



Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2022/C 234/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.10743 – TOWERBROOK / GSF) ⁽¹⁾	1
2022/C 234/02	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.10686 – LOV GROUP / BETCLIC EVEREST GROUP) ⁽¹⁾	2
2022/C 234/03	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.10731 – APOLLO MANAGEMENT / PRIMAFRIO) ⁽¹⁾	3

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2022/C 234/04	Výmenný kurz eura — 16. júna 2022	4
---------------	---	---

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2022/C 234/05	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.10560 - SIKA / MBCC GROUP) ⁽¹⁾	5
---------------	---	---

2022/C 234/06	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.10649 – PKN ORLEN / NORMBENZ / SELECTED HUNGARIAN AND SLOVAK ASSETS OF MOL) ⁽¹⁾	7
INÉ AKTY		
Európska komisia		
2022/C 234/07	Uverejnenie jednotného dokumentu zmeneného na základe schválenia nepodstatnej zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 druhým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.....	9
2022/C 234/08	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	14
2022/C 234/09	Uverejnenie jednotného dokumentu zmeneného na základe schválenia nepodstatnej zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 druhým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.....	24

⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii**(Vec M.10743 – TOWERBROOK / GSF)****(Text s významom pre EHP)**

(2022/C 234/01)

Dňa 8. júna 2022 sa Komisia rozhodla nevznieť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32022M10743. EUR-Lex predstavuje online prístup k právu Európskej únie.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii
(Vec M.10686 – LOV GROUP / BETCLIC EVEREST GROUP)

(Text s významom pre EHP)

(2022/C 234/02)

Dňa 10. júna 2022 sa Komisia rozhodla nevznieť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32022M10686. EUR-Lex predstavuje online prístup k právu Európskej únie.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii
(Vec M.10731 – APOLLO MANAGEMENT / PRIMAFRIO)

(Text s významom pre EHP)

(2022/C 234/03)

Dňa 10. júna 2022 sa Komisia rozhodla nevznieť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32022M10731. EUR-Lex predstavuje online prístup k právu Európskej únie.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

16. júna 2022

(2022/C 234/04)

1 euro =

Mena		Výmenný kurz	Mena		Výmenný kurz
USD	Americký dolár	1,0400	CAD	Kanadský dolár	1,3446
JPY	Japonský jen	138,24	HKD	Hongkongský dolár	8,1638
DKK	Dánska koruna	7,4386	NZD	Novozélandský dolár	1,6608
GBP	Britská libra	0,85550	SGD	Singapurský dolár	1,4451
SEK	Švédská koruna	10,6942	KRW	Juhokórejský won	1 346,88
CHF	Švajčiarsky frank	1,0142	ZAR	Juhoafrický rand	16,6052
ISK	Islandská koruna	137,50	CNY	Čínsky juan	6,9844
NOK	Nórska koruna	10,4588	HRK	Chorvátska kuna	7,5245
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	15 427,31
CZK	Česká koruna	24,742	MYR	Malajzijský ringgit	4,5786
HUF	Maďarský forint	398,10	PHP	Filipínske peso	55,700
PLN	Poľský zlotý	4,7138	RUB	Ruský rubel'	
RON	Rumunský lei	4,9443	THB	Thajský baht	36,566
TRY	Turecká líra	18,0126	BRL	Brazílsky real	5,2559
AUD	Austrálsky dolár	1,4939	MXN	Mexické peso	21,4115
			INR	Indická rupia	81,1945

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentracii
(Vec M.10560 - SIKA / MBCC GROUP)

(Text s významom pre EHP)

(2022/C 234/05)

1. Komisii bolo 7. júna 2022 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentracii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Sika International AG („Sika“, Švajčiarsko), stopercentná dcérska spoločnosť podniku SIKA AG („Sika AG“, Švajčiarsko),
- LSF11 Skyscraper Holdco S.à.r.l. („MBCC“, Luxembursko), v konečnom dôsledku materská spoločnosť skupiny MBCC Group.

Podnik Sika získa v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách kontrolu nad celým podnikom MBCC.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Sika: skupina zameraná celosvetovo na vývoj, výrobu a dodávku chemických zmesí, mált, tesniacich materiálov a lepidiel, zvukovoizolačných a výstužných materiálov, systémov spevňovania konštrukcií, priemyselných podlahových krytín, ako aj strešných a hydroizolačných systémov, ktoré sa používajú v stavebníctve a vo výrobných odvetviach,
- MBCC: skupina zložená z dvoch globálnych podnikateľských jednotiek, a to i) „chemické zmesi“ – poskytuje riešenia zákazníkom v odvetví výroby betónu, cementu a podzemnej výstavby, a ii) „stavebné systémy“ – ponúka riešenia na ochranu a opravu budov a konštrukcií.

3. Na základe predbežného posúdenia sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách. Tým však nie je dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci.

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

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr 10 dní odo dňa uverejnenia tohto oznámenia. Vždy je nutné uviesť túto referenčnú značku:

M.10560 - SIKA / MBCC GROUP

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

Pripomienky možno Komisii zaslať e-mailom, faxom alebo poštou. Použite tieto kontaktné údaje:

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

Fax +32 22964301

Poštová adresa:

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

Predbežné oznámenie o koncentracii**(Vec M.10649 – PKN ORLEN / NORMBENZ / SELECTED HUNGARIAN AND SLOVAK ASSETS OF MOL)****(Text s významom pre EHP)**

(2022/C 234/06)

1. Komisii bolo 10. júna 2022 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Polski Koncern Naftowy ORLEN S.A. („PKN ORLEN“, Poľsko),
- Normbenz Magyarország Kft. („Normbenz“, Maďarsko),
- vybrané aktíva v Maďarsku a na Slovensku, ktoré má momentálne pod kontrolou podnik MOL Magyar Olaj- és Gázipari Nyrt. („MOL“, Maďarsko).
- Podnik PKN Orlen získa v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách výlučnú kontrolu nad celým podnikom Normbenz a nad vybranými aktívami v Maďarsku a na Slovensku, ktoré má momentálne pod kontrolou podnik MOL.
- Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií a aktív.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- PKN ORLEN je materskou spoločnosťou skupiny ORLEN Group, ktorá je integrovaným sieťovým podnikom pôsobiacim v strednej Európe a Kanade v oblasti rafinácie ropy a výroby biopalív, petrochemickej výroby, výroby elektriny, veľkoobchodného a maloobchodného predaja motorových palív, maloobchodného predaja rýchloobratového spotrebného tovaru, ako aj ťažby ropy a zemného plynu,
- Normbenz prevádzkuje čerpacie stanice v Maďarsku pod značkou Lukoil,
- vybrané aktíva v Maďarsku a na Slovensku, ktoré má momentálne pod kontrolou podnik MOL, sú základom prevádzky čerpacích staníc v Maďarsku a na Slovensku.

3. Na základe predbežného posúdenia sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách. Tým však nie je dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci.

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

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr 10 dní odo dňa uverejnenia tohto oznámenia. Vždy je nutné uviesť túto referenčnú značku:

M.10649 – PKN ORLEN / NORMBENZ / SELECTED HUNGARIAN AND SLOVAK ASSETS OF MOL

Pripomienky možno Komisii zaslať e-mailom, faxom alebo poštou. Použite tieto kontaktné údaje:

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

Fax +32 22964301

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

Poštová adresa:

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

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

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

(2022/C 234/07)

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

„Roquefort“

EÚ č.: PDO-FR-0131-AM05 – 18.2.2022

CHOP (X) CHZO ()

1. **Názov**

„Roquefort“

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*

„Roquefort“ je syr s modrou plesňou, ktorý sa pripravuje a vyrába výhradne zo surového plnotučného ovčieho mlieka v súlade s vernými a tradičnými miestnymi postupmi.

Nelisovaná a nevarená hmota, naočkovaná spórami *Penicillium roqueforti*, fermentovaná a solená, s vlhkosťou kôrou, obsahuje pred lisovaním minimálne 52 g tuku na 100 g sušiny a minimálne 55 g tuku na 100 g vyzretého syra.

Má valcovitý tvar s priemerom 19 až 20 cm, výškou 8,5 až 11,5 cm a hmotnosť 2,5 až 3 kg.

Hmota je krémovitá a konzistentná s pravidelnou zeleno-modrou plesňou, veľmi výraznou arómou, miernou plesňovou vôňou a s jemnou a výraznou chuťou.

Syr zreje a dozrieva aspoň 90 dní odo dňa jeho výroby.

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

Použitie mlieka pochádza zo stád oviec plemena Lacaune, ktoré sa chovajú na mlieko.

(1) Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 17.

Ovce sa chovajú tradičným spôsobom, ich stravu tvorí najmä tráva, krmivo rastlinného pôvodu a obilie, pričom aspoň tri štvrtiny sušiny ročne pochádzajú z príslušnej zemepisnej výrobnjej oblasti.

Krmivo zakúpené mimo farmy s výnimkou slamy a vlastného mletého krmiva alebo totožného krmiva vrátane krmiva rastlinného pôvodu, obilia a doplnkového krmiva určeného pre ovce a jahnice na reprodukciu bez ohľadu na jeho pôvod na stádo a rok nesmie prekročiť priemerne 200 kg sušiny na jednu ovcu, ktorá sa na farme chová na mlieko.

Všetko krmivo, najmä doplnkové krmivo, nevyhnutne nepochádza z príslušnej zemepisnej oblasti, lebo je tu málo pôdy vhodnej na pestovanie plodín a jeho produkciu obmedzujú klimatické podmienky s častými letnými suchami.

Keď je k dispozícii tráva, každodenné pasenie je nevyhnutné, hneď ako to počasie umožní.

Denný prídel stáda obsahuje v čase ustajnenia priemerne aspoň jeden kilogram suchého sena na jedno zviera.

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

Všetky etapy, od výroby mlieka po zrenie syra, sa uskutočňujú v príslušnej zemepisnej oblasti.

Syr zraje v pivniciach, ktoré sa nachádzajú v sutinách hôr Combalou (obec Roquefort-sur-Soulzon), ako sa to vymedzuje v rozhodnutí regionálneho súdu Millau z 12. júla 1961.

Dozrievanie prebieha po zrení výhradne v obci Roquefort-sur-Soulzon.

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

Rezať syr „Roquefort“ je povolené.

Skladovanie pred obalením, krájanie, balenie do jednotlivých obalov, predbežné balenie a balenie syrov prebieha výlučne v obci Roquefort-sur-Soulzon, a to z týchto dôvodov:

- a) V záujme zaistenia celistvosti syra „Roquefort“ vzhľadom na podmienky dozrievania syra v obci Roquefort-sur-Soulzon pri teplote $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$ je nevyhnutné, aby sa nakrájal a zabalil pred prepravou s osobitnou pozornosťou na uchovanie chladiaceho reťazca predchádzaním akejkoľvek náhlej zmeny teploty syra „Roquefort“, ktorou by sa výrobok mohol znehodnotiť.
- b) Iba čo najrýchlejším zabalením syra po opustení miestnosti s regulovanou teplotou, kde prebieha dozrievanie, sa zachovávajú fyzikálne a organoleptické vlastnosti syra „Roquefort“ od zrenia a dozrievania, až pokiaľ sa syr nedostane k zákazníčkovi. Na dosiahnutie tohto cieľa sa baliace zariadenia nachádzajú v tej istej obci ako miestnosti s regulovanou teplotou. „Roquefort“ je krehký výrobok, ktorý zraje a dozrieva veľmi pomaly a chránený pred svetlom. Po zrení a dozrievaní, keď je syr pripravený na konzumáciu, znesie len obmedzenú manipuláciu zo strany personálu s osobitnými znalosťami o tom, ako výrobok zabalí čo najrýchlejšie, aby sa predišlo riziku vysušenia, oxidácie alebo vzniku neobvyklého zafarbenia.
- c) Na zaistenie mikrobiologickej bezpečnosti syra „Roquefort“ je dôležité, aby ho bolo možné predtým, ako sa dostane k spotrebiteľovi, vysledovať a skontrolovať v štádiách krájania, obalenia, predbežného balenia a balenia až po konečný výrobok pripravený pre spotrebiteľa, pričom na označenie každej výrobnjej dávky sa použije identifikačná značka (uvedená navrchu syra). Tieto kroky si vyžadujú osobitné vedomosti a priamo ovplyvňujú kvalitu tohto syra zo surového mlieka.

Uvedené ustanovenia týkajúce sa krájania a balenia sa nevzťahujú na predajne, v ktorých sa syr krája na žiadosť spotrebiteľov alebo sa krája/balí s cieľom okamžitého predaja v zmysle nariadenia (ES) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011.

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

Na baleniach syrov „Roquefort“, ktoré sa predávajú celé alebo krájané, sa okrem povinných označení stanovených právnymi predpismi týkajúcimi sa označovania a uvádzania potravín na trh uvádza:

- názov označenia pôvodu „Roquefort“ je uvedený písmom, ktorého veľkosť zodpovedá minimálne dvom tretinám veľkosti najväčšieho písma na etikete,
- v rovnakom zornom poli symbol CHOP Európskej únie.

Tieto označenia sa uvádzajú aj na prepravkách alebo iných baleniach obsahujúcich tieto syry.

Na etikete sa uvádza aj kolektívna známka skupiny žiadateľov „Brebis Rouge“ [červená ovca]. Na etiketách, na ktorých sa symbol CHOP uvádza farebne, sa farebne uvádza aj kolektívna známka; na baleniach, na ktorých sa symbol CHOP uvádza čiernobielo alebo ako negatív, sa čiernobielo alebo ako negatív uvádza aj kolektívna známka.

K názvu „Roquefort“ na etikete, reklamných materiáloch, korešpondencii, faktúrach ani obchodných dokladoch sa okrem tejto spoločnej ochrannej známky a ďalších zvláštnych obchodných alebo výrobných značiek alebo obchodných mien či firemných značiek nemôžu pridávať žiadne určujúce prívlastky alebo akékoľvek iné zmienky.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

departement de l'Aude:

obce Belpech*, Brousses-et-Villaret, Castans, Caudebronde, Cenne-Monestiés, Cuxac-Cabardès, Fanjeaux*, Fontiers-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Labastide-Esparbairénque, Lacombe, Laprade, Lespinassière, Les Martyrs, Mas-Cabardès, Mayreville, Miraval-Cabardès, Montolieu, Pradelles-Cabardès, Roquefère, Saint-Denis, Saissac, La Tourette-Cabardès, Verdun-en-Lauragais, Villardonnell, Villemagne,

departement de l'Aveyron:

kantóny Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Ceor-Ségala, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lézérou, Rasperes et Lévérou, Rodez-2, Rodez-Onet, Vallon, Saint-Affrique, Tarn a Causses,

obce Les Albres, Anglars-Saint-Félix, Asprières, Auzits, Le Bas Ségala, Belcastel, Bertholène, Bessuéjols, Bor-et-Bar, Bournazel, Brandonnet, La Capelle-Bleys, Castelmarty, Castelnau-de-Mandailles*, Compolibat, Conques-en-Rouergue*, Crespin, Drulhe, Escandolières, Espalion, La Fouillade, Gaillac-d'Aveyron, Galgan, Goutrens, Laissac-Sévérac l'Église, Lanuéjols, Lassouts, Lescure-Jaoul, Lugan, Lunac, Maleville, Mayran, Millau, Montbazens, Morlhon-le-Haut, Najac, Palmas d'Aveyron, Peyrusse-le-Roc, Pierrefiche, Pomayrols, Prades-d'Aubrac*, Prévinières, Privezac, Rieupeyroux, Rignac, Rodez, Roussennac, Saint-André-de-Najac, Saint-Côme-d'Olt, Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac, Sainte-Eulalie-d'Olt, La Salvetat-Peyralès, Sanvensa, Sébrazac, Sonnac, Tayrac, Valzergues, Vaureilles, Villecomtal, Vimenet,

departement Gard:

obce Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Dourbies, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Saint-Sauveur-Camprieu, Trèves, Vissec,

departement Hérault:

obce Les Aires, Avène, Bédarieux, Le Bousquet-d'Orb, Brenas, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Le Caylar, Ceilhes-et-Rocozels, Colombières-sur-Orb, Combes, Courniou, Le Cros, Dio-et-Valquières, Ferrals-les-Montagnes, Fraisse-sur-Agout, Graissessac, Hérépian, Joncels, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Liausson, Lodève, Lunas, Mérfons, Mons, Mourèze, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pégairolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Les Plans, Le Poujol-sur-Orb, Le Pradal, Prémian, Le Puech, Riols, Les Rives, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Étienne-d'Albagnan, Saint-Étienne-Estréchoux, Saint-Félix-de-l'Héras, Saint-Geniès-de-Varensal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Vincent-d'Olargues, Salasc, La Salvetat-sur-Agout, Sorbs, Le Soulié, Taussac-la-Billière, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Valmascle, Verreries-de-Moussans, Vieussan, Villemagne-l'Argentière,

departement Lozère:

kantón Chirac,

obce Allenc, Badaroux, Banassac-Canilhac, Les Bondons, Brenoux, La Canourgue, Cans et Cévennes*, Chadenet, Chanac, Florac Trois Rivières*, Fraissinet-de-Fourques, Gatuzières, Gorges du Tarn Causses, Les Hermaux, Hures-la-Parade, Ispagnac, Lachamp-Ribennes*, Lanuéjols, Laval-du-Tarn, La Malène, Marvejols, Mas-Saint-Chély, Massegros Causses Gorges, Mende, Meyrueis, Monts-de-Randon*, Le Rozier, Saint-Bauzile, Saint-Étienne-du-Valdonnez, Saint-Pierre-de-Nogaret, Saint-Pierre-des-Tripiers, Saint-Saturnin, Sainte-Hélène, La Tieule, Trélans, Vebron,

departement Tarn:

kantóny Carmaux-1 Le Ségala, Les Hautes Terres d'Oc, Mazamet-1, Mazamet-2 Vallée du Thoré, La Montagne noire,

obce d'Alban, Amarens*, Ambialet, Arifat, Arthès*, Bellegarde-Marsal*, Bernac*, Brousse, Burlats, Cagnac-les-Mines, Carmaux, Castanet, Castelnau-de-Lévis*, Castres, Cestayrols*, Cordes-sur-Ciel*, Curvalle, Dénat*, Fauch, Le Fraysse, Le Garric, Graulhet*, Labessière-Candeil, Lacapelle-Ségalar, Laparrouquial, Lasgraisse*, Lautrec, Lempaut*, Lescure-d'Albigeois, Lombers, Mailhoc*, Massals, Mazamet, Miolles, Monestiés, Montfa, Montirat, Montredon-Labessonnié, Mont-Roc, Mouzens*, Mouzieys-Panens*, Navès*, Paulinet, Peyregoux*, Poulan-Pouzols, Pratviel*, Puéchoursi*, Puy-laurens*, Rayssac, Réalmont, Roquecourbe, Rouffiac, Saint-André, Saint-Christophe, Saint-Jean-de-Vals, Saint-Julien-du-Puy, Saint-Marcel-Campes, Saint-Martin-Laguépie, Saint-Salvy-de-la-Balme, Sainte-Croix, Salles, Le Ségur, Sieurac, Soual, Souel*, Técoü*, Teillet, Terre-de-Bancalié, Trévien, Vénès, Villefranche-d'Albigeois, Viviers-lès-Montagnes,

* časť obce

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Syr „Roquefort“ sa vyrába zo surového plnotučného mlieka oviec plemena Lacaune, ktoré sú dokonale prispôsobené podmienkam prostredia v danej zemepisnej oblasti. Pivnice určené na zrenie syra boli vybudované v sutinách, v ktorých sa nachádza rovnomenná obec, a poskytujú nevyhnutné podmienky na to, aby v syre rástla plesň *Penicillium roqueforti*, vďaka ktorej syr získava svoju charakteristickú chuť. Počas ďalšej fázy pomalého dozrievania syrová hmota postupne získava jemnú štruktúru a optimálne organoleptické vlastnosti.

Zemepisná oblasť zodpovedá južným častiam pohoria Centrálny masív, jeho úpätiu a horským údoliam. Klímu, ktorá sa vyznačuje nadmorskou výškou vyššou ako 400 m, určujú stredomorské a atlantické vplyvy. Znamená to dlhé zimy, ktoré vegetácii na jar bránia rásť, a v lete suchá, často zhoršené tým, že pôda obsahuje malé zásoby vody. V dôsledku geologického podkladu z hercýnskeho vrásnenia alebo vápencových usadenín z druhohôr v kombinácii s eróziou je topografia často zvlnená a pôdy sú kamenisté. Zemepisná oblasť zahŕňa pastviny s pasienkami a oblasti s trávnyťm porastom. Malá plocha pôdy vhodná na pestovanie plodín sa používa na dočasné trávnyť porasty a obilie na vlastnú konzumáciu.

Pivnice určené na zrenie syra „Roquefort“ v dedine Roquefort-sur-Soulzon sú úplne zarezané do sutín na úpätiach vápencových útesov Combalou, ktoré boli po stáročia miestom lomov a zosuvov. Cez praskliny v sutinách, pravé prírodné komíny nazývané „fleurines“, prichádza prúd čerstvého, vlhkého vzduchu rôznej sily. Fleurines slúžia v závislosti od výkyvov vonkajšej teploty a atmosférického tlaku ako obrovský generátor vlhkého, studeného vzduchu. Vzduch, ktorý vstupuje do pôdy, ochladzujú studené steny útesov orientované na severovýchod. Klesá do spodnej časti sutín a pri kontakte so zásobárňou podzemnej vody sa nasýti vlhkosťou. Fleurines teda vytvárajú, vyrovnávajú a udržiavajú osobitnú prírodnú mikroklimu v jaskynných pivniciach, kde rastie plesň *Penicillium roqueforti*.

„Roquefort“ má dlhú históriu. Zmienku z roku 1070 môžeme nájsť v kópiári opátstva Abbaye de Conques v Aveyrone. V dekréte parlamentu v Toulouse z roku 1666 sa potvrdili všetky kráľovské privilégia udelené od čias Karola VI. na ochranu „Roquefortu“, ktorými sa obyvateľom Roquefort-sur-Soulzon udelilo výhradné právo na zrenie syra „Roquefort“. Diderot a d'Alembert vyhlásili syr „Roquefort“ v 18. storočí za „kráľa syrov“. Oblasť zrenia syra „Roquefort“ sa potom sa vo viacerých rozhodnutiach obmedzila na sutiny Combalou. Francúzsky parlament schválil 26. júla 1925 zákon, v ktorom zo syra „Roquefort“ urobil prvý syr s uznaným označením *appellation d'origine*.

Pre „Roquefort“ je príznačný systém chovu v príslušnej zemepisnej oblasti. Je založený na chove oviec plemena Lacaune a používaní krmiva z blízkych fariem bez systému sezónneho presunu zvierat. Tomuto prostrediu sa zvlášť dobre prispôsobilo plemeno Lacaune. Vlnené rúno sústredené na chrbte v lete poskytuje ochranu pred slnkom a pomáha ovciam znášať horúčavy. Kopytá sú prispôsobené kamenitej pôde. V období pastvy je teda schopné maximálne zužitkovať vegetáciu v zemepisnej oblasti, ktorá často obsahuje málo živín. Na základe genetického výberu, ktorý v zemepisnej oblasti prebiehal celé desaťročia, sa z plemena Lacaune vyvinula ovca, ktorá je známa produkciou kvalitného mlieka. Ovce sa chovajú tradičným spôsobom, pričom kŕmenie sa zakladá na spásaní pôdy a trvalých alebo dočasných trávnych porastov v zemepisnej oblasti, ktorá sa využíva na spásanie a pestovanie krmiva. Existujú obmedzenia nakupovania krmiva z oblastí mimo farmy.

Výroba syra „Roquefort“ si vyžaduje osobitné znalosti. Syr sa vyrába zo surového plnotučného mlieka. Prášky a kultúry *Penicillium roqueforti*, ktoré sa používajú na naočkovanie syra, sa pripravujú z tradičných kmeňov, ktoré sa nachádzajú v mikroklimatických prírodných jaskynných pivniach v obci Roquefort-sur-Soulzon. Syr sa necháva stieť bez lisovania. Prevzdušňuje sa prepichovaním. „Roquefort“ potom zreje v pivniciach v sutinách hôr Combalou, ktoré sa prirodzene vetrajú čerstvým, vlhkým vzduchom v čase potrebnom na dobrý rozvoj *Penicillium roqueforti*. Potom sa obalí ochranným obalom, aby sa spomalil rast *Penicillium roqueforti* a vývoj pokračuje pomalým dozrievaním.

„Roquefort“ je syr s modrou plesňou vyrábaný výhradne zo surového plnotučného ovčieho mlieka, ktorý zreje a dozrieva aspoň 90 dní od dátumu výroby.

Hmota je krémovitá s pravidelným zeleno-modrým žilkovaním, veľmi výraznou arómou, miernou plesňovou vôňou a jemnou, výraznou chuťou.

Použitie plemena Lacaune, tradičného systému chovu a krmiva, ktoré pozostáva zo zdrojov z danej zemepisnej oblasti, ovplyvňuje zloženie ovčieho mlieka, najmä mastných kyselín, ktoré sú nositeľmi chuti. Toto mlieko, používané za surova, prispieva k osobitej aróme syra „Roquefort“, ktorá sa počas zrenia a dozrievania rozvinie vďaka plesni *Penicillium roqueforti*.

Pri výrobe syra „Roquefort“ zo surového plnotučného mlieka je potrebné, aby výrobca syra preukázal flexibilitu. Znalosti využívané pri výrobe, napríklad vysušenie bez lisovania, vďaka ktorému sa v hmote vytvárajú pravidelné otvory, a prepichovanie, ktoré umožňuje prenikanie vzduchu, sú nevyhnutné pre rast plesne *Penicillium roqueforti* počas zrenia, pričom vzniká hmota s rovnomerne rozloženou plesňou.

Zrecie jaskynné pivnice v sutinách hôr Combalou, vetrané prostredníctvom „fleurines“, zabezpečujú prirodzené fyzikálne a biologické podmienky, ktoré sú mimoriadne prospešné pre zrenie syra „Roquefort“. Táto osobitná klíma vytvára veľmi prospešné prostredie pre rast plesne *Penicillium roqueforti*. Plesň sa v syre znásobuje, mení jeho hmotu, zafarbuje ju na zeleno-modro a dodáva jej všetku chuť.

Pomalým dozrievaním po zrení vzniká jemná štruktúra hmoty syra „Roquefort“ a na konci obdobia aspoň 90 dní sa naplno rozvíja jej veľmi charakteristická vôňa s jemným nádychom plesne.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ce7087ff-374d-4ef9-bb80-df1367047144

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

(2022/C 234/08)

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/CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

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

„Chianti Classico“

EÚ č.: PDO-IT-0108-AM03 – 20.3.2019

CHOP (X) CHZO ()

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Consorzio olio DOP Chianti Classico (konzorcium pre olej s CHOP „Chianti Classico“) so sídlom na adrese via Sangallo, 41 – loc. Sambuca – Tavernelle Val di Pesa – (FI).

Uvedené konzorcium spĺňa požiadavky stanovené v článku 13 ods. 1 vyhlášky ministerstva č. 12511 zo 14. októbra 2013.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Taliansko

3. Položka v špecifikácii, ktorej sa zmena týka

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Uvedenie na trh; formy balenia; kontroly.

4. Typ zmeny (zmien)

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

5. Zmena (zmeny)

Opis výrobku:

— Navrhujú sa niektoré zmeny článku 10 špecifikácie výrobku, bodu 3.2 jednotného dokumentu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Táto zmena sa týka hodnotenia chemických vlastností extra panenského olivového oleja s CHOP „Chianti Classico“. Konkrétne sa vypustila analýza absorpcie ultrafialového žiarenia, vypustil sa odkaz na analytickú metódu pre celkový obsah polyfenolov, zaviedla sa analýza biofenolov s nízkou molekulárnou hmotnosťou a analýza celkových tokoferolov sa nahradila analýzou alfa-tokoferolu.

Súčasný znenie:

„Hodnotenie chemických vlastností

- a) kyslosť vyjadrená ako kyselina olejová $\leq 0,5$ %;
- b) maximálne peroxidové číslo 12 (mEq kyslíka);
- c) absorpcia ultrafialového žiarenia K232 maximálne 2,1 a K270 maximálne 0,2;
- d) vysoký podiel kyseliny olejovej > 72 %;
- e) celkové CMP (fenolové antioxidanty) viac ako 150 ppm;
- f) celkový obsah tokoferolov viac ako 140 ppm.“

sa nahrádza takto:

„Hodnotenie chemických vlastností

- a) kyslosť vyjadrená ako kyselina olejová $\leq 0,5$ %;
- b) maximálne peroxidové číslo 12 (mEq kyslíka);
- c) vysoký obsah kyseliny olejovej > 72 %;
- d) celkový obsah polyfenolov viac ako 150 ppm;
- e) alfa-tokoferol viac ako 140 ppm.“

Domnievame sa, že analýzu absorpcie ultrafialového žiarenia možno vypustiť.

Táto analýza sa vykonáva s cieľom určiť hodnoty ukazovateľov K270 a K232.

Ukazovateľ K270 je užitočný na zdôraznenie prítomnosti rektifikovaného oleja v panenskom oleji, keďže v prípade tohto druhu podvodu hodnota K270 stúpa.

Po rokoch kontrol možno tento druh podvodu pri talianskych olejoch s CHOP a/alebo CHZO s istotou vylúčiť, a preto uprednostňujeme nahradenie tohto analytického hodnotenia inými metódami, ktoré sú na ochranu oleja s CHOP „Chianti Classico“ a na zvýšenie jeho hodnoty užitočnejšie.

Ukazovateľ K232 poskytuje kvalitatívne informácie o stupni oxidácie oleja a počas starnutia oleja táto hodnota stúpa.

V neposlednom rade s cieľom vyhnúť sa ďalšiemu zvýšeniu nákladov výrobcov sa domnievame, že tieto informácie uspokojivo poskytuje analýza peroxidového čísla.

Účelom týchto zmien je preto zlepšiť kvalitu analytických informácií o oleji s CHOP „Chianti Classico“ bez ďalšieho zvýšenia nákladov.

Pokiaľ ide o spresnenie týkajúce sa celkového obsahu polyfenolov, navrhujeme vypustiť odkaz na analytickú metódu vyvinutú experimentálnou stanicou v Miláne, keďže táto metóda už neexistuje a všetky talianske laboratória oprávnené osvedčovať oleje s CHOP používajú rovnakú, akreditovanú metódu.

V chemickej analýze biofenolov sa uvádza informácia, o ktorej dnes vieme, že je pre spotrebiteľa veľmi dôležitá, pretože umožňuje pochopiť skutočnú hodnotu oleja s CHOP „Chianti Classico“ z hľadiska kvality.

Namiesto všeobecnej analýzy tokoferolov (vitamínov), ktorá poskytuje údaj o celkovom obsahu týchto zlúčenín v oleji, sa zavádza analýza alfa-tokoferolu, t. j. jedného z tokoferolov, ktoré sa v oleji bežne vyskytujú.

Tento parameter je vhodnejší a významnejší v tom, že samotný alfa-tokoferol predstavuje približne 90 – 95 % celkového obsahu tokoferolov v oleji a je to tokoferol s najvyššou biologicky aktívnou silou. Zachovaním minimálneho limitu 140 ppm, avšak s uvedením, že sa vzťahuje výlučne na alfa-tokoferol, preto zaručujeme, že olej má vyšší celkový obsah vitamínov (ďalšími sú gama-tokoferol, delta-tokoferol a beta-tokoferol).

Zemepisná oblasť

- Zemepisná oblasť sa nemení. Táto zmena sa týka článku 3 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu. Týmto článkom sa vykonávajú ustanovenia regionálneho zákona č. 63 z 26. novembra 2019, ktorým sa zriaďuje obec Barberino-Tavernelle, ktorá vznikla zlúčením obcí Barberino Val di Elsa a Tavernelle Val di Pesa.

Súčasný znenie:

„Oblasť produkcie oleja ‚Chianti Classico‘ zahŕňa v provinciách Siena a Florencia celé správne územia obcí Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti a Radda in Chianti a časť správneho územia obcí Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa a Tavernelle Val di Pesa.“

sa nahrádza takto:

„Oblasť produkcie oleja ‚Chianti Classico‘ zahŕňa v provinciách Siena a Florencia celé správne územie obcí Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti a Radda in Chianti a časť správneho územia obcí Barberino-Tavernelle, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi a San Casciano in Val di Pesa.“

Spôsob výroby

- Zmenil sa článok 2 špecifikácie a bod 3.2 jednotného dokumentu. Okrem toho sa tieto informácie presunuli do bodu 3 jednotného dokumentu, kde je to vhodnejšie.

Znenie:

„Extra panenský olivový olej ‚Chianti Classico‘ sa vyrába z plodov olivovníkov zapísaných do registra, z ktorých aspoň 80 % patrí k odrodám Frantoio, Correggiolo, Moraiolo a Leccino (či už jednotlivo, alebo spoločne) a zvyšných 20 % patrí k ostatným miestnym odrodám, ktoré však musia byť zapísané do toskánskeho registra zárodnočnej plazmy olivovníkov.“

sa nahrádza takto:

„Olej ‚Chianti Classico‘ sa musí vyrábať výlučne z plodov olivovníkov v rámci zemepisnej oblasti produkcie, ktorá sa nachádza v zemepisnej oblasti uvedenej v článku 3 špecifikácie výrobku, zapísanej do registra. Aspoň 80 % rastlín na ktorejkoľvek farme musí patriť k odrodám ‚Frantoio‘, ‚Correggiolo‘, ‚Moraiolo‘, ‚Leccino‘, ‚Leccio del Corno‘, či už jednotlivo, alebo v kombinácii, a maximálne 20 % olív môže pochádzať z iných miestnych odrôd, ktoré však musia byť vždy zapísané do toskánskeho registra zárodnočnej plazmy olivovníkov.“

Toto spresnenie sa navrhuje s cieľom jasnejšie uviesť, že je povolené registrovať pozemky vysadené jedinou odrodou olivovníkov, a to aj v prípade, že tieto odrody nepatria medzi hlavné odrody (Frantoio, Correggiolo, Leccino a Moraiolo). S cieľom zabezpečiť súlad so špecifikáciou výrobku musí aspoň 80 % stromov na individuálnej farme, na ktorej sa pestujú olivy, posudzovanej ako celok patriť medzi hlavné odrody. Do registra olivovníkov pre CHOP „Chianti Classico“ je preto možné zapísať háje „menej významných“ kultivarov bez toho, aby boli dodržané minimálne percentuálne podiely stanovené v špecifikácii výrobku.

Okrem toho bola do zoznamu hlavných odrôd, ktoré musia tvoriť aspoň 80 % olivovníkov vhodných na produkciu olív na olej s CHOP „Chianti Classico“, doplnená odroda Leccio del Corno, ktorá pochádza z tejto oblasti a bola objavená na farme v tejto oblasti – konkrétne v obci San Casciano Val di Pesa. Kvalitatívne vlastnosti oleja z odrody Leccio del Corno sú veľmi podobné vlastnostiam oleja z hlavných odrôd, s intenzívnymi ovocnými tónmi a výrazne horkastou a štiplavou chuťou.

Toto doplnenie je opodstatnené rokmi analýzy, z ktorej vyplýva, že priemerný organoleptický profil oleja s CHOP „Chianti Classico“ a priemerný organoleptický profil oleja z odrody Leccio del Corno, ako aj chemické a fyzikálne vlastnosti oleja z odrody Leccio del Corno plne zodpovedajú vlastnostiam oleja s CHOP „Chianti Classico“.

- Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku, ktorý sa vzťahuje na výnos.

Znenie:

„Výnos oleja nesmie prekročiť 650 kg/ha na olivové háje s hustotou výsadby minimálne 200 rastlín.“

V prípade hájov s nižšou hustotou výsadby výnos nesmie presiahnuť 3,25 kg na strom.

Tento limit nesmie presiahnuť 2 kg oleja na strom v hájoch s hustotou výsadby presahujúcou 500 stromov na hektár.“

sa nahrádza takto:

„Výnos olív nesmie presiahnuť:

20 kg na strom v hájoch s hustotou výsadby do 250 rastlín na hektár a na poľnohospodársku jednotku;

12 kg na strom v hájoch s hustotou výsadby od 251 do 500 stromov na hektár a na poľnohospodársku jednotku;

8 kg na strom v hájoch s hustotou výsadby viac ako 501 stromov na hektár a na poľnohospodársku jednotku.

Maximálny výnos oleja farmy na 100 kg olív nesmie v žiadnom prípade presiahnuť 20 %.

Tieto limity sa musia dodržať aj v tom prípade, ak sa zmiešajú olivy z dávok z viac ako jednej poľnohospodárskej jednotky. Stanovený výnos bude priemerným výnosom spracovávanej dávky.“

Zmenou tohto článku sa vykonáva „konverzia“ z olivového oleja na olivy s odkazom na tri triedy hustoty výsadby, ktoré sú už uvedené v článku 5, bez toho, aby sa *de facto* zaviedli obmedzenia alebo zvýšenia výrobných kapacít jednotiek na výrobu olivového oleja.

Cieľom tejto zmeny je uľahčiť kontroly týkajúce sa pestovateľov olív.

— Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku vzťahujúceho sa na podmienky zberu a skladovania.

Znenie:

„Olivy sa musia zberať priamo zo stromu, zachytávať podľa potreby do sietí alebo plachiet a prepravovať a uskladňovať v stohovateľných škatuliach dierovaných na piatich stranách, vo vrstvách najviac 30 cm v perforovaných prepravkách alebo vo vozíkoch. Ak sa olivy skladujú, musí sa to uskutočňovať vo vhodnom chladnom, vetranom priestore počas nie viac ako troch dní od zberu. Prepravovať do lisovne oleja sa môžu v tej istej škatuli alebo v iných vhodných nádobách. Vrecia alebo baly sa nesmú používať.

Ak sa používajú prepravky a/alebo vozíky, olivy sa musia prepraviť do lisovne oleja v ten istý deň, keď sa zozbierajú.

Skladovanie v lisovni pred lisovaním sa musí uskutočňovať v priestoroch a v nádobách, ktoré zaručujú kvalitatívne vlastnosti výrobku.

Olivy sa musia spracovať do 24 hodín od dodania do lisovni oleja, ktoré sa musia nachádzať na území uvedenom v článku 3 tejto špecifikácie výrobku, a musia byť vhodné v súlade s podmienkami stanovenými v ďalej uvedenom článku 8.“

sa nahrádza takto:

„Olivy sa musia zberať priamo zo stromu, zachytávať podľa potreby do sietí alebo plachiet a prepravovať a uskladňovať v stohovateľných škatuliach dierovaných na piatich stranách, vo vrstvách najviac 30 cm alebo v perforovaných prepravkách, alebo vo vozíkoch. Ak sa olivy skladujú, musí sa to uskutočňovať vo vhodnom chladnom, vetranom priestore počas nie viac ako troch dní od zberu. Prepravovať do lisovne oleja sa môžu v tých istých škatuliach alebo v iných vhodných nádobách. Používanie vriec alebo balov je zakázané.

Skladovanie v lisovni pred lisovaním sa musí uskutočňovať v priestoroch a v nádobách, ktoré zaručujú kvalitatívne vlastnosti výrobku.

Ak sa na zber používajú prepravky a/alebo vozíky, olivy sa musia prepraviť do lisovne oleja v ten istý deň, keď sa zozbierajú.

Olivy sa musia spracovať do 24 hodín od dodania do lisovni oleja, ktoré sa musia nachádzať na území uvedenom v článku 3 tejto špecifikácie výrobku, a musia byť vhodné v súlade s podmienkami stanovenými v ďalej uvedenom článku 8.“

V záujme zlepšenia zrozumiteľnosti vety sa za výraz „30 cm“ vložilo slovo „alebo“.

Doplnením predposledného odseku sa má stanoviť, že preprava olív do lisovne sa musí uskutočniť v rovnaký deň ako zber, ak sa ako skladovacie nádoby na zozbierané olivy používajú prepravky alebo vozíky. Táto zmena je potrebná na zabezpečenie rýchleho spracovania olív, ktoré sa ľahko poškodia.

— Táto zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku vzťahujúceho sa na postup výroby oleja a stanovenie dávok.

Znenie:

„Ihneď po umytí olív vo vode alebo s použitím vzduchu pri izbovej teplote musí prebehnúť extrakcia oleja ‚Chianti Classico‘ s použitím spoľahlivých a stálych mechanických a fyzikálnych metód. Teplota zariadenia na extrakciu sa musí kontrolovať, aby neprekročila 27 °C.“

sa nahrádza takto:

„Ihneď po umytí olív vo vode, s použitím vzduchu alebo bez jeho použitia, pri teplote okolia musí prebehnúť extrakcia oleja ‚Chianti Classico‘ s použitím spoľahlivých a stálych mechanických a fyzikálnych metód. Teplota zariadenia na extrakciu sa musí kontrolovať, aby neprekročila 27 °C.“

Toto doplnenie je potrebné s cieľom objasniť, že počas fázy čistenia možno použiť vodu aj vzduch.

Súvislosť

— Tento bod nie je zmenou v pravom zmysle slova. V súčasnej špecifikácii súvislosť nie je uvedená, uvádza sa len vo zverejnenom jednotnom dokumente. Text v jednotnom dokumente sa preto vkladá do konkrétneho článku v špecifikácii.

Text vložený do špecifikácie znie takto:

„Súvislosť

Článok 18

Oblasť produkcie oleja ‚Chianti Classico‘ vykazuje špecifické klimatické a hydrogeologické vlastnosti a je geograficky dobre vymedzená už od 14. storočia.

Z hľadiska terénu a podnebia je oblasť pomerne homogénna. Bývajú tu mierne a suché jesene, po ktorých nasledujú tuhé zimy. Oblasť sa celkovo vyznačuje vlastnosťami vhodnými na pestovanie olivovníkov na hranici ich prirodzeného rozšírenia, čo malo a stále má vplyv na tvorbu plodov a dozrievanie olív.

Podľa techník pestovania, ktoré sa v tejto oblasti odjakživa používali, sa plody zberajú priamo zo stromu skôr, ako dosiahnu úplnú zrelosť.

Teplotné podmienky majú vplyv aj na typológiu tvaru stromov olivovníka (s košatou korunou v tvare otvorenej vázy) používanú miestnymi pestovateľmi. Vďaka tomuto tvaru dochádza v korune stromov k rovnomernejšiemu rozloženiu tepla a svetla, t. j. faktorov, ktoré na rast olivovníkov vplývajú počas krátkych období počas roka.

Extra panenský olivový olej ‚Chianti Classico‘ sa vyrába z odrôd tradične pestovaných v Toskánsku. Vyznačuje sa senzorickým profilom daným najmä výraznou horkou a štiplavou chuťou a ovocnými aromatickými tónmi.

Chemické a organoleptické vlastnosti extra panenského olivového oleja s CHOP ‚Chianti Classico‘ súvisia s klimatickými podmienkami oblasti produkcie, ktoré priamo ovplyvňujú kvalitatívne a kvantitatívne zloženie fenolov, ako aj horkú a štiplavú chuť a úroveň ovocnosti.

Vzhľadom na nutnosť ochrany plodov pred prvými jesennými mrazmi sa olivy tradične zberajú predčasne (t. j. pred dosiahnutím úplnej zrelosti). Týmto postupom sa síce získa menej oleja, no na druhej strane sa olivy zberajú v čase, keď je obsah polyfenolov ešte vysoký, čo prispieva k zvýrazneniu zreteľne horkej a štiplavej chuti, ktorou sa olej ‚Chianti Classico‘ vyznačuje. Výrazné teplotné výkyvy, ktoré sú pre túto oblasť typické počas jesene, navyše dodávajú extra panenskému olivovému oleju ‚Chianti Classico‘ aj charakteristickú zreteľnú ovocnú arómu.

Oblasť produkcie získala významné uznanie ediktom veľkovojuvodu Cosima III z roku 1716, ktorým sa stanovili jej súčasné hranice s cieľom uznať kvalitu, a najmä osobitný charakter miestnej produkcie vína a olív. Dalo by sa povedať, že išlo o predchodcu CHOP. V roku 1819 uviedol G. Tavanti vo svojom diele Trattato teorico-pratico completo sull'ulivo (Úplné teoretické a praktické pojednanie o olivách) hlavné odrody pestované v oblasti Chianti Classico.“

Označovanie

— Táto zmena sa týka článku 17 – Názov a prezentácia – špecifikácie výrobku, a bodu 3.6 jednotného dokumentu.

V druhom riadku sa výraz „zákon a obchodné normy“ nahrádza vhodnejším výrazom „platné právne predpisy“.

Slovo „bezprostredne“ s odkazom na umiestnenie slov „*Denominazione di Origine Protetta*“, ktoré nasledujú po názve označenia, sa odstránilo a povolilo sa používanie skratky „DOP“ (CHOP).

Znenie:

„Okrem bežných údajov požadovaných zákonom a obchodnými normami musia byť na etiketách uvedených v predchádzajúcom článku uvedené slová ‚Olio di Oliva Extravergine Chianti Classico‘, za ktorým bezprostredne nasledujú slová ‚Denominazione di Origine Protetta‘ (chránené označenie pôvodu), ako aj rok výroby, uvedený jasným a nezmazateľným písmom v súlade s článkom 6 tejto špecifikácie výrobku.“

Je zakázané pridávať k uvedenému názvu akýkoľvek kvalifikátor, ktorý nie je výslovne stanovený v tejto špecifikácii výrobku. Môžu sa však uvádzať ochranné známky skupiny výrobcov, názvy podnikov, hospodárstiev či fariem, ako aj toponomické názvy odkazujúce na lokality, kde sa reálne pestujú olivy.

Označenie musí byť na etikete uvedené jasným a nezmazateľným písmom, v dostatočne jasných farbách, ktoré sú v zreteľnom kontraste s farbou etikety. Grafické znaky použité na každú ďalšiu informáciu nesmú v žiadnom prípade prekročiť 50 % veľkosti písma, ktorým je uvedené chránené označenie pôvodu.“

sa nahrádza takto:

„Označenie na nádobách uvedené v predchádzajúcom článku musí okrem údajov bežne požadovaných platnými právnymi predpismi obsahovať slová ‚Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico‘ a slová ‚Denominazione di Origine Protetta‘ (chránené označenie pôvodu) alebo skratku DOP (CHOP) a musí sa na ňom nezmazateľnými znakmi jasne uvádzať rok výroby v súlade s článkom 6 tejto špecifikácie výrobku.“

Je zakázané pridávať na označenie akýkoľvek výraz vyzdvihujúci kvalitu výrobku, ktorý nie je výslovne uvedený v tejto špecifikácii výrobku. Môžu sa však uvádzať značky označujúce skupiny výrobcov, názvy podnikov, hospodárstiev či fariem, ako aj miestne názvy odkazujúce na lokality, kde sa olivy skutočne dopestovali.

Označenie musí byť na etikete uvedené jasným a nezmazateľným písmom, v dostatočne jasných farbách, ktoré sú v zreteľnom kontraste s farbou etikety. Grafické znaky použité na každý ďalší text nesmú presiahnuť 50 % veľkosti znakov, ktorým je uvedené chránené označenie pôvodu.“

Cieľom týchto zmien je umožniť prispôbenie spôsobu vkladania týchto slov na tento typ etikety.

Uvedenie na trh; formy balenia; kontroly

Uvedenie na trh

— Táto zmena sa týka článku 13 špecifikácie výrobku; táto informácia bola vložená aj do bodu 3.5 jednotného dokumentu, ktorý sa týka načasovania uvedenia na trh a termínu fľašovania.

Znenie:

„Olej ‚Chianti Classico‘ sa môže plniť do fliaš do 31. októbra roku nasledujúceho po roku výroby a môže sa uvádzať na trh do februára nasledujúceho roku.“

Rok výroby oleja musí byť vždy jasne uvedený na etikete oleja ‚Chianti Classico‘.“

sa nahrádza takto:

„Olej ‚Chianti Classico‘ sa môže plniť do fliaš do 31. januára druhého roku nasledujúceho po roku výroby. Na etikete oleja ‚Chianti Classico‘ musí byť vždy jasne uvedený rok výroby.“

Navrhuje sa odstrániť požiadavku na uvedenie oleja na trh (t. j. predaj baliarňou) do 28. februára, keďže sa ukázalo, že toto obmedzenie je neprimerané a obmedzuje obchodnú činnosť. Poskytnutie správnej informácie spotrebiteľovi je v každom prípade zaručené povinnosťou zreteľne uviesť rok na etikete a predovšetkým uvedením „dátumu potreby“ oleja na etikete. Takisto sa ako termín fľašovania navrhuje stanoviť 31. január druhého roku nasledujúceho po roku zberu.

Olej sa vzhľadom na svoj charakter a v našej situácii udržiava lepšie voľne skladovaný ako vo fľašiach. Výrobcovia preto vo všeobecnosti uprednostňujú fľašovanie na základe objednávok a snažia sa udržiavať minimálne množstvo fliaš alebo plechoviek oleja na sklade. Tým sa zachováva čerstvosť a kvalita výrobku.

Preto vzhľadom na uvedené skutočnosti, s cieľom prekonať akékoľvek problémy týkajúce sa konzervácie oleja s CHOP „Chianti Classico“ a obchodovania s týmto olejom a predísť takýmto problémom v budúcnosti, ako aj vzhľadom na to, že na etikete oleja s CHOP „Chianti Classico“ v každom prípade musí byť uvedený dátum spotreby, považujeme za vhodné určiť ako nový termín fľašovania 31. január druhého roku nasledujúceho po roku zberu.

— Táto zmena sa týka článku 15 špecifikácie, ktorý sa vzťahuje na nový termín fľašovania v prípade spôsobov skladovania oleja, ktorý neprechádza filtráciou na účely čírenia.

Znenie:

Odchylné od prvého odseku tohto článku olej, ktorý spĺňa pravidlá špecifikácie, možno plniť do fliaš do 31. októbra roku nasledujúceho po zbere olív za predpokladu, že prešiel filtráciou na účely čírenia do 31. decembra roku výroby, no v každom prípade do dátumu žiadosti o osvedčenie.

sa nahrádza takto:

Odchylné od prvého odseku tohto článku olej, ktorý spĺňa pravidlá špecifikácie, možno plniť do fliaš do 31. januára druhého roku nasledujúceho po roku zberu olív za predpokladu, že prešiel filtráciou na účely čírenia do 31. decembra roku výroby, no v každom prípade do dátumu žiadosti o osvedčenie.

Navrhuje sa stanoviť 31. január druhého roku nasledujúceho po roku zberu ako termín fľašovania.

Táto zmena vyplýva zo zmeny predtým uvedeného článku 13.

Vypustená veta znie takto:

„Ak olej neprešiel bezprostredne filtráciou na účely čírenia do 31. decembra roku zberu, musí sa skladovať aj pod atmosférou inertného plynu.“

Navrhuje sa odstrániť požiadavku na skladovanie nefiltrovaného oleja pod atmosférou inertného plynu pri zachovaní lehoty na balenie v rozsahu 45 dní od dátumu osvedčenia.

Nefiltrovaný olej skladovaný pod atmosférou inertného plynu si zachováva svoje vlastnosti na rozdiel od nefiltrovaného oleja skladovaného bez použitia plynu. Napriek tomu sa usudzuje, že požiadavka, aby prevádzkovatelia plnili olej do fliaš do 45 dní od dátumu osvedčenia, môže spotrebiteľovi poskytnúť komplexnú ochranu. Ak sa fľašovanie neuskutoční do 45 dní, musia sa zopakovať kontroly chemických a organoleptických vlastností.

Formy balenia

— Zmenil sa článok 16 špecifikácie a bod 3.5 jednotného dokumentu.

Súčasnú znenie:

„Olej ‚Chianti Classico‘ sa musí v oblasti produkcie stáčať do sklenených alebo kovových nádob so stanoveným objemom a nominálnou kapacitou do 5 (päť) litrov. Možno používať aj nádoby s objemom pod 100 ml (sklenené, kovové alebo PET), pokiaľ balenie spĺňa požiadavky na celkovú kapacitu podľa platných právnych predpisov. Nádoby musia byť hermeticky uzatvorené tak, aby sa otvorením porušila ochranná pečať.“

sa nahrádza takto:

„Olej ‚Chianti Classico‘ sa musí plniť v oblasti produkcie uvedenej v článku 3 do nádob z materiálov a s objemom, ktoré sú povolené právnymi predpismi.“

Balenie musí byť uzatvorené v súlade s právnymi predpismi a musí byť zabezpečené záručnou pečaťou. V prípade nádob s objemom menej ako 100 ml možno objem vynechať.“

Navrhuje sa povoliť používanie nádob z rôznych materiálov a s rôznym objemom, aby sa prevádzkovateľom umožnilo lepšie reagovať na požiadavky trhu.

Takisto to umožňuje prevádzkovateľom pripevniť záručnú pečať najvhodnejším spôsobom v závislosti od druhu nádoby.

Kontroly

— Do špecifikácie výrobku bol vložený osobitný článok týkajúci sa kontrol. Obsahuje všetky informácie o kontrolnom orgáne.

Nový článok znie takto:

„Kontroly

Článok 19

Kontrolu súladu výrobku so špecifikáciou výrobku vykonáva kontrolný orgán v súlade s ustanoveniami platných právnych predpisov EÚ. Zodpovedným kontrolným orgánom je Valoritalia Srl so sídlom na adrese Via Piave 24, 00187 Rím, Tel.: +39 0645437975; Fax +39 0645438908; E-mail: info@valoritalia.it.“

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Chianti Classico“

EÚ č.: PDO-IT-0108-AM03 – 20.3.2019

CHOP (X) CHZO ()

1. Názov [CHOP alebo CHZO]

„Chianti Classico“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Taliansko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku [uvedený v prílohe XI]

Trieda 1.5. Oleje a tuky (maslo, margarín, oleje atď.)

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

„Chianti Classico“ je extra panenský olivový olej, ktorý má pri uvedení na trh tieto vlastnosti:

Hodnotenie chemických vlastností

- kyslosť vyjadrená ako kyselina olejová $\leq 0,5$ %;
- maximálne peroxidové číslo 12 (mEq kyselíka);
- vysoký obsah kyseliny olejovej > 72 %;
- celkový obsah polyfenolov viac ako 150 ppm;
- alfa-tokoferol viac ako 140 ppm.

Hodnotenie organoleptických vlastností

Olej musí mať:

- farbu v rozsahu od tmavozelenej po zelenú so zlatým nádychom,
- ovocnú arómu, ktorá je výrazne typická pre olivový olej.

V dokumentácii výsledkov degustačného testu zostavenej degustačnou komisiou musia byť uvedené tieto vlastnosti:

- zelená ovocnosť 3 – 8;
- horkosť 2 – 8;
- štipľavosť 2 – 8.

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

Extra panenský olivový olej „Chianti Classico“ sa musí vyrábať z plodov olivovníkov zapísaných do registra, z ktorých aspoň 80 % na ktorejkoľvek farme musí patriť k odrodám „Frantoio“, „Correggiolo“, „Moraiolo“, „Leccino“ a „Leccio del Corno“, či už jednotlivo, alebo spoločne, a maximálne 20 % môže patriť k ostatným miestnym odrodám, ktoré však musia byť vždy zapísané do toskánskeho registra zárodочnej plazmy olivovníkov.

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

Všetky fázy výrobného procesu, pestovanie, zber a extrakcia oleja sa musia uskutočňovať výlučne v zemepisnej oblasti produkcie uvedenej v bode 4.

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

Balenie oleja „Chianti Classico“ sa môže uskutočniť do 31. januára druhého roku nasledujúceho po roku výroby. Na etikete musí byť vždy jasne vyznačený rok výroby.

Extra panenský olivový olej „Chianti Classico“ sa musí plniť v oblasti produkcie uvedenej v článku 4 do nádob z materiálov a s objemom, ktoré sú povolené právnymi predpismi. Balenie musí byť uzatvorené v súlade s právnymi predpismi a musí byť zabezpečené záručnou pečatou. V prípade nádob s objemom menej ako 100 ml možno objem vynechať.

Balenie extra panenského olivového oleja „Chianti Classico“ sa musí uskutočniť v zemepisnej oblasti produkcie, aby sa lepšie zabezpečila kontrola pôvodu výrobku a aby sa zabránilo preprave voľne uloženého výrobku mimo tejto oblasti, ktorá by mohla mať za následok zhoršenie a stratu špecifických vlastností vymedzených v bode 3.2. Ide najmä o typické horké a štiplavé tóny extra panenského olivového oleja „Chianti Classico“, ktoré sú dané prítomnosťou fenolových antioxidantov a profilom aromatických látok. Pôsobením vzdušného kyslíka počas fázy prelievania, čerpania, prepravy a vykládky (t. j. činností, ktoré sa častejšie opakujú v prípade fľašovania mimo oblasti produkcie) môže dôjsť k strate špecifických vlastností extra panenského olivového oleja „Chianti Classico“ opísaných v bode 3.2.

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

Označenie na nádobách musí okrem údajov bežne požadovaných platnými právnymi predpismi obsahovať slová „Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico“ a slová „Denominazione di Origine Protetta“ (chránené označenie pôvodu) alebo skratku DOP (CHOP) a musí sa na ňom nezmazateľnými znakmi jasne uvádzať rok výroby.

Je zakázané pridávať na označenie akýkoľvek výraz vyzdvihujúci kvalitu výrobku, ktorý nie je výslovne uvedený v tejto špecifikácii výrobku. Môžu sa však uvádzať značky označujúce skupiny výrobcov, názvy podnikov, hospodárstiev či fariem, ako aj miestne názvy odkazujúce na lokality, kde sa olivy skutočne dopestovali.

Označenie musí byť na etikete uvedené jasným a nezmazateľným písmom, v dostatočne jasných farbách, ktoré sú v zreteľnom kontraste s farbou etikety. Grafické znaky použité na každý ďalší text nesmú presiahnuť 50 % veľkosti znakov, ktorými je uvedené chránené označenie pôvodu.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť produkcie oleja „Chianti Classico“ zahŕňa v provinciách Siena a Florencia celé správne územie obcí Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti a Radda in Chianti a časť správneho územia obcí Barberino-Tavarnelle, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi a San Casciano in Val di Pesa.

Táto oblasť zodpovedá oblasti vymedzenej na výrobu vína „Chianti Classico“, ktorá sa stanovila vyhláškou ministerstva z 31. júla 1932 uverejnenou v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 209 z 9. septembra 1932.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Oblasť produkcie oleja „Chianti Classico“ vykazuje špecifické klimatické a hydrogeologické vlastnosti a je geograficky dobre vymedzená už od 14. storočia.

Z hľadiska terénu a podnebia je oblasť pomerne homogénna. Bývajú tu mierne a suché jesene, po ktorých nasledujú tuhé zimy. Oblasť sa celkovo vyznačuje vlastnosťami vhodnými na pestovanie olivovníkov na hranici ich prirodzeného rozšírenia, čo malo a stále má vplyv na tvorbu plodov a dozrievanie olív.

Podľa techník pestovania, ktoré sa v tejto oblasti odjakživa používali, sa plody zberajú priamo zo stromu skôr, ako dosiahnu úplnú zrelosť.

Teplotné podmienky majú vplyv aj na typológiu tvaru stromov olivovníka (s košatou korunou v tvare otvorenej vázy) používanú miestnymi pestovateľmi. Vďaka tomuto tvaru dochádza v korune stromov k rovnomernejšiemu rozloženiu tepla a svetla, t. j. faktorov, ktoré na rast olivovníkov vplývajú počas krátkych období počas roka.

Špecifickosť výrobku

Extra panenský olivový olej „Chianti Classico“ sa vyrába z odrôd tradične pestovaných v Toskánsku. Vyznačuje sa sensorickým profilom daným najmä výraznou horkou a štiplavou chuťou a ovocnými aromatickými tónmi.

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (pri CHOP) alebo špecifickou kvalitou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (pri CHZO)

Chemické a organoleptické vlastnosti extra panenského olivového oleja s CHOP „Chianti Classico“ súvisia s klimatickými podmienkami oblasti produkcie, ktoré priamo ovplyvňujú kvalitatívne a kvantitatívne zloženie fenolov, ako aj horkú a štiplavú chuť a úroveň ovocnosti.

Vzhľadom na nutnosť ochrany plodov pred prvými jesennými mrazmi sa olivy tradične zberajú predčasne (t. j. pred dosiahnutím úplnej zrelosti). Týmto postupom sa síce získa menej oleja, no na druhej strane sa olivy zberajú v čase, keď je obsah polyfenolov ešte vysoký, čo prispieva k zvýrazneniu zreteľne horkej a štiplavej chuti, ktorou sa olej „Chianti Classico“ vyznačuje. Výrazné teplotné výkyvy, ktoré sú pre túto oblasť typické počas jesene, navyše dodávajú extra panenskému olivovému oleju „Chianti Classico“ aj charakteristickú zreteľnú ovocnú arómu.

Oblasť produkcie získala významné uznanie ediktom veľkovojuvodu Cosima III z roku 1716, ktorým sa stanovili jej súčasné hranice s cieľom uznať kvalitu, a najmä osobitný charakter miestnej produkcie vína a olív. Dalo by sa povedať, že išlo o predchodcu CHOP. V roku 1819 uviedol G. Tavanti vo svojom diele *Trattato teorico-pratico completo sull'ulivo* (Úplné teoretické a praktické pojednanie o olivách) hlavné odrody pestované v oblasti Chianti Classico.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

Úplné 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) po kliknutí na položku „Qualità“ (vpravo hore na obrazovke), potom na „Prodotti DOP IGP STG“ (vľavo na obrazovke) a napokon na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

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

(2022/C 234/09)

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

„Farina di Neccio della Garfagnana“

EÚ č.: PDO-IT-0196-AM01 – 12.1.2022

CHOP (x) CHZO ()

1. **Názov**

„Farina di Neccio della Garfagnana“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

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

Chránené označenie pôvodu „Farina di Neccio della Garfagnana“ je vyhradené pre sladkú múku z gaštanov získaných zo stromov gaštanu jedlého (*Castanea sativa* Mill.) odrôd opísaných ďalej v bode 3.3, ktorých vlastnosti sa pripisujú výhradne prírodným faktorom a ľudskej činnosti.

Pred uvedením na trh musí mať múka „Farina di Neccio della Garfagnana“ s CHOP tieto vlastnosti:

- zrnitosť: jemná na dotyk aj na podnebí,
- maximálny obsah vlhkosti: 13 %,
- farba: od bielej až po tmavú slonovinovú,
- chuť: sladká s jemnou, mierne horkou dochuťou,
- vôňa: gaštanová.

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

Múka sa vyrába z gaštanov týchto odrôd z oblasti uvedenej v bode 4 tohto dokumentu: Carpinese, Pontecosi, Mazzangaia, Pelorosa, Rossola, Verdola, Nerona a Capannaccia, ako aj z odrôd gaštanov z tých istých oblastí pôvodu, ako sa uvádza v bode 4 tohto dokumentu, ale s čisto miestnymi názvami.

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

—

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

(¹) Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 17.

Všetky fázy výroby od zberu gaštanov na poli až po sušenie, mletie a prípravu múky na spotrebu sa musia vykonávať v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

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

Od 1. decembra sa múka „Farina di Neccio della Garfagnana“ s CHOP uvádza na trh v zapečatených vreckách z potravinárskeho materiálu v súlade s platnými právnymi predpismi, ktoré sú recyklovateľné alebo kompostovateľné, majú štvorcové dno, viac vrstiev a vonkajšia papierová vrstva má odtieň Pantone č. 4026 C.

Vrecká majú objem 500 g a 1 kg, pričom na múku, ktorá nie je určená na predaj širokej verejnosti, sa používajú aj väčšie vrecia.

Okrem povinných údajov, ktoré sa požadujú na základe právnych predpisov o označovaní a prezentácii potravín, sa na každom samostatnom balení musí uvádzať:

- logo označenia, za ktorým hneď nasledujú slová „Denominazione Origine Protetta“ alebo skratka D.O.P. a symbol CHOP Európskej únie v rovnakom zornom poli;
- meno/názov a adresa baliarne.

Názov „Farina di Neccio della Garfagnana“ s CHOP nesmie byť doplnený žiadnym prívlastkom, ktorý by sa naň vzťahoval, a to ani keby bol graficky oddelený.

Bez toho, aby bol dotknutý zákaz stanovený v predchádzajúcom odseku, sa povoľujú takéto opisy: „pomaly sušená“, „mletá v kamennom mlyne“ alebo „vodný mlyn“;

- uvádzanie názvu spoločnosti alebo súkromnej ochrannej známky je povolené, pokiaľ sa však nimi neuvádza spotrebiteľ a do omylu.

Logo:



4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Do zemepisnej oblasti, v ktorej sa vyrába múka „Farina di Neccio della Garfagnana“, patria tieto obce v provincii Lucca: Castelnuovo di Garfagnana; Castiglione Garfagnana; Pieve Fosciana; San Romano di Garfagnana; Sillano Giucugnano; Piazza al Serchio; Minucciano; Camporgiano; Careggine; Fosciandora; Molazzana; Vagli; Villa Collemantina; Galliciano; Borgo a Mozzano; Barga; Coreglia Antelminelli; Bagni di Lucca; Fabbriche di Vergemoli.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Odhladnuc od prítomnosti ľudskej populácie a intenzívneho využívania gaštanu jedlého, je dôkazom o súvislosti s touto oblasťou samotný charakter tohto stromu ako lesného druhu.

Všeobecne gaštany rastú len na miestach poskytujúcich obzvlášť priaznivú pôdu a priaznivé klimatické podmienky. Vysadiť gaštany v nových oblastiach, ak tam nerastú spontánne, je náročné, a to aj vtedy, keď majú podobné pôdne a klimatické podmienky ako pôvodné oblasti.

Pokiaľ ide o provinciu Lucca, a najmä jej časť Garfagnana, mnohé dokumenty vyzdvihujú pozitívny hospodársky vplyv gaštanov a ich plodov, ako aj ich pozitívny vplyv na stravovanie miestneho obyvateľstva už od dávnych čias. Ľudia si teda vytvorili blízke spojenie s týmto stromom, aby mohli čo najviac využiť jeho produkty.

5.2. Špecifickosť výrobku

Múka „Farina di Neccio della Garfagnana“ s CHOP sa vyrába z gaštanov, ktoré sa považujú za príliš malé na to, aby sa využili na trhu s čerstvým ovocím a zeleninou, ale sú veľmi sladké. Vplýva to na gaštanovú chuť výrobku, ktorá je sladká s mierne horkou dochuťou, za ktorú vďačí tradičnému postupu pomalého sušenia pomocou ohňa v typických sušičkách „metati“, ktoré sú umiestnené priamo v gaštanových sadoch. Dobrú povesť má aj vďaka jemnej zrnitosti dosiahnutej mletím na kameňoch, ktoré sa robí pomaly, aby sa múka neprehriala a nepoškodila.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

Pokiaľ ide len o gaštanovú múku, v tomto prípade múku „Farina di Neccio della Garfagnana“, treba zdôrazniť, že spracovanie, ktoré si tento výrobok vyžaduje, si už dávno vyžiadalo vybudovanie malých budov na uľahčenie spracovateľských činností. V oblasti sa preto nachádza množstvo konštrukcií („metati“), ktoré sa používajú na sušenie gaštanov, ako aj na ich mletie. Odhaduje sa, že v roku 1950 bolo vo vymedzenej oblasti približne 5000 konštrukcií „metati“ a v roku 1800 približne 245 mlynov.

Špecifické architektonické a konštrukčné vlastnosti týchto stavieb sú také, že špecifikácia výrobku aj stavebné predpisy obce zabezpečujú ich zachovanie ako prejav miestnej kultúry a dôkaz prepojenia s prostredím.

Ďalším dôležitým aspektom je miera, do akej gaštanová múka ovplyvnila miestnu kuchyňu. K typickým jedlám patrí polenta z gaštanovej múky, „manafregoli“ (gaštanová múka varená v mlieku), „castagnaccio“ (druh pečenej chlebovej placky z gaštanovej múky, olivového oleja, vlašských orechov a píniových orieškov) a „neccio“, ktoré možno nazvať chlebom oblasti Garfagnana a ktoré sa vyrába z múky, vody a soli.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

Konsolidované znenie špecifikácie výrobku je dostupné na webovej stránke: <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) po kliknutí na položku „Qualità“ (vpravo hore na obrazovke), potom na „Prodotti DOP IGP STG“ (vľavo na obrazovke) a napokon na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

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



Úrad pre vydávanie publikácií
Európskej únie
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK