z hľadiska topografie sa oblasť vyznačuje striedajúcimi sa kopcami a údoliami, ktoré sú zvyčajne orientované na severozápad alebo juhovýchod a ktoré sú vhodné na pestovanie viniča. Rozdiely v nadmorskej výške môžu prekročiť 10 – 20 metrov. Sklon svahov je 2 – 10 %.

Pôdy v oblasti výroby, na ktoré sa vzťahuje chránené označenie pôvodu „Hajós-Baja“, pozostávajú prevažne z vrstiev vápencových piesočnatých pôd (zložených z humusu a piesku) vytvorených na sprašovom základe, hoci v istej miere sa vyskytuje aj hnedá lesná pôda, černoziem, lúčne a aluviálne pôdy.

Klimatické podmienky výrobnej oblasti určuje najmä kontinentálne podnebie prevládajúce v Maďarsku, ktoré sa vyznačuje predovšetkým horúcimi letami a studenými zimami. V dôsledku podnebia a pomerne nízkej nadmorskej výšky sa tu často vyskytujú jarné a jesenné mrazy.

Priemerné teploty sa pohybujú okolo 11 až 12 °C. Priemerný počet hodín slnečného svitu presahuje 2 000 hodín ročne. Priemerný ročný úhrn zrážok je 450 až 500 mm, čo vyhovuje potrebám hrozna aj napriek nerovnomernému rozdeleniu zrážok počas roka.

b) Ľudské faktory

Oblasť výroby má bohaté vinohradnícke a vinárske tradície. Podobne ako aj inde v Maďarsku siaha pestovanie viniča v tejto oblasti až do rímskych čias.

Vinárska oblasť Hajós-Baja leží na území, pokiaľ siahala hranica starovekej Rímskej ríše (rieka Dunaj označovala „limes“, hranicu ríše), ale vplyv Rimanov prenikol aj do tejto oblasti.

Vinohradnícku tradíciu stredoveku spomalila turecká okupácia v 16. a 17. storočí, ktorá viedla k prudkému zníženiu počtu obyvateľov a poklesu výroby.

Po skončení tureckej okupácie sa v oblasti usadili nemecky hovoriace rodiny, väčšinou Švábi, ktoré mali zásadný vplyv na oživenie pestovania hrozna, na založenie kultúry vínnych pivníc a technológiu výroby vína, ktorá je typická pre túto oblasť výroby. Pestovanie viniča sa po epidémii fyloxéry presunulo do piesočnatých oblastí, keďže tieto oblasti boli proti fyloxére imúnne, ale obnova viniča umožnila znovu využívať niektoré pozemky, ktoré ponúkali výnimočné výrobné podmienky. V roku 1904 bolo v oblasti Baja zavedené stredoškolské odborné vzdelávanie.

V období po druhej svetovej vojne vznikli významné vinárstva a uskutočnila sa reforma pestovania viniča. Okrem tradičných, dovtedy takmer výlučne používaných odrôd (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka, Mézes), začali pestovatelia vysádzať aj odrody Kékfrankos, Leányka, Muscat Ottonel a Olaszrizling.

Začali sa čoraz viac používať rôzne pestovateľské metódy zahŕňajúce väčšie vzdialenosti medzi radmi, ako aj vysoké viazanie viniča. Okrem ďalšej zmeny v odrodách (výsadba svetoznámych odrôd, ako je Chardonnay alebo Cabernet sauvignon), zväčšenia rozlohy obrábanej plochy a zmeny spôsobu pestovania došlo koncom 70. rokov 20. storočia k rozvoju modernizovaných, veľkokapacitných závodov na výrobu vína.

Šumivé víno – Opis vymedzenej oblasti

b) Ľudské faktory

Okrem uvedených skutočností sa na šumivé vína „Hajós-Baja“ vzťahujú aj tieto vlastnosti:

Výrobná oblasť má bohatú tradíciu vinohradníctva a výroby šumivého vína.

V roku 1975 začala štátna farma Hosszúhegy (Hosszúhegyi Állami Gazdaság) vo vinárskej oblasti vyrábať šumivé víno.

V 80. rokoch 20. storočia vyrábala až 25 miliónov fliaš ročne. Väčšina sa uvádzala na trh ako šumivé víno vyrobené pomocou ruských metód vyzrievania v nádržkách.

Závod produkoval aj šumivé víno, ktoré v nádržkách vyzrievalo dlhší čas.

Šumivé vína rodiny Carmen zahŕňali ružové aj červené odrody.

Od polovice prvého desaťročia 21. storočia tu rodinné vinárstvo vyrába šumivé víno klasickými metódami vyzrievania vo fľašiach.

Víno

2. Opis vína (vín)

Prírodné prostredie vinárskej oblasti umožňuje výrobu plných, mierne kyslých, jemných vín s vysokým obsahom alkoholu. Schopnosť sprašového podlažia zabezpečovať prísun živín a zadržiavať vodu dodáva hroznu, ktoré sa tu pestuje, jedinečný charakter, ktorého výsledkom sú vína vyznačujúce sa mineralitou typickou pre vápencové podlažie.

Biele a ružové vína majú intenzívnu vôňu a bohatú chuť. Červené vína sú zvyčajne ovocné, majú sýtu farbu, výrazný obsah trieslovín a ich chuť sa rozvíja pomaly.

Prémiové vína sú výrazné, s komplexnými arómami a robustnou, bohatou chuťou, ktorá sa vyznačuje intenzívnou ovocnosťou. V mnohých prípadoch sa objavujú chute a vône sušeného ovocia a džemu, často intenzívne a korenisté, s dominantnými arómami získanými počas vyzrievania v drevených sudoch a vo fľašiach.

Vína s prívlastkom neskorý zber majú plnú chuť, ktorá odráža spôsob výroby a proces vyzrievania. Obsahujú zvyškový cukor.

Ľadové vína sú robustné, s vyrovnanými sladkými chuťami v dôsledku obsahu zvyškového cukru, kyslosti a obsahu alkoholu.

Odporúča sa, aby sa vína z oblasti výroby uvádzali na trh po vyzretí v sudoch a vo fľašiach.

3. Súvislosť medzi oblasťou výroby, ľudskými faktormi a výrobkom

Prírodné prostredie má kľúčový vplyv na vlastnosti vína. Výsledkom jeho osobitosti sú predovšetkým plné, mierne kyslé, jemné vína s vysokým obsahom alkoholu.

Piesočnaté pôdy sa okrem iného vyznačujú tým, že sa rýchlo zohrievajú a vďaka svojej svetlej farbe lepšie odrážajú slnečné svetlo, čím pomáhajú hroznu dozrievať. Schopnosť sprasového podlažia zabezpečovať prísun živín a zadržiavať vodu zároveň dodáva miestnemu hroznu jedinečný charakter, ktorého výsledkom sú vína vyznačujúce sa mineralitou typickou pre vápencové podlažie.

Biele a ružové vína majú v dôsledku pôdných a klimatických podmienok intenzívnu arómu a bohatú chuť. Červené vína sú zvyčajne ovocné, majú sýtu farbu, výrazný obsah trieslovín a ich chuť sa rozvíja pomaly. Odporúča sa, aby sa vína z oblasti výroby uvádzali na trh po vyzretí v sudoch a vo fľašiach.

Vinárska oblasť Hajós-Baja je kľúčovou súčasťou odvetvia vinohradníctva a vinárstva v rámci maďarského poľnohospodárstva. Okrem svojej ekonomickej váhy zohráva výroba vína významnú spoločenskú úlohu tým, že prispieva k zachovaniu miestneho obyvateľstva.

Pestovanie viniča a výroba vína, ako aj pridružené podnikanie v oblasti vínného cestovného ruchu neprestajne rastú. V tejto oblasti sa takisto nachádza dedina s najväčšími vínnymi pivnicami v Maďarsku, Hajósi Pincefalu.

Vplyv ľudských faktorov na oblasť výroby možno vidieť v týchto oblastiach:

- uvedomelý rozvoj odrodovej štruktúry (vrátane tradičných aj nových odrôd) v súlade s ekologickým potenciálom oblasti,
- vývoj technológie pestovania viniča a výroby vína v súlade s ekologickými a trhovými charakteristikami,
- vývoj výrobnej a integračnej štruktúry vhodnej pre ekologické a trhové podmienky.

Šumivé víno

2. Opis vína (vín)

Základné vína sú väčšinou plné, mierne kyslé, jemné vína s vysokým obsahom alkoholu.

Vyznačujú sa aj mineralitou. Biele a ružové základné vína majú intenzívnu arómu a bohatú chuť. Červené základné vína sú zvyčajne ovocné, majú sýtu farbu a výrazný obsah trieslovín.

3. Súvislosť medzi oblasťou výroby, ľudskými faktormi a výrobkom

Prírodné prostredie má kľúčový vplyv na vlastnosti základného vína. Výsledkom tejto osobitosti sú predovšetkým plné, mierne kyslé, pomerne jemné základné vína s vysokým obsahom alkoholu.

Piesočnaté pôdy sa okrem iného vyznačujú tým, že sa rýchlo zohrievajú a vďaka svojej svetlej farbe lepšie odrážajú slnečné svetlo, čím pomáhajú hroznu dozrievať. Schopnosť sprasového podlažia zabezpečovať prísun živín a zadržiavať vodu dodáva miestnemu hroznu jedinečný charakter, ktorého výsledkom sú základné vína vyznačujúce sa mineralitou typickou pre vápencové podlažie.

Biele a ružové základné vína majú v dôsledku pôdných a klimatických podmienok intenzívnu arómu a bohatú chuť. Siller a červené základné vína sú zvyčajne ovocné, majú sýtu farbu a výrazný obsah trieslovín a ich chuť sa rozvíja pomaly.

Vplyv ľudských faktorov na oblasť výroby možno vidieť v týchto oblastiach:

- uvedomelý rozvoj odrodovej štruktúry (vrátane tradičných aj nových odrôd) v súlade s ekologickým potenciálom oblasti,
- vývoj technológie pestovania viniča a výroby vína a šumivého vína v súlade s ekologickými a trhovými charakteristikami,
- vývoj výrobnéj a integračnej štruktúry vhodnej pre ekologické a trhové podmienky.

9. Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)

Pravidlá označovania

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

odatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Názvy menších zemepisných oblastí, ktoré môžu byť uvedené na etikete: Baja, Bátmonostor, Bácsszentgyörgy, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnáduvar, Rémsökös, Vaskút.

Pojmy, ktoré môžu byť uvedené: barrique, cuvée, muskotály [muškát], primőr [mladé víno], prémium [prémiové], siller, késői szüretelésű [neskorý zber], jégbor [ľadové víno].

Pravidlá plnenia do fliaš (uplatniteľné na všetky kategórie výrobkov a druhy vína):

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

- a) Vo vínnej pivnici na území vinárskej oblasti Hajós-Baja sa vína z vlastnej výroby môžu predávať priamo z nádoby alebo fľaše v prípade spotreby na mieste.
- b) Fľašovanie možno vykonávať iba v zariadení na plnenie do fliaš, ktoré je zaregistrované vinárskym spolkom vinárskej oblasti Hajós-Baja. Prezentácia sa môže uskutočniť mimo oblasti výroby, iba ak sa 48 hodín pred uskutočnením prezentácie podá oznámenie. Oznámenie sa podáva Výboru vinárskeho spolku vinárskej oblasti Hajós-Baja (Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsa). Fľašovanie sa musí uskutočniť do 90 dní od premiestnenia vína z miesta výroby.

Výroba v inej ako vymedzenej zemepisnej oblasti:

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka z výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

v obciach Bócsa, Kecel, Kéleshalma a Kiskőrös.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

https://boraszat.kormany.hu/admin/download/3/5d/82000/Hajos%20Baja%20OEM_v3_standard.pdf

Uverejnenie jednotného dokumentu zmeneného na základe schválenia nepodstatnej zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 druhým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

(2020/C 186/06)

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

Žiadosť o schválenie tejto nepodstatnej zmeny je uverejnená v databáze Komisie eAmbrosia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„MORTADELLA DI PRATO“

EÚ č.: PGI-IT-01333-AM01 – 1. 10. 2019

CHOP () CHZO (X)

1. Názov (názvy)

„Mortadella di Prato“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Taliansko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

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

Názov „Mortadella di Prato“ označuje studený mäsový výrobok z jemnej zmesi bravčového mäsa, morskej soli, cesnaku, korenín a likéru Alkermes (v objeme od 0,3 do 0,6 %) balený v čreve, ktorý prešiel tepelnou úpravou. Výrobok určený na spotrebu musí mať tieto vlastnosti: hmotnosť: 0,5 až 10 kg, tvar: tvar: valcovitý alebo mierne oválny, rozmery: dĺžka 8 až 70 cm, priemer 6 až 35 cm, organoleptické vlastnosti: konzistencia zmesi: tvrdá a kompaktná, najjemno pomletá a mäkká na jazyku, vonkajšia farba: matne ružová; vnútorná farba: tmavoružová od likéru Alkermes, s bielymi tukovými škvrnami, vôňa: prenikavá korenistá aróma s príchutou likéru Alkermes od samotného začiatku; chuť: charakteristická pre tento výrobok, protiklad medzi ostrou a prenikavou chuťou korenín, cesnaku a morskej soli a lahodnou chuťou likéru Alkermes, fyzikálno-chemické vlastnosti: pomer tukov a bielkovín: do 1,5.

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

Ošipané určené na výrobu salámy „Mortadella di Prato“ sa musia kŕmiť pomyjami alebo kašou s minimálnym obsahom sušiny 45 % na maximálne 80 kg živej váhy a 55 % počas výkrmového obdobia. Jedno zviera nesmie denne skonzumovať viac ako 15 litrov srvátky (vedľajší produkt pri výrobe tvarohu) a cmaru (vedľajší produkt pri výrobe masla).

„Mortadella di Prato“ sa vyrába výhradne z týchto mäsových častí v uvedených percentuálnych pomeroch: pliecko: od 40 do 50 %; podkožný tuk: od 9 do 15 %; odrezky šunky: od 10 do 20 %; krkovička: od 5 do 15 %; lalok: od 5 do 15 %; bôčik: od 5 do 10 %. Povinné prísady sú: likér Alkermes: od 0,3 do 0,6 %; mleté čierne koreníe: od 0,1 do 0,3 %; celé koreníe: od 0,1 do 0,2 %; morská soľ: od 2,0 do 3,0 %; mleté koreniny (koriander, škoric, muškátový oriešok, muškátový kvet a klinčeky): od 0,1 do 0,25 %; cesnak: od 0,08 do 0,2 %; použitie konzervačných látok v súlade s právnymi predpismi je povolené; pridávanie glutamanu sodného je zakázané.

Použitie mäso musí pochádzať z ošipaných s hmotnosťou minimálne 160 kg (+/- 10 %) a v čase porážky starších ako deväť mesiacov. Medzi porážkou ošipaných a spracovaním mäsa musí uplynúť minimálne 24 a maximálne 96 hodín.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 17.

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

Pri výrobe salámy „Mortadella di Prato“ musia v danej zemepisnej oblasti prebiehať tieto kroky, a to v následnej postupnosti a bez prerušenia: narezanie, mletie a premiešanie, plnenie a uväzovanie, naparovanie a varenie, prepláchnutie a ochladenie.

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

Medzi ochladením a následným usušením a prvým (vákuovým) zabalením výrobku môže uplynúť maximálne 20 minút. Nedodržanie tohto časového obmedzenia by malo okrem rizika mikrobiálneho rastu za následok nezvratné poškodenie jemnej organoleptickej vyváženosti výrobku, čím by sa zničila jeho aróma a zmenila charakteristická ružová farba.

Výrobok môže byť opätovne zabalený narezaný hrubšie či tenšie plátky, do vákua, modifikovanej atmosféry alebo vo vaničkách, a to aj mimo zemepisnej oblasti.

Saláma „Mortadella di Prato“ sa môže uvádzať na trh vcelku alebo narezaná na hrubšie či tenšie plátky, balená do vákua, do modifikovanej atmosféry alebo vo vaničkách.

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

Na balení sa musí nachádzať etiketa, na ktorej je jasným a čitateľným písmom vytlačené logo (pozri obrázok nižšie), ktoré má tvar oválu, ktorý v spodnej časti pretína obdĺžnikový rámček tak, že spolu tvoria jeden objekt.



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť výroby a prvého balenia salámy „Mortadella di Prato“, tvorí celé územie obce Prato a obcí Agliana, Quarrata a Montale v provincii Pistoia.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Oblasť Prato je známa racionálnym využívaním vodných zdrojov rieky Bisenzio, ktorá ňou preteká, a ďalších vodných tokov. Potreba zúrodnenia tejto rozsiahlej aluviálnej nížiny a rozpoznanie možnosti využitia vody ako zdroja energie na poháňanie mlynov a textilných strojov sa datujú do 12. storočia a viedli k vytvoreniu tzv. gore, rozsiahlej siete umelých kanálov pretkávajúcich nížinu Prato, ktorá zasahuje až do susedných obcí Agliana, Quarrata a Montale v provincii Pistoia. Okrem výroby energie došlo vďaka gore a ďalším vodným tokom v stredoveku aj k rozvoju Arte dei Beccai (mäsiarskeho cechu), v ktorom sa z hygienických dôvodov vyžadovalo veľké množstvo vody, takisto ako v prípade farbiarstva. Práve v tomto období sa začalo rozvíjať odvetvie spracovania a využívania bravčového mäsa, ktoré si získalo dobrú povesť a stalo sa dôležitou súčasťou hospodárstva, lebo zabezpečovalo hlavný zdroj potravy v zimných mesiacoch. Každá sedliacka rodina chovala ošipané a dobre situované meštiania zverovali svoje zvieratá na základe zmlúv o chove sedliakom na vykrmenie, pričom podľa dohody si mohli ponechať „polovicu Božieho diela“. V ďalších storočiach výrazne rástla každoročná spotreba bravčového mäsa, salsicciari (údenári) z Prato si vybudovali veľmi dobré meno a vzhľadom na obrovský obrat z predaja klobás museli platiť osobitné clo. Jedinečná štruktúra vodných ciest v tejto oblasti teda utužila tradične blízky vzťah starobylej profesie farbiarov, ktorým sa pripisuje prvé využitie košenily, a mäsiarov, ktorí začali do svojich klobás ako farbivo a príchut' primiešavať slávne „grana de tintore“.

Výrobok „Mortadella di Prato“ je známy najmä použitím likéru Alkermes, vďaka ktorému sa prejavuje protiklad medzi ostrou a prenikavou chuťou korenín, cesnaku a morskej soli a lahodnou chuťou likéru Alkermes, čo dodáva výrobku nenapodobiteľné organoleptické vlastnosti. Za svoju špecifickosť vďaka výrobnému tradičnému miestnemu know-how, ku ktorému patrí: výber mäsových častí najvhodnejších na varenie, dosiahnutie vynikajúcej súdržnosti zmesi vyplývajúcej z kombinácie bielkovín zo spojivového tkaniva a cukrov obsiahnutých v likéri Alkermes, lepšia ochrana tukov pred žltnutím, ktorá je výsledkom bakteriostatických a antioxidantných účinkov zmesi korenín, čierneho korenia, cesnaku a morskej soli, či záruka dlhého a postupného sušenia, keďže výrobok sa ešte pred varením v pare suší v sušiarňi. Všetky tieto aspekty zabezpečujú jedinečnosť výrobku na kulinárskej mape Talianska.

Prídanie likéru Alkermes ako rozhodujúcej prísady salámy „Mortadella di Prato“ je jednoznačným ukazovateľom pôvodu z Prata a exkluzivity výrobku: Alkermes je likér svetločervenej farby vyrábaný výhradne z košenily, vysušeného a pomletého parazitického hmyzu, ktorý sa stáročia používal na farbenie tkanín — tradičnú hospodársku činnosť v oblasti gore v okolí mesta a okresu Prato. Podrobná znalosť košenily v oblasti Prato podnietila jej všestranné využívanie na farbenie látok, výrobu potravín a liečiv. Do dnešných čias sa využíva najmä ako kulinárska prísada v podobe likéru Alkermes v mäsových výrobkoch aj miestnom pečive („pesche di Prato“). Táto skutočnosť, ako aj snaha výrobcov z Prata o zachovanie tradičných výrobných metód, viedla k tomu, že výrobok „Mortadella di Prato“ získal veľmi dobrú povesť, ktorá je nepochybniteľná a podložená rozsiahlou dokumentáciou. Prvé doklady, v ktorých sa s istotou spomína výrobok „Mortadella di Prato“ ako výrobok s pôvodom v meste Prato, sa datujú od roku 1733, od čias blahorečenia Kataríny Riccickej, keď mníšky z dominikánskeho kláštora v Prate pripravili obed pre hostí, pri ktorom sa podával ako miestna špecialita. Neskôr sa „Mortadella di Prato“ pod týmto názvom spomína v roku 1854 v korešpondencii medzi Cesarem Guastim a Giovannim Pierallinim, v novinách Lo Zenzero z roku 1862 a v priebehu 19. storočia v mnohých ekonomických publikáciách (L'Italia economica z roku 1868, L'Italia all'opera z roku 1869), v správach vypracovaných v taliančine, angličtine a vo francúzštine pre medzinárodné výstavy v Londýne a Paríži a v správe francúzskeho policajného komisára o vývoze výrobku do Francúzska (1867), čo dokazuje, aké dobré meno si tento výrobok získal. V správe úradníka medzinárodnej výstavy v Londýne sa konkrétne uvádza, že „Mortadella di Prato a Mortadella di Bologna dali meno celému druhu výrobkov“. Množstvo odkazov na výrobok „Mortadella di Prato“ pochádza aj z najrôznejších publikácií 20. storočia, napríklad z miestnych kuchárskych kníh, celoštátnych novín, ale aj z národnej a medzinárodnej gastronómie, čo je dokladom jeho výrazného rozšírenia. Vďaka svojim vlastnostiam sa výrobok prepracoval do mnohých miestnych, národných aj medzinárodných kuchárskych kníh a gastronomických sprievodcov vrátane prvého vydania Guida Gastronomica d'Italia od Touring Club Italiano (1931). O jeho dobrom mene svedčí aj záujem najlepších šéfkuchárov a slávnych osobností zo sveta medzinárodnej kultúry a gastronómie, napríklad spisovateľa Manuela Vázqueza Montalbána. Organizácie Accademia della cucina italiana (1987) a Slow Food, ktorá v roku 2000 založila komisiu na jeho ochranu, ho považujú za skutočný výraz gastronomickej tradície oblasti Prato. Od 18. storočia sa výrobok „Mortadella di Prato“ podáva s figami alebo v tradičnej kuchyni ako prísada mnohých miestnych jedál, napríklad „sedani alla pratese“ (zeler na pratský spôsob). Výrobok sa pravidelne objavuje na medzinárodných veľtrhoch, ako aj na miestnom festivale jedla a vín „Divini profumi. Tra bere e sapere, cultura e saporì della provincia di Prato“.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

Konsolidované znenie špecifikácie výrobku je dostupné na tomto webovom sídle: <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“ (v pravom hornom rohu obrazovky), potom na „Prodotti DOP IGP STG“ (v ľavej časti obrazovky) 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