



Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2023/C 17/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.10903 – CIRCLE K / SCHIBSTED / ELTON MOBILITY) ⁽¹⁾	1
--------------	---	---

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Rada

2023/C 17/02	Oznámenie určené osobám, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia stanovené v rozhodnutí (SZBP) 2017/1775, zmenenom rozhodnutím Rady (SZBP) 2022/2440, a v nariadení Rady (EÚ) 2017/1770, ktoré sa vykonáva vykonávacím nariadením Rady (EÚ) 2022/2436 o reštriktívnych opatreniach vzhľadom na situáciu v Mali	2
--------------	--	---

2023/C 17/03	Oznámenie určené dotknutým osobám, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia stanovené v rozhodnutí Rady (SZBP) 2017/1775 a nariadení Rady (EÚ) 2017/1770 o reštriktívnych opatreniach vzhľadom na situáciu v Mali	4
--------------	--	---

Európska komisia

2023/C 17/04	Výmenný kurz eura – 17. januára 2023	5
--------------	--	---

2023/C 17/05	Zhrnutie rozhodnutí Európskej komisie o autorizáciách pre uvedenie na trh na účely použitia a/alebo pre používanie látok uvedených v prílohe XIV k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 o registrácii, hodnotení, autorizácii a obmedzovaní chemikálií (REACH) [Uverejnené podľa článku 64 ods. 9 nariadenia (ES) č. 1907/2006] ⁽¹⁾	6
--------------	---	---

2023/C 17/06	SPRÁVNA KOMISIA PRE KOORDINÁCIU SYSTÉMOV SOCIÁLNEHO ZABEZPEČENIA – PRIEMERNÉ NÁKLADY NA VECNÉ DÁVKY	7
--------------	---	---

Dvor audítorov

2023/C 17/07	Stanovisko 08/2022 (podľa článku 322 ods. 1 ZFEÚ) k návrhu nariadenia Európskeho parlamentu a Rady, ktorým sa zriaďuje Sociálno-klimatický fond, v znení revidovanom Radou [medziinštitucionálny spis 2021/0206 (COD) z 30. júna 2022, 10775 2022]	9
--------------	--	---

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2023/C 17/08	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.10561 – CINTRA / ABERTIS / ITINERE / BIP & DRIVE) ⁽¹⁾ ...	10
--------------	--	----

INÉ AKTY

Európska komisia

2023/C 17/09	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	12
--------------	--	----

⁽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.10903 – CIRCLE K / SCHIBSTED / ELTON MOBILITY)

(Text s významom pre EHP)

(2023/C 17/01)

Dňa 9. januára 2023 sa Komisia rozhodla nevzniešť 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 32023M10903. 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

RADA

Oznámenie určené osobám, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia stanovené v rozhodnutí (SZBP) 2017/1775, zmenenom rozhodnutím Rady (SZBP) 2022/2440, a v nariadení Rady (EÚ) 2017/1770, ktoré sa vykonáva vykonávacím nariadením Rady (EÚ) 2022/2436 o reštriktívnych opatreniach vzhľadom na situáciu v Mali

(2023/C 17/02)

Nasledujúce informácie sú určené osobám, ktoré sa uvádzajú v prílohe II k rozhodnutiu Rady (SZBP) 2017/1775 ⁽¹⁾, zmenenému rozhodnutím Rady (SZBP) 2022/2440 ⁽²⁾, a v prílohe Ia k nariadeniu Rady (EÚ) 2017/1770 ⁽³⁾, ktoré sa vykonáva vykonávacím nariadením Rady (EÚ) 2022/2436 ⁽⁴⁾ o reštriktívnych opatreniach vzhľadom na situáciu v Mali.

Rada Európskej únie 12. decembra 2022 rozhodla o predĺžení platnosti reštriktívnych opatrení stanovených v rozhodnutí (SZBP) 2017/1775 do 14. decembra 2023 a o zmene odôvodnení a informácií týkajúcich sa piatich osôb uvedených na zozname fyzických alebo právnických osôb, subjektov alebo orgánov, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia, uvedenom v prílohe II k rozhodnutiu (SZBP) 2017/1775 a v prílohe Ia k nariadeniu (EÚ) 2017/1770.

Dotknuté osoby upozorňujeme na možnosť požiadať príslušné orgány dotknutého členského štátu alebo členských štátov uvedené na webových stránkach v prílohe II k nariadeniu (EÚ) 2017/1770 o reštriktívnych opatreniach vzhľadom na situáciu v Mali o povolenie použiť zmrazené finančné prostriedky na základné potreby alebo osobitné platby (pozri článok 3 uvedeného nariadenia).

Dotknuté osoby môžu predložiť Rade žiadosť o opätovné posúdenie rozhodnutia zaradiť ich na uvedený zoznam, ku ktorej musia pripojiť požadovanú podpornú dokumentáciu. Každú takúto žiadosť je potrebné podať pred 1. septembrom 2023 na túto adresu:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX 1 Global and Horizontal Affairs
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

V súlade s článkom 6 rozhodnutia (SZBP) 2017/1775 a článkom 12 nariadenia (EÚ) 2017/1770 sa všetky prijaté pripomienky zohľadnia na účely pravidelného preskúmania Radou.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 251, 29.9.2017, s. 23.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 319, 13.12.2022, s. 68.

⁽³⁾ Ú. v. EÚ L 251, 29.9.2017, s. 1.

⁽⁴⁾ Ú. v. EÚ L 319, 13.12.2022, s. 8.

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

Oznámenie určené dotknutým osobám, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia stanovené v rozhodnutí Rady (SZBP) 2017/1775 a nariadení Rady (EÚ) 2017/1770 o reštriktívnych opatreniach vzhľadom na situáciu v Mali

(2023/C 17/03)

Dotknuté osoby sa v súlade s článkom 16 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2018/1725 ⁽¹⁾ upozorňujú na tieto skutočnosti:

Právnym základom pre toto spracovanie údajov je rozhodnutie Rady (SZBP) 2017/1775 ⁽²⁾, zmenené rozhodnutím Rady (SZBP) 2022/2440 ⁽³⁾, a nariadenie Rady (EÚ) 2017/1770 ⁽⁴⁾, ktoré sa vykonáva vykonávacím nariadením Rady (EÚ) 2022/2436 ⁽⁵⁾.

Prevádzkovateľom pre toto spracovanie údajov je oddelenie RELEX 1 generálneho riaditeľstva pre vonkajšie vzťahy – RELEX na Generálnom sekretariáte Rady, ktoré je možné kontaktovať na adrese:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX 1 Global and Horizontal Affairs
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Cieľom spracúvania údajov je vytvorenie a aktualizácia zoznamu osôb, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia stanovené v rozhodnutí (SZBP) 2017/1775, zmenenom rozhodnutím (SZBP) 2022/2440, a v nariadení (EÚ) 2017/1770, ktoré sa vykonáva vykonávacím nariadením (EÚ) 2022/2436.

Dotknuté osoby sú fyzické osoby, ktoré spĺňajú kritériá zaradenia na zoznam ustanovené v rozhodnutí (SZBP) 2017/1775 a nariadení Rady (EÚ) 2017/1770.

Zozbierané osobné údaje zahŕňajú údaje potrebné na správnu identifikáciu dotknutých osôb, odôvodnenie a všetky ostatné súvisiace údaje.

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

Bez toho, aby boli dotknuté obmedzenia ustanovené v článku 25 nariadenia (EÚ) 2018/1725, žiadosti o uplatnenie práv dotknutých osôb, ako napríklad práva na prístup, práva na opravu a práva namietiť, budú zodpovedané v súlade s nariadením (EÚ) 2018/1725.

Osobné údaje sa budú uchovávať 5 rokov od vyradenia dotknutej osoby zo zoznamu osôb, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia, alebo od uplynutia platnosti opatrenia, alebo – v prípade, že sa už začalo súdne konanie – počas obdobia trvania súdneho konania.

Bez toho, aby boli dotknuté súdne, správne alebo mimosúdne opravné prostriedky, môžu dotknuté osoby podať sťažnosť európskemu dozornému úradníkovi pre ochranu údajov podľa nariadenia (EÚ) 2018/1725 (edps@edps.europa.eu).

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 295, 21.11.2018, s. 39.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 251, 29.9.2017, s. 23.

⁽³⁾ Ú. v. EÚ L 319, 13.12.2022, s. 68.

⁽⁴⁾ Ú. v. EÚ L 251, 29.9.2017, s. 1.

⁽⁵⁾ Ú. v. EÚ L 319, 13.12.2022, s. 8.

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

17. januára 2023

(2023/C 17/04)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,0843	CAD	Kanadský dolár	1,4547
JPY	Japonský jen	139,50	HKD	Hongkongský dolár	8,4807
DKK	Dánska koruna	7,4386	NZD	Novozélandský dolár	1,6957
GBP	Britská libra	0,88595	SGD	Singapurský dolár	1,4343
SEK	Švédská koruna	11,2850	KRW	Juhokórejský won	1 343,50
CHF	Švajčiarsky frank	0,9998	ZAR	Juhoafrický rand	18,6027
ISK	Islandská koruna	154,50	CNY	Čínsky juan	7,3473
NOK	Nórska koruna	10,7463	IDR	Indonézska rupia	16 467,83
BGN	Bulharský lev	1,9558	MYR	Malajzijský ringgit	4,6912
CZK	Česká koruna	23,966	PHP	Filipínske peso	59,441
HUF	Maďarský forint	399,58	RUB	Ruský rubel'	
PLN	Poľský zlotý	4,6958	THB	Thajský baht	35,869
RON	Rumunský lei	4,9356	BRL	Brazílsky real	5,5607
TRY	Turecká líra	20,3762	MXN	Mexické peso	20,3994
AUD	Austrálsky dolár	1,5611	INR	Indická rupia	88,5770

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

Zhrnutie rozhodnutí Európskej komisie o autorizáciách pre uvedenie na trh na účely použitia a/alebo pre používanie látok uvedených v prílohe XIV k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 o registrácii, hodnotení, autorizácii a obmedzovaní chemikálií (REACH)

[Uverejnené podľa článku 64 ods. 9 nariadenia (ES) č. 1907/2006 ⁽¹⁾]

(Text s významom pre EHP)

(2023/C 17/05)

Rozhodnutie o udelení autorizácie

Odkaz na rozhodnutie ⁽¹⁾	Dátum rozhodnutia	Názov látky	Držiteľ autorizácie	Číslo autorizácie	Autorizované použitie	Dátum uplynutia lehoty na preskúmanie	Odôvodnenie rozhodnutia
C(2023) 199	11. januára 2023	etoxylovaný 4-(1,1,3,3-tetrametylbutyl)fenol [(etoxylovaný) 4-terc-oktyfenol] č. ES: –, č. CAS: –	Swedish Orphan Biovitrum AB, 11276 Štokholm, Švédsko	REACH/22/46/0 REACH/22/46/1	Ako povrchovo aktívna látka na účely inaktivácie vírusov pri výrobe biofarmaceutík Ako povrchovo aktívna látka na účely povýrobného čistenia zariadení pri výrobe biofarmaceutík	4. januára 2028 4. januára 2025	V súlade s článkom 60 ods. 4 nariadenia (ES) č. 1907/2006 sociálno-ekonomické prínosy vyplývajúce z používania látky prevyšujú riziko pre zdravie ľudí a životné prostredie a neexistujú žiadne vhodné alternatívne látky ani technológie.

⁽¹⁾ Rozhodnutie je k dispozícii na webovom sídle Európskej komisie: Authorisation (europa.eu).

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 396, 30.12.2006, s. 1.

SPRÁVNA KOMISIA PRE KOORDINÁCIU SYSTÉMOV SOCIÁLNEHO ZABEZPEČENIA
PRIEMERNÉ NÁKLADY NA VECNÉ DÁVKY

(2023/C 17/06)

PRIEMERNÉ NÁKLADY NA VECNÉ DÁVKY – 2020

Uplatňovanie článku 64 nariadenia (ES) č. 987/2009 ⁽¹⁾

- I. Výška náhrad za vecné dávky poskytnuté v roku 2020 rodinným príslušníkom, ktorí nemajú bydlisko v tom istom členskom štáte ako poistenec, v zmysle článku 17 nariadenia (ES) č. 883/2004 ⁽²⁾, sa stanoví na základe týchto priemerných nákladov:

	Veková skupina	Ročne	Čisté mesačné x = 0,20
Cyprus	do 20 rokov	578,50 EUR	38,57 EUR
	20 – 64 rokov	956,54 EUR	63,77 EUR
	65 rokov a viac	2 757,36 EUR	183,82 EUR
Švédsko	do 20 rokov	16 142,76 SEK	1 076,18 SEK
	20 – 64 rokov	22 641,87 SEK	1 509,46 SEK
	65 rokov a viac	67 815,23 SEK	4 521,02 SEK

- II. Výška náhrad za vecné dávky poskytnuté v roku 2020 dôchodcom a ich rodinným príslušníkom, ako sa uvádza v článku 24 ods. 1 a článkoch 25 a 26 nariadenia (ES) č. 883/2004, sa stanoví na základe týchto priemerných nákladov:

	Veková skupina	Ročne	Čisté mesačné x = 0,20	Čisté mesačné x = 0,15 ⁽¹⁾
Cyprus	do 20 rokov	578,50 EUR	38,57 EUR	40,98 EUR
	20 – 64 rokov	956,54 EUR	63,77 EUR	67,76 EUR
	65 rokov a viac	2 757,36 EUR	183,82 EUR	195,31 EUR
Švédsko	do 20 rokov	16 142,76 SEK	1 076,18 SEK	1 143,45 SEK
	20 – 64 rokov	22 641,87 SEK	1 509,46 SEK	1 603,80 SEK
	65 rokov a viac	67 815,23 SEK	4 521,02 SEK	4 803,58 SEK

⁽¹⁾ V prípade dôchodcov a ich rodinných príslušníkov sa zrážka uplatňovaná na mesačnú pevne stanovenú sumu „rovná 15 % (x = 0,15), ak príslušný členský štát nie je uvedený v prílohe IV k základnému nariadeniu“ [článok 64 ods. 3 nariadenia (ES) č. 987/2009].

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 284, 30.10.2009, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 166, 30.4.2004, s. 1.

PRIEMERNÉ NÁKLADY NA VECNÉ DÁVKY – 2021

Uplatňovanie článku 64 nariadenia (ES) č. 987/2009

- I. Výška náhrad za vecné dávky poskytnuté v roku 2021 rodinným príslušníkom, ktorí nemajú bydlisko v tom istom členskom štáte ako poistenec, v zmysle článku 17 nariadenia (ES) č. 883/2004, sa stanoví na základe týchto priemerných nákladov:

	Veková skupina	Ročne	Čisté mesačné x = 0,20
Španielsko	do 20 rokov	652,07 EUR	43,47 EUR
	20 – 64 rokov	1 051,04 EUR	70,07 EUR
	65 rokov a viac	5 268,80 EUR	351,25 EUR

- II. Výška náhrad za vecné dávky poskytnuté v roku 2021 dôchodcom a ich rodinným príslušníkom, ako sa uvádza v článku 24 ods. 1 a článkoch 25 a 26 nariadenia (ES) č. 883/2004, sa stanoví na základe týchto priemerných nákladov:

	Veková skupina	Ročne	Čisté mesačné x = 0,20	Čisté mesačné x = 0,15 ⁽¹⁾
Španielsko	do 20 rokov	652,07 EUR	43,47 EUR	46,19 EUR
	20 – 64 rokov	1 051,04 EUR	70,07 EUR	74,45 EUR
	65 rokov a viac	5 268,80 EUR	351,25 EUR	373,21 EUR

⁽¹⁾ V prípade dôchodcov a ich rodinných príslušníkov sa zrážka uplatňovaná na mesačnú pevne stanovenú sumu „rovná 15 % (x = 0,15), ak príslušný členský štát nie je uvedený v prílohe IV k základnému nariadeniu“ [článok 64 ods. 3 nariadenia (ES) č. 987/2009].

DVOR AUDÍTOROV

Stanovisko 08/2022

(podľa článku 322 ods. 1 ZFEÚ)

k návrhu nariadenia Európskeho parlamentu a Rady, ktorým sa zriaďuje Sociálno-klimatický fond, v znení revidovanom Radou [medziinštitucionálny spis 2021/0206 (COD) z 30. júna 2022, 10775 2022]

(2023/C 17/07)

Európsky dvor audítorov uverejnil stanovisko 08/2022 (podľa článku 322 ods. 1 ZFEÚ) k návrhu nariadenia Európskeho parlamentu a Rady, ktorým sa zriaďuje Sociálno-klimatický fond, v znení revidovanom Radou [medziinštitucionálny spis 2021/0206 (COD) 30. júna 2022, 10775 2022]

Stanovisko je k dispozícii priamo na nahliadnutie alebo stiahnutie na webovom sídle Európskeho dvora audítorov:

<https://www.eca.europa.eu/sk/Pages/DocItem.aspx?did=63122>

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentracii**(Vec M.10561 – CINTRA / ABERTIS / ITINERE / BIP & DRIVE)****(Text s významom pre EHP)**

(2023/C 17/08)

1. Komisii bolo 10. januára 2023 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Cintra Infraestructuras España, S.L. („Cintra“, Španielsko), patriaci podniku Ferrovial Group (Španielsko),
- Abertis Autopistas España, S.A. („Abertis“, Španielsko), pod kontrolou podnikov Atlantia S.p.A („Atlantia“, Taliansko) a Actividad de Construcción y Servicios, S.A. („ACS“, Španielsko),
- Itínere Infraestructuras („Itínere“, Španielsko), pod kontrolou skupiny Group APG („APG“, Holandsko),
- Bip & Drive E.D.E. S.A. („Bip & Drive“, Španielsko).

Podniky Cintra, Abertis a Itínere získajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad podnikom Bip & Drive.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

Tá istá koncentrácia už bola Komisii oznámená 7. októbra 2022, následne však bolo oznámenie 26. októbra 2022 stiahnuté.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Cintra sa venuje výstavbe, zlepšovaniu, údržbe a správe ciest a diaľnic a spravuje koncesie na cestné mýto v Španielsku. Patrí do skupiny Ferrovial Group – diverzifikovanej skupiny, ktorá sa medzinárodne zameriava na výstavbu, infraštruktúrne koncesie, telekomunikácie a služby. Skupina Cintra, na čele ktorej stojí podnik Cintra, je dcérskou spoločnosťou podniku Ferrovial so zameraním na rozvoj dopravnej infraštruktúry,
- Abertis patrí do skupiny Abertis Group, ktorá globálne spravuje mobilitnú a telekomunikačnú infraštruktúru. V EÚ pôsobí najmä v Španielsku, vo Francúzsku a v menšej miere aj v Taliansku. Abertis je pod spoločnou kontrolou podnikov Atlantia a ACS. V Európe Atlantia spravuje diaľnice (Španielsko a Portugalsko) a letiská (Taliansko a Francúzsko) na základe koncesie a ponúka služby v oblasti mobility. ACS sa venuje výstavbe a činnostiam v oblasti koncesii a služieb, pričom pôsobí v Európe, Amerike a Ázii,

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

- Itínere spravuje diaľničné koncesie v Španielsku. Je pod kontrolou holandskej dôchodkovej investičnej spoločnosti APG, ktorá investuje okrem iného do aktív v oblasti energetiky a verejných služieb, telekomunikačnej a dopravnej infraštruktúry.
- Bip & Drive je distribútor elektronických zariadení na platbu mýta za používanie španielskych diaľnic – najmä palubných terminálov.

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.10561 – CINTRA / ABERTIS / ITINERE / BIP & DRIVE

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

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

(2023/C 17/09)

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

„Queso Casín“

EÚ č.: PDO-ES-0178-AM01– 24.9.2021

CHOP (X) CHZO ()

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Consejo regulador de la denominación de origen protegida queso casín (Regulačná rada pre chránené označenie pôvodu „Queso Casín“)

Polígono de Silvota, parcela 96, 33192 Llanera (Asturias), Spain

Tel. +34 985264200

E-mail: casin@dopquesocasin.es

Webové sídlo: <http://www.dopquesocasin.es/>

Regulačná rada je skupina zastupujúca prevádzkovateľov, ktorá je oficiálne poverená správou CHOP v súlade s ustanoveniami platných právnych predpisov (uznesenie Ministerstva vidieka a územnej súdržnosti z 31. júla 2020, ktorým sa schvaľujú stanovy regulačnej rady pre chránené označenie pôvodu „Queso Casín“); do jej právomoci patrí navrhovanie zmien špecifikácie výrobku.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Španielsko

3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode

(¹) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Iné [uved'te]
- Kontrolný orgán
- Overovanie súladu so špecifikáciou 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 CHOP alebo CHZO zapísaným do registra, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v súlade s článkom 53 ods. 2 tretím pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

5. Zmena (zmeny)

Navrhované zmeny vyplývajú z potreby prispôsobiť špecifikáciu výrobku fyzikálnym vlastnostiam chránených syrov, skutočným podmienkam výrobných procesov, výrobným obdobiam, kontrolnému orgánu a norme UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

Cieľom zmien je posilniť súvislosť medzi výrobkom a okolitým prostredím pri zachovaní autenticity, kvality a vlastností konečného výrobku a zabezpečení jeho spôsobilosti na akreditáciu.

5.1. Fyzikálne vlastnosti

Táto zmena sa týka bodu B, Opis produktu, špecifikácie výrobku a bodu 3.2, Opis produktu, jednotného dokumentu.

Súčasný znenie:

„Syr má po dozretí tieto vlastnosti:

Fyzikálne a chemické vlastnosti:

Minimálny obsah sušiny:	57 %
Minimálny obsah tuku v sušine:	45 %
Minimálny obsah bielkovín v sušine:	35 %

Fyzikálne a organoleptické vlastnosti:

Druh a úprava: Tvrdý až polotvrdý, uležaný až zrelý alebo polozrelý.

Tvar: Nepravidelný diskovitý valcovitý, na jednej strane s kvetovými alebo geometrickými značkami, symbolmi alebo názvom výrobcu. Priemer syra je približne 10 – 20 cm a jeho výška je 4 – 7 cm.

Hmotnosť: medzi 250 a 1 000 gramami.

Kôra: hladká, jemná, takmer neexistujúca, pretože po opakovanom hniatení syr zrie rovnomerne a tým istým tempom vo vnútornej aj vonkajšej časti. Vonkajšok aj vnútrajšok syra vytvárajú jednoliatu hmotu, ktorá je čistá, suchá a mierne masťná. Má tmavo krémovo-žltú farbu s odtieňmi bielej. Polovypuklá vlastná pečiatka výrobcu sa nachádza na vrchnej časti.

Cesto: pevné, drobivé, tvrdé až polotvrdé, žltkastej farby, žiadne oká, môžu sa však vyskytovať malé praskliny. Pri krájaní sa drobí. Maslový pocit na podnebí. Konzistencia je homogénna a plastická.

Aróma: silná a rázna.

Chuť: závisí od výrobných metód, predovšetkým od množstva hnetenia v hnetáči. Ak sa miesi veľakrát, má trpkú, korenistú, silnú chuť. Získaná chuť má prenikavú jednoduchú arómu masla, časom korenistú. Ak sa miesi menej, chuť je rovnaká, ale menej intenzívna. V každom prípade má silnú, plnú, trvácnu, korenistú chuť, ktorá pretrváva na jazyku, jemne trpkú v zadnej časti úst.

Mikrobiologické vlastnosti:

Prispôsobia sa požiadavkám predpisov, ktoré sú v platnosti.“

sa mení takto:

„Syr má po dozretí tieto vlastnosti:

Fyzikálne a chemické vlastnosti:

Minimálny obsah sušiny:	57 %
Minimálny obsah tuku v sušine:	45 %
Minimálny obsah bielkovín v sušine:	35 %

Fyzikálne a organoleptické vlastnosti:

Druh a úprava: Tvrdý až polotvrdý, uležaný až zrelý alebo polozrelý.

Tvar: Nepravidielný diskovitý valcovitý, na jednej strane s kvetovými alebo geometrickými značkami, symbolmi alebo názvom výrobcu. Priemer syra je maximálne 20 cm a jeho výška je maximálne 7 cm.

Hmotnosť: 150 g až 1 000 g.

Kôra: hladká, jemná, takmer neexistujúca, pretože po opakovanom hnetení syr zrie rovnomerne a tým istým tempom vo vnútornej aj vonkajšej časti. Vonkajšok aj vnútrajšok syra vytvárajú jednoliatu hmotu, ktorá je čistá, suchá a mierne masťná. Má tmavo krémovo-žltú farbu s odtieňmi bielej. Polovypuklá vlastná pečiatka výrobcu sa nachádza na vrchnej časti.

Cesto: pevné, drobivé, tvrdé až polotvrdé, žltkastej farby, žiadne oká, môžu sa však vyskytovať malé praskliny. Pri krájaní sa drobí. Maslový pocit na podnebí. Konzistencia je homogénna a plastická.

Aróma: silná a rázna.

Chuť: závisí od výrobných metód, predovšetkým od množstva hnetenia v hnetáči. Ak sa miesi veľakrát, má trpkú, pikantnú, silnú chuť s prenikavou jednoduchou arómou masla, časom korenistú. Ak sa miesi menej, chuť je rovnaká, ale menej intenzívna. V každom prípade má silnú, plnú, trvácnu, korenistú chuť, ktorá pretrváva na jazyku, jemne trpkú v zadnej časti úst.“

Dôvod: táto zmena sa navrhuje z dôvodu potreby stanoviť merateľné a nesubjektívne organoleptické deskriptory a zahrnúť menšie výrobné veľkosti syrov, ktoré vyplývajú zo súčasných požiadaviek prevádzkovateľov reštaurácií, keďže títo požadujú menšie formáty na konzumáciu, ktoré ešte nie sú zahrnuté v špecifikácii výrobku, čím sa umožní ich monitorovanie.

Vykonala sa štúdia vlastností nových veľkostí syra, v ktorej sa dospelo k záveru, že ak výrobok váži menej ako 250 g (150 g), nemá to žiadny vplyv na fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti, pričom všetky hodnotené vzorky dosiahli skóre prevyšujúce 55 bodov (vhodný výrobok); preto platí, že fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti priamo nesúvisia s hmotnosťou výrobku.

Táto zmena nemá žiadny vplyv na základné vlastnosti a autentickosť výrobku s CHOP.

5.2. *Zemepisná oblasť*

Táto zmena sa týka bodu C („Zemepisná oblasť“) špecifikácie výrobku.

Zmena štvrtého odseku:

Tento text:

„Nachádzajú sa v stredovýchodnej časti Astúrie so zemepisnou rozlohou 66 068 ha, z ktorej sa na pastviny využíva spolu 21 642 ha.“

sa mení takto:

„Nachádzajú sa v stredovýchodnej časti Astúrie so zemepisnou rozlohou 66 068 ha.“

Dôvod: vypustenie počtu hektárov využívaných na pastviny zo zemepisnej rozlohy sa navrhuje z dôvodu, že plocha využívaná na pastviny sa v priebehu času mení. Toto vypustenie nemá vplyv na základné vlastnosti ani autentickosť výrobku, na ktorý sa vzťahuje chránené označenie pôvodu.

5.3. **Dôkaz o tom, že výrobok pochádza zo zemepisnej oblasti**

Táto zmena sa týka bodu D („Dôkaz o tom, že výrobok pochádza z danej oblasti“) v špecifikácii výrobku.

Súladi s normou UNE-EN ISO/IEC 17065. Kontrolné funkcie, ktoré nie sú spojené s regulačnou radou chápanou ako riadiaci orgán.

Navrhuje sa zmeniť inšpekčné funkcie regulačnej rady. Tieto kontrolné činnosti by mali byť riadiacim orgánom delegované kontrolnému orgánu v súlade s článkom 36 zákona 2/2019 Astúrie z 1. marca 2019 o kvalite potravín, diferencovanej kvalite a priamom predaji potravín. Odseky, ktorých sa týka žiadosť o zmenu: prvý, štvrtý, piaty, šiesty, ôsmy, trinásty, štrnásty, pätnásty, šestnásty, sedemnásty, osemnásty, devätnásty a dvadsiaty.

Zmena prvého odseku:

Tento text:

„S cieľom overiť, či výrobok pochádza z oblasti a spĺňa požiadavky stanovené v špecifikácii výrobku, inšpekčný orgán regulačnej rady vykonáva pravidelné kontroly syrární a dodávateľov mlieka a zaisťuje výsledovateľnosť.“

sa mení takto:

„S cieľom overiť, či výrobok pochádza z oblasti a spĺňa požiadavky stanovené v špecifikácii výrobku, kontrolný orgán regulačnej rady vykonáva pravidelné kontroly syrární a poľnohospodárov a zaisťuje výsledovateľnosť.“

Dôvod: zmena s cieľom prispôbiť systém z hľadiska úloh kontrolného orgánu delegovaných v súlade s normou UNE-EN ISO/IEC 17065 a registrov vymedzených v nových stanovách riadiaceho orgánu pre CHOP „Queso Casín“, ktoré boli schválené 11. augusta 2020. Zmeny nemajú žiadny vplyv na vlastnosti výrobku.

Zmena štvrtého odseku:

Tento text:

„S cieľom zabezpečiť, aby mlieko pochádzalo z oblasti, rada zriaďuje register dodávateľov vrátane poľnohospodárov, ktorí dodávajú mlieko priamo do syrární, ako aj dodávateľov, ktorí prevádzkujú zberné trasy na základe itinerára. Všetky údaje týkajúce sa zbernej trasy sa každý deň zaznamenávajú pomocou počítačového systému, aby sa preukázala výsledovateľnosť od poľnohospodárskeho podniku pôvodu až po vyloženie v syrárni (farmy pôvodu, množstvo mlieka, dátum a čas zberu, miesto určenia mlieka, množstvo, dátum a čas vyloženia).“

sa mení takto:

„S cieľom zabezpečiť, aby mlieko pochádzalo z oblasti, rada zriaďuje register fariem.“

Dôvod: zmena z dôvodu odlišenia inšpekčnej činnosti od vlastného monitorovania a primeraného prispôsobenia systému delegovaniu úlohy kontrolného orgánu v súlade s požiadavkami normy UNE-EN ISO/IEC 17065 a registrami vymedzenými v nových stanovách riadiaceho orgánu pre CHOP „Queso Casín“, ktoré boli schválené 11. augusta 2020. Zmeny nemajú žiadny vplyv na vlastnosti výrobku.

Zmena piateho odseku:

Tento text:

„Regulačná rada overuje prostredníctvom kontroly a certifikácie, či mlieko a jeho výrobné postupy vyhovujú platným normám.“

sa mení takto:

„Kontrolný orgán overuje prostredníctvom kontroly a certifikácie, či mlieko a jeho výrobné postupy vyhovujú platným normám.“

Dôvod: zmena s cieľom prispôsobiť systém z hľadiska úloh kontrolného orgánu delegovaných podľa normy UNE-EN ISO/IEC 17065. Zmeny nemajú žiadny vplyv na vlastnosti výrobku.

Zmena šiesteho odseku:

Tento text:

„Syrárne, ktoré sa majú používať na výrobu syrov, na ktoré dohliada regulačná rada, a priestory na zrenie a skladovanie musia byť schválené regulačnou radou a musia byť uvedené v príslušnom registri priestorov schválených na tento účel, a to po splnení požiadaviek a kontrol stanovených v tomto dokumente.“

sa mení takto:

„Syrárne, ktoré sa majú používať na výrobu syrov s CHOP, a priestory na zrenie a skladovanie syrov musia byť zapísané v príslušnom registri priestorov schválených na tento účel, a to po splnení požiadaviek a kontrol stanovených v tomto dokumente.“

Dôvod: zmena s cieľom prispôsobiť systém z hľadiska úloh kontrolného orgánu delegovaných podľa normy UNE-EN ISO/IEC 17065. Zmeny nemajú žiadny vplyv na vlastnosti výrobku.

Zmena ôsmeho odseku:

Tento text:

„Minimálnou požiadavkou je, aby viedli tieto záznamy, ktoré kontroluje kontrolný orgán regulačnej rady.“

sa mení takto:

„Minimálnou požiadavkou je, aby viedli tieto záznamy, ktoré kontroluje kontrolný orgán.“

Dôvod: zmena s cieľom prispôsobiť systém z hľadiska úloh kontrolného orgánu delegovaných podľa normy UNE-EN ISO/IEC 17065. Zmeny nemajú žiadny vplyv na vlastnosti výrobku.

Zmena deviateho odseku:

Tento text:

„Register surovín: obsahuje informácie o pôvode, dátume a prijatých množstvách. Tieto údaje musia byť doložené príslušnou dokumentáciou, ktorá sa v prípade mlieka určí na základe faktúr a dokladov o vykládke, pričom informácie z nich musia byť v súlade s údajmi uvedenými v knihách jászd vozidiel, ktoré zbierajú a dodávajú mlieko.“

sa mení takto:

„Register surovín: obsahuje informácie o pôvode, dátume a prijatých množstvách. Tieto údaje musia byť doložené príslušnou dokumentáciou, ktorá v prípade mlieka môže predstavovať faktúry alebo dodacie listy mlieka.“

Dôvod: zmena sa navrhuje s cieľom prispôbenia sa systému certifikácie výrobkov v súlade so špecifikáciou výrobku s chráneným označením pôvodu „Queso Casín“ podľa normy UNE-EN ISO/IEC 17065.

V predchádzajúcom odseku sa metóda overovania stanovuje príliš špecificky, čo môže viesť k nadbytočnosti systému kontrol. Za predpokladu, že je zaistená kontrola výsledovateľnosti, kontrolný orgán môže vykonávať kontroly rôznymi spôsobmi na základe dostupnosti informácií.

Zmena trinásteho odseku:

Tento text:

„Prostredníctvom svojho kontrolného orgánu regulačná rada určuje vhodnosť syrov, na ktoré sa vzťahuje CHOP, pričom tieto syry môžu byť len tie, ktoré spĺňajú požiadavky schválené a stanovené v špecifikácii výrobku.“

sa mení takto:

„Kontrolný orgán overuje vhodnosť syrov, na ktoré sa vzťahuje CHOP, pričom tieto syry môžu byť len tie, ktoré spĺňajú požiadavky schválené a stanovené v špecifikácii výrobku.“

Dôvod: zmena z dôvodu odlišenia inšpekčnej činnosti od vlastného monitorovania a príslušného prispôbenia systému funkciám delegovaným inšpekčnému orgánu v súlade s požiadavkami normy UNE-EN ISO/IEC 17065. Zmeny nemajú žiadny vplyv na vlastnosti výrobku.

Zmena štrnásteho odseku:

Tento text:

„Regulačná rada monitoruje a zaisťuje identifikáciu a pôvod výrobkov umiestnením očíslovanej sekundárnej etikety, ktorú sama vydala a schválila. Rada poskytne potrebné množstvo očíslovaných sekundárnych etikiet v závislosti od počtu certifikovaných syrov.“

sa mení takto:

„Kontrolný orgán overuje identifikáciu a pôvod výrobkov kontrolou, či bola na syr umiestnená očíslovaná sekundárna etiketa, ktorú vydala a schválila regulačná rada. Regulačná rada poskytne potrebné množstvo očíslovaných sekundárnych etikiet v závislosti od počtu syrov prevádzkovateľa, ktoré splnili podmienky.“

Dôvod: zmena z dôvodu odlišenia inšpekčnej činnosti od vlastného monitorovania a príslušného prispôbenia systému funkciám delegovaným inšpekčnému orgánu v súlade s požiadavkami normy UNE-EN ISO/IEC 17065. Zmeny nemajú žiadny vplyv na vlastnosti výrobku.

Zmena pätnásteho odseku:

Tento text:

„Regulačná rada vykonáva pravidelné kontroly fariem a syrární s cieľom overiť, či zachovávajú podmienky, ktoré viedli k udeleniu certifikátu, a teda udeliť povolenie na priebežné používanie chráneného označenia pôvodu ‚Queso Casín‘. Okrem toho pravidelne odoberá vzorky surovín na farmách a surovín a výrobkov v syrárňach.“

sa mení takto:

„Kontrolný orgán vykonáva pravidelné kontroly fariem a syrární s cieľom overiť, či zachovávajú podmienky, ktoré viedli k udeleniu certifikátu, a teda udeliť povolenie na priebežné používanie chráneného označenia pôvodu ‚Queso Casín‘. Okrem toho pravidelne odoberá vzorky surovín na farmách a surovín a výrobkov spĺňajúcich podmienky v syrárňach.“

Dôvod: zmena s cieľom prispôbiť systém z hľadiska úloh kontrolného orgánu delegovaných podľa normy UNE-EN ISO/IEC 17065. Zmeny nemajú žiadny vplyv na vlastnosti výrobku.

Zmena šestnásteho odseku:

Tento text:

„Prevádzkovatelia, ktorých výrobky spĺnia stanovené podmienky, získajú od regulačnej rady osvedčenie o zhode s podpisom predsedu rady.“

sa mení takto:

„Prevádzkovatelia, ktorých výrobky spĺnia stanovené podmienky, získajú osvedčenie o zhode od kontrolného orgánu.“

Dôvod: s cieľom zabezpečiť nestrannosť kontrolného orgánu v rámci celého rozhodovacieho procesu sa navrhuje zmeniť odsek týkajúci sa funkcií predsedu rady, keďže v súlade s normou UNE-EN ISO/IEC 17065 zodpovedá za vymenovanie osoby, ktorá bude zastávať túto funkciu, kontrolný orgán.

Vypustenie tabuľky kontrol vykonávaných regulačnou radou a tohto odseku:

„V tejto tabuľke sú uvedené kontroly, ktoré vykonáva regulačná rada vo vzťahu k rôznym prevádzkovateľom s cieľom overenia, že syry, ktoré sa majú uvádzať na trh s CHOP ‚Queso Casín‘, pochádzajú z oblasti. Tieto kontroly zahŕňajú inšpekcie, počas ktorých sa vykonáva vizuálna kontrola, kontrola dokumentov a príslušný odber vzoriek.“

Dôvod: vypustenie sa navrhuje s cieľom prispôsobiť sa systému certifikácie výrobkov v súlade so špecifikáciou výrobku s chráneným označením pôvodu „Queso Casín“ podľa normy UNE-EN ISO/IEC 17065.

Zmena osemnásteho odseku:

Tento text:

„Aby bolo možné monitorovať výrobné postupy používané pri syroch a preukázať pôvod a kvalitu výrobku s CHOP, prevádzkovatelia zodpovední za farmy, syrárne a zariadenia na zrenie a skladovanie musia vyplňovať potrebné doklady za každú z požiadaviek stanovených v tomto dokumente. Tieto dokumenty a záznamy kontroluje regulačná rada.“

sa mení takto:

„Aby bolo možné monitorovať výrobné postupy používané pri syroch a preukázať pôvod a kvalitu výrobku s CHOP, prevádzkovatelia zodpovední za farmy, syrárne a zariadenia na zrenie a skladovanie syrov musia vyplňovať záznamy, ktorými sa preukazuje súlad s každou z požiadaviek stanovených v tomto dokumente. Tieto dokumenty a záznamy kontroluje kontrolný orgán.“

Dôvod: zmena s cieľom prispôsobiť systém z hľadiska úloh kontrolného orgánu delegovaných podľa normy UNE-EN ISO/IEC 17065. Zmeny nemajú žiadny vplyv na vlastnosti výrobku.

Zmena devätnásteho odseku:

Tento text:

„V súlade so všetkými uvedenými požiadavkami sa chránené označenie pôvodu ‚Queso Casín‘ môže uplatňovať len na syry získané z mlieka dodaného registrovanými dodávateľmi a vyrobené v syrárňach zapísaných v registri udržiavanom regulačnou radou v súlade s normami stanovenými v tomto dokumente.“

sa mení takto:

„V súlade so všetkými uvedenými požiadavkami sa chránené označenie pôvodu ‚Queso Casín‘ môže uplatňovať len na syry získané z mlieka dodaného registrovanými poľnohospodármi a vyrobené v syrárňach zapísaných v registri udržiavanom regulačnou radou v súlade s normami stanovenými v tomto dokumente, a ktoré vyhodnotil a certifikoval kontrolný orgán v súlade so zavedenými kontrolami.“

Dôvod: zmena s cieľom prispôsobiť systém z hľadiska úloh kontrolného orgánu delegovaných v súlade s normou UNE-EN ISO/IEC 17065 a registrov vymedzených v nových stanovách riadiaceho orgánu pre CHOP „Queso Casín“, ktoré boli schválené 11. augusta 2020. Zmeny nemajú žiadny vplyv na vlastnosti výrobku.

Zmena dvadsiateho odseku:

Tento text:

„Nezhodu výrobku alebo jeho výrobných postupov môže regulačná rada zistiť v ktorejkoľvek fáze.“

sa mení takto:

„Nezhodu výrobku alebo jeho výrobných postupov môže kontrolný orgán zistiť v ktorejkoľvek fáze.“

Dôvod: zmena s cieľom prispôsobiť systém z hľadiska úloh kontrolného orgánu delegovaných podľa normy UNE-EN ISO/IEC 17065. Zmeny nemajú žiadny vplyv na vlastnosti výrobku.

5.4. **Spôsob výroby**

Táto zmena sa týka bodu E špecifikácie výrobku („Spôsob výroby“); a bodov 3.3 („Krmivo“), 3.4 („Suroviny“) a 3.7 („Špecifické pravidlá označovania“) súčasného jednotného dokumentu; a bodov 3.3 („Krmivo a suroviny“) a 3.6 („Špecifické pravidlá označovania“) návrhu jednotného dokumentu prispôbeného štruktúre prílohy I k vykonávaciemu nariadeniu Komisie (EÚ) č. 668/2014^(?), v ktorom sú body 3.3 a 3.4 zlúčené, čo znamená, že číslovanie jednotného dokumentu bude po úprave návrhu ovplyvnené od bodu 3.3.

Zmena prvého bodu:

Tento text:

„Pôvod a vlastnosti mlieka. Mlieko používané na výrobu chránených syrov dodávajú dodávatelia zapísaní v príslušnom registri regulačnej rady.“

sa mení takto:

„Pôvod a vlastnosti mlieka: Mlieko používané na výrobu chránených syrov dodávajú poľnohospodári zapísaní v príslušnom registri regulačnej rady a posudzovaní kontrolným orgánom.“

Dôvod: zmena s cieľom prispôsobiť systém z hľadiska úloh kontrolného orgánu delegovaných v súlade s normou UNE-EN ISO/IEC 17065 a registrov vymedzených v nových stanovách riadiaceho orgánu pre CHOP „Queso Casín“, ktoré boli schválené 11. augusta 2020. Zmeny nemajú žiadny vplyv na vlastnosti výrobku.

Zmena druhého bodu:

Tento text:

„Krmivo pre dobytok, ktorý produkuje mlieko. Krmivo je priamo založené na prírodných zdrojoch oblasti, spásaním pastvín prakticky po celý rok, doplnené senom a čerstvým krmivom z vlastnej farmy výrobcu, pričom sa pri pasienkoch používa striedavé hospodárenie. Ide o malé rodinné farmy s nízkym počtom hospodárskych zvierat, kde je prvoradá starostlivosť o dobré životné podmienky hospodárskych zvierat, pričom hospodárske zvieratá zostávajú v stajniach len na dojenie a cez noc.

Ich krmivo teda pochádza z vymedzenej zemepisnej oblasti. Vo výnimočných prípadoch, keď v dôsledku nepriaznivých poveternostných podmienok nastane nedostatok krmiva z vlastnej farmy, sa dávky krmiva môžu doplniť malými množstvami externe dopestovaných obilnín a strukovín.“

sa mení takto:

„Krmivo pre dobytok, ktorý produkuje mlieko: Krmivo je priamo založené na prírodných zdrojoch oblasti prostredníctvom pastvy doplnenej čerstvým a konzervovaným krmivom, obilninami a strukovinami.“

Dôvod: navrhuje sa úprava kŕmenia hospodárskych zvierat ako rozhodujúci faktor pri výrobe produktu v súlade s článkom 1 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) č. 664/2014^(?), ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012. Táto zmena nemení základné vlastnosti a autentickosť výrobku, na ktorý sa vzťahuje chránené označenie pôvodu.

^(?) Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 36.

^(?) Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 17.

Zmena tretieho bodu:

Tento text:

„Koagulácia mlieka: Koagulácia je enzymatický proces, ktorý sa vyvoláva použitím teľacieho syridla alebo koagulantu, ako aj fermentačnými činidlami a chloridom vápenatým v presnej dávke, ktorá je potrebná na tvorbu syreniny v kadi na zrážanie. Proces prebieha pri teplote 30 – 35 °C počas približne 45 minút s následným krájaním syreniny nožmi na syreninu. Teplota sa zvýši o približne 2 °C a súčasne s tým sa syrenina mieša najmenej desať minút, až kým nevytvorí zrná s veľkosťou lieskových orieškov. Tieto sa následne nechajú odpočívať ďalších najmenej desať minút.“

sa mení takto:

„Koagulácia mlieka: Koagulácia je enzymatický proces, ktorý sa vyvoláva použitím teľacieho syridla alebo koagulantu, ako aj fermentačnými činidlami a, nepovinne, chloridom vápenatým v presnej dávke, ktorá je potrebná na tvorbu syreniny v kadi na zrážanie. Proces prebieha pri teplote 30 – 35 °C počas približne 45 minút s následným krájaním syreniny nožmi na syreninu. Teplota sa zvýši o približne 2 °C a súčasne s tým sa syrenina mieša najmenej desať minút, až kým nevytvorí zrná s veľkosťou lieskových orieškov. Tieto sa následne nechajú odpočívať ďalších najmenej desať minút.“

Dôvod: táto zmena sa navrhuje z dôvodu, že použitie chloridu vápenatého nie je povinné. Táto zmena nemení základné vlastnosti a autentickosť výrobku, na ktorý sa vzťahuje chránené označenie pôvodu.

Zmena štvrtého bodu:

Tento text:

„Odvodnenie syreniny. Syrenina sa potom nechá niekoľko hodín odkvapkávať v plachtách alebo odvodňovačoch (plastových nádobách s otvormi), aby mohla srvátka odtiecť. Proces pokračuje vo vetracej miestnosti, kde sa syrenina ponecháva na plachtách pri teplote 15 – 20 °C počas troch alebo viac dní. Každý deň sa obracia, až kým neodtečie všetka srvátka. Počas tohto obdobia prebieha aj mliečne kvasenie.“

sa mení takto:

„Odvodnenie syreniny: Syrenina sa potom nechá niekoľko hodín odkvapkávať v plachtách alebo odvodňovačoch, aby mohla srvátka odtiecť. Proces pokračuje vo vetracej miestnosti, kde sa syrenina ponecháva na plachtách alebo v odvodňovačoch pri teplote 14 – 20 °C počas troch alebo viac dní. Každý deň sa obracia, až kým neodtečie všetka srvátka. Počas tohto obdobia prebieha aj mliečne kvasenie.“

Dôvod: zmena z dôvodu úpravy materiálov a vybavenia, ktoré sa v súčasnosti používa na odvodnenie.

Vykonala sa podporná štúdia, ktorej záverom je, že ak sa výrobok vyrába za iných výrobných podmienok, nemá to žiadny vplyv na fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti, pričom všetky hodnotené vzorky získali skóre vyššie ako 55 (vhodný výrobok).

Fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti preto priamo nesúvisia s rozdielnymi podmienkami zrenia v skúmanom rozsahu a neovplyvňujú ich významným spôsobom.

Táto zmena nemení základné vlastnosti a autentickosť výrobku, na ktorý sa vzťahuje chránené označenie pôvodu.

Zmena piateho bodu:

Tento text:

„Hnietenie. Potom sa začne strojové hnietenie a pridá sa časť soli. Na dosiahnutie väčšej rovnomernosti sa hmota niekoľkokrát hnieti v stroji, ktorý sa skladá z dvoch valcov poháňaných motorom, ktoré sa otáčajú v opačnom smere. Soľ sa pridáva počas niektorých cyklov hnietenia. Syry sa tvarujú ručne tak, že sa syrenina (známa pod názvom ‚gorollos‘) sformuje do zrezanej pyramídy a potom sa skladuje vo vetracej komore pri teplote 15 – 20 °C počas piatich dní až dvoch týždňov. Syry sa otáčajú každý deň. ‚Gorollos‘ sa môže v stroji hnieť toľkokrát, koľkokrát je to potrebné na dosiahnutie štruktúry požadovanej každým výrobcom.

Čím väčším počtom cyklov hnietenia syr prechádza, tým je hladší a jednotnejší, lepšie tvrdne a má výraznejšiu chuť.

Nakoniec sa syr vytvaruje buď do podoby diskovitého valca, alebo koláča (táto druhá forma sa dosiahne tak, že sa najprv vytvorí guľa a potom sa každá strana sploštuje dovtedy, kým syr nenadobudne požadovaný vzhľad) a na hornú stranu sa umiestni pečať alebo pečiatka s logom výrobcu. Syr sa následne vráti do vetracej komory na minimálne dva dni. Pečiatka marcu Casín nielenže identifikuje syr, ale aj zlepšuje jeho vzhľad a zaberá celú viditeľnú hornú stranu syra.“

sa mení takto:

„Hnietenie výrobku: hmota sa hnieti niekoľkokrát v stroji na hnietenie. Sol' sa pridáva počas niektorých cyklov hnietenia. Syry sa tvarujú ručne tak, že sa syrenina (známa pod názvom ‚gorollos‘) sformuje do zrezanej pyramídy a potom sa skladuje vo vetracej komore pri teplote 14 – 20 °C počas piatich dní až dvoch týždňov. ‚Gorollos‘ sa môže v stroji hniesť toľkokrát, koľkokrát je to nevyhnutné na dosiahnutie štruktúry požadovanej každým výrobcom.

Čím väčším počtom cyklov hnietenia syr prechádza, tým je hladší a jednotnejší, lepšie tvrdne a má výraznejšiu chuť.

Nakoniec sa syr ručne vytvaruje buď do tvaru diskovitého valca, alebo koláča a na hornú stranu sa umiestni pečať alebo pečiatka s logom výrobcu. Syr sa následne vráti do vetracej komory aspoň na jeden deň. Pečiatka marcu Casín nielenže identifikuje syr, ale aj zlepšuje jeho vzhľad a zaberá celú viditeľnú hornú stranu syra.“

Dôvod: zmena z dôvodu úpravy systému hnietenia, použitého vybavenia, teploty a času vetrania.

Vykonala sa podporná štúdia, ktorej záverom je, že ak sa výrobok vyrába za iných výrobných podmienok, nemá to žiadny vplyv na fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti, pričom všetky hodnotené vzorky získali skóre vyššie ako 55 (vhodný výrobok).

Fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti preto priamo nesúvisia s rozdielnymi podmienkami zrenia v skúmanom rozsahu a neovplyvňujú ich významným spôsobom.

Táto zmena nemení základné vlastnosti a autenticnosť výrobku, na ktorý sa vzťahuje chránené označenie pôvodu.

Zmena šiesteho bodu:

Tento text:

„Zrenie: Proces tvrdnutia alebo zrenia končí v komore na zrenie pri teplote 8 – 10 °C a vlhkosti 80 %.

Proces zrenia začína v okamihu vyrobenia syreniny a mal by trvať najmenej dva mesiace, počítajúc od dátumu, keď bola vyrobená. Počas tohto obdobia sa syry podľa potreby otáčajú a čistia, aby nadobudli svoje charakteristické vlastnosti. Počas procesu zrenia dochádza k viacerým fyzikálnym a chemickým zmenám, ktoré syru dávajú jeho konečné organoleptické vlastnosti. Okrem straty vody odparovaním, najdôležitejšie z nich zahŕňajú rozklad bielkovín na aminokyseliny, čo tvorí základ chuti tohto syra, a tukov na prchavé látky, základ jeho vône.“

sa mení takto:

„Zrenie: Proces tvrdnutia alebo zrenia končí v komore na zrenie pri teplote 6 – 12 °C a vlhkosti 75 – 85 %.

Proces zrenia sa začína v okamihu vyrobenia syreniny a mal by trvať najmenej 60 dní, počítajúc od dátumu, keď bola vyrobená. Počas tohto obdobia sa syry podľa potreby otáčajú a čistia, aby nadobudli svoje charakteristické vlastnosti. Počas procesu zrenia dochádza k viacerým fyzikálnym a chemickým zmenám, ktoré syru dávajú jeho konečné organoleptické vlastnosti. Okrem straty vody odparovaním, najdôležitejšie z nich zahŕňajú rozklad bielkovín na aminokyseliny, čo tvorí základ chuti tohto syra, a tukov na prchavé látky, základ jeho vône.“

Dôvod: Navrhuje sa zmeniť podmienky týkajúce sa teploty a obdobia zrenia syreniny.

Vykonal sa podporná štúdia, ktorej záverom je, že ak sa výrobok vyrába za iných výrobných podmienok, nemá to žiadny vplyv na fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti, pričom všetky hodnotené vzorky získali skóre vyššie ako 55 (vhodný výrobok).

Fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti preto priamo nesúvisia s rozdielnymi podmienkami zrenia v skúmanom rozsahu a neovplyvňujú ich významným spôsobom.

Táto zmena nemení základné vlastnosti a autenticosť výrobku, na ktorý sa vzťahuje chránené označenie pôvodu.

Vypustenie siedmeho bodu:

„Balenie a označovanie: Označovanie sa prispôbi tak, aby bolo zakaždým v súlade so všeobecnými pravidlami týkajúcimi sa označovania, prezentácie a reklamy potravín.“

Dôvod: zmena z dôvodu, že tento bod neobsahuje povinné pravidlá špecifické pre CHOP. Zmeny nemajú žiadny vplyv na vlastnosti výrobku.

5.5. **Súvislosť s ľudským faktorom**

Táto zmena sa týka bodu F („Súvislosť so zemepisným prostredím“), Súvislosť s ľuďmi uvedená v špecifikácii výrobku.

Zmena odseku 4

Tento text:

„Súvislosť s ľuďmi však implicitne vyplýva z podstaty tohto výrobku, najmä ak hovoríme o jeho exkluzívnom spôsobe výroby. V súčasnosti výroba syra zostáva čisto remeselná a veľmi náročná na prácu, čo vedie k nízkym objemom jeho výroby, ktoré ohrozujú jeho prežitie. Hlavným faktorom, ktorý prispel k jeho zachovaniu, je práca žien, ktoré vyrábali syr na domácu spotrebu, ako aj nadšenie jediného výrobcu, ktorý v súčasnosti vystavuje a predáva tento výrobok na veľtrhoch a trhoch tradičných výrobkov po celej Astúrii a v ostatných častiach Španielska. Ďalším dôležitým faktorom je spolupráca miestnych skupín rozvoja vidieka.“

sa mení takto:

„Súvislosť s ľuďmi však implicitne vyplýva z podstaty tohto výrobku, najmä ak hovoríme o jeho exkluzívnom spôsobe výroby. V súčasnosti výroba syra zostáva čisto remeselná a veľmi náročná na prácu, čo vedie k nízkym objemom jeho výroby, ktoré ohrozujú jeho prežitie. Hlavným faktorom, ktorý prispel k jeho zachovaniu, je práca žien, ktoré vyrábali syr na domácu spotrebu, ako aj nadšenie jediného výrobcu, ktorý bol na dlhú dobu jediným, kto vystavoval a predával tento výrobok na veľtrhoch a trhoch tradičných výrobkov po celej Astúrii a v ostatných častiach Španielska. Ďalším dôležitým faktorom je spolupráca miestnych skupín rozvoja vidieka.“

Dôvod: táto zmena sa navrhuje vzhľadom na skutočnosť, že v súčasnosti existujú tri mliekárne, ktoré vyrábajú tento syr. Zmeny nemajú žiadny vplyv na vlastnosti výrobku.

5.6. **Kontrolný orgán**

Táto zmena sa týka bodu G („Kontroly súladu so špecifikáciou výrobku“) špecifikácie výrobku.

Súčasný znenie:

„Kontroly súladu so špecifikáciou výrobku.“

Názov: Dirección General de Ganadería y Agroalimentación del Principado de Asturias (Generálne riaditeľstvo pre hospodárske zvieratá a agropotravinárstvo Astúrie)

Adresa: C/ Coronel Aranda, No 2 – 33005 – Oviedo – Astúria – Španielsko

Tel. +34 985105612. Fax +34 985105517

Regulačná rada vykonáva certifikačné, monitorovacie a kontrolné funkcie v súlade s kritériami stanovenými v európskej norme UNE-EN 45011.

Generálne riaditeľstvo pre hospodárske zvieratá a agropotravinárstvo zodpovedá za vykonávanie týchto funkcií prechodne, a to až do zriadenia regulačnej rady.“

sa mení takto:

„Príslušným orgánom povereným kontrolou je Generálne riaditeľstvo vlády Astúrie, do ktorého kompetencie patria záležitosti agropotravinárstva.

Kontrolu je možné delegovať subjektu konajúcemu ako orgán pre certifikáciu výrobkov a akreditovanému v súlade s normou UNE-EN ISO/IEC 17065 alebo akoukoľvek normou, ktorá ju v budúcnosti nahradí.“

Dôvod: táto zmena sa navrhuje s cieľom aktualizovať adresu kontrolného orgánu; ako aj z dôvodu prispôbenia regulačnej rady a jej kontrolného orgánu na základe nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny a zákona Astúrie č. 2/2019 z 1. marca 2019 o kvalite potravín, diferencovanej kvalite a priamom predaji potravinárskych výrobkov (článok 36).

5.7. Označovanie

Táto zmena sa týka bodu H („Označovanie“) špecifikácie výrobku; bodu 3.7 („Osobitné pravidlá označovania“) súčasného jednotného dokumentu; a bodu 3.6 („Osobitné pravidlá označovania“) návrhu jednotného dokumentu prispôbeného štruktúre prílohy I k vykonávaciemu nariadeniu Komisie (EÚ) č. 668/2014, v ktorom sú body 3.3 a 3.4 zlúčené, čo znamená, že po prispôbení tejto štruktúry bude číslovanie jednotného dokumentu ovplyvnené od bodu 3.3.

Zmena odseku 1:

Súčasná znenie:

Syry s CHOP „Queso Casín“ určené na konzumáciu musia byť – popri splnení pravidiel označovania stanovených v právnych predpisoch – označené aj špeciálnou očíslovanou sekundárnou etiketou, ktorá zaručuje totožnosť výrobcu.

sa mení takto:

Syry s CHOP „Queso Casín“ určené na konzumáciu musia byť označené špeciálnou očíslovanou sekundárnou etiketou, ktorá zaručuje totožnosť výrobcu.

Dôvod: zmena z dôvodu, že odsek neobsahuje povinné pravidlá špecifické pre CHOP. Zmeny nemajú žiadny vplyv na vlastnosti výrobku.

Zmena odseku 3.

Súčasná znenie:

„Ochranné známky, emblémy, symboly, reklamné slogany a akékoľvek iné druhy reklamy použité na chránenom výrobku nesmú byť použité, a to ani samotnými majiteľmi, pri marketingu syrov, na ktoré sa nevzťahuje CHOP, ani nesmú byť použité spôsobom, ktorý by potenciálne zavádzal spotrebiteľov.“

sa mení takto:

„Obchodné etikety, špecifické pre každú syrárňu, sa musia predkladať regulačnej rade.“

Dôvod: zmena v dôsledku príslušnej úpravy platných právnych predpisov. Zmeny nemajú žiadny vplyv na vlastnosti výrobku.

5.8. Vypustenie požiadaviek vnútroštátnych právnych predpisov

Vypustenie bodu I. Vnútroštátne právne požiadavky.

Zrušujú sa tieto dokumenty:

— Zákon č. 25/1970 z 2. decembra 1970 o vinohradoch, víne a alkohole.

— Vyhláška č. 835/1972 z 23. marca 1972, ktorou sa stanovujú pravidlá uplatňovania zákona č. 25/1970.

- Zákon č. 24/2003 z 10. júla 2003 o vinohradoch a víne.
- Uznesenie z 25. januára 1994, ktorým sa spresňuje súlad medzi španielskymi právnymi predpismi a nariadením (ES) 2081/92 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín.
- Kráľovský dekrét č. 1414/2005 z 25. novembra 2005 o postupe pri spracovaní žiadostí o zápis do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení Spoločenstva a o námietkach proti nim.

Dôvod: navrhuje sa vypustiť bod I súčasnej špecifikácie výrobku v súlade s článkom 7 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny, a z dôvodu zrušenia uvedených dokumentov.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Queso Casín“

ES č.: PDO-ES-0178-AM01– 24.9.2021

CHOP (X) CHZO ()

1. **Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]**

„Queso Casín“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

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**

Plnotučný, tvrdý alebo polotvrдый zrelý syr vyrobený z plnotučného, nepasterizovaného kravského mlieka prostredníctvom enzymatickej koagulácie a hnetenie vzniknutej hmoty.

Syr má po dozretí tieto vlastnosti:

Fyzikálne a chemické vlastnosti:

- Sušina: najmenej 57 %
- Minimálny obsah tuku v sušine: 45 %
- Minimálny obsah bielkovín v sušine: 35 %

Fyzikálne a organoleptické vlastnosti:

- Druh a úprava: Tvrdý až polotvrдый, uležaný až zrelý alebo polozrelý.
- Tvar: Nepravidelný diskovitý valcovitý, na jednej strane s kvetovými alebo geometrickými značkami, symbolmi alebo názvom výrobcu. Priemer syra je maximálne 20 cm a jeho výška je maximálne 7 cm.
- Hmotnosť: medzi 150 g a 1 000 g.
- kôra: hladká, jemná, takmer neexistujúca, pretože po opakovanom hnetení syr zrie rovnomerne a tým istým tempom vo vnútornej aj vonkajšej časti. Vonkajšok aj vnútrajšok syra vytvárajú jednoliatu hmotu, ktorá je čistá, suchá a mierne mastná. Má tmavo krémovo-žltú farbu s odtieňmi bielej. Vlastná pečiatka výrobcu je vytlačená v basreliéfe na hornej strane.
- Cesto: pevné, drobné, tvrdé až polotvrdedé, žltkastej farby, žiadne oká, môžu sa však vyskytovať malé praskliny. Pri krájaní sa drobné. Maslový pocit na podnebí. Konzistencia je homogénna a ohybná.

- Aróma: silná a rázna.
- Chuť: závisí od výrobných metód, predovšetkým od množstva hnetenia v hnetáči. Ak sa miesi veľakrát, má horkú, pikantnú, silnú chuť s prenikavou jednoduchou arómou masla, časom korenistú. Ak sa miesi menej, chuť je rovnaká, ale menej intenzívna. V každom prípade má silnú, plnú, trvácnu, korenistú chuť, ktorá pretrváva na jazyku, jemne trpkú v zadnej časti úst.

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

A) *Krmivo*

Krmivo dobytka, ktorý produkuje mlieko použité ako surovina na výrobu „Queso Casín“, je založené priamo na prírodných zdrojoch oblasti prostredníctvom pastvy doplnenej čerstvým a konzervovaným krmivom, obilninami a strukovinami.

B) *Suroviny*

Kravné mlieko, baktérie mliečného kvasenia, syridlo, soľ a nepovinne chlorid vápenatý.

Mlieko použité na výrobu chránených syrov pochádza od zdravých kráv plemien Asturiana de la Montaña o Casina, Asturiana de los Valles a Frisona a ich krížencov.

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

Všetky procesy potrebné na získanie syra „Queso Casín“, produkciu mlieka, výrobu syra (koagulácia, odvodňovanie a hnetenie), zrenie a balenie sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti, ktorá zahŕňa obce Caso, Sobrescopio a Piloña.

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

Balenie – aby sa zaistila kvalita výrobku, balí sa v priestoroch, kde sa vyrába alebo dozrieva, pred tým, ako sa výrobok distribuuje, keďže kvôli svojej jemnej, tenkej, takmer neexistujúcej kôre je náchylnejší na kontamináciu a zmeny vo vonkajšom vzhľade.

Okrem toho, z toho istého dôvodu sa tento syr môže jesť v celosti, čo znamená, že musí byť balený vopred.

Povolené materiály na balenie sú papier, lepenka, drevo alebo plast na potravinárske účely v potravinách alebo na iné použitie schválené regulačnou radou.

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

Tak, ako každá etiketa jednotlivého výrobcu, chránené syry budú mať na ochranu identity výrobku osobitnú očíslovanú zadnú etiketu.

Etiketa chránených syrov musí zreteľne uvádzať nápis „Denominación de Origen Protegida ‚Queso Casín‘“ – a jedinečné logo v štyroch farebných vyhotoveniach pre všetkých prevádzkovateľov, ktorí uvádzajú syry s CHOP na trh. Vyhotovenia vyzerajú takto.



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Vymedzená zemepisná oblasť produkcie mlieka a výroby, zrenia a balenia syrov s chráneným označením pôvodu „Queso Casín“ sa nachádza na juhu astúrskej oblasti, resp. na jej stredo-východe. Zemepisná oblasť pozostáva z územia týchto obcí: Caso, Sobrescobio a Piloña.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. **Špecifickosť zemepisnej oblasti**

Charakteristické pre túto oblasť je, že patrí do oblasti stredovýchodného astúrskeho pohoria. Krajina sa vyznačuje úzkymi údoliami oddelenými širokými skalnatými vrcholmi. Keďže má oblasť hornatý charakter, prevládajú v jej väčšej časti strmé svahy. Stredne vysoké vrcholky sa zbiehajú do centrálnej plošiny, ktorá je súčasťou prelitorálnej priehlbiny, ktorá sa tiahne z východu na západ a slúži ako riečisko rieky Piloña. Táto rieka a rieka Alto Nalón sú najväčšie rieky oblasti.

Okrem najvyšších horských vrchov sa táto oblasť teší miernemu oceánskemu podnebiu, s miernymi zrážkami, ktoré však pretrvávajú počas celého roka a miernymi zmenami teploty.

V tejto krajine údolí a povodí riek obklopenej horami vznikajú takisto početné a trvalé hmly. Všetky tieto procesy spôsobujú po celý rok značné zníženie množstva slnečného svetla.

Vegetácia krajiny sa vyznačuje množstvom lúk, ktoré sa využívajú na seno a pastviny, ako aj množstvom lesov a kosodrevín a skalnatými výstupkami na najstrmších svahoch.

Najzaujímavejšie druhy, ktoré pokrývajú lúky a pastviny, patria do čeľade tráv a strukovín.

V týchto podmienkach sa vyvinula technika výroby syra „Queso Casín“, ako reakcia na potrebu nájsť bezpečné a trvale prostriedky konzervovania v oblasti, kde mierne teploty a prevládajúce daždivé a oblačné dni spôsobujú vysoký stupeň atmosférickej vlhkosti, čím sa sťažuje sušenie syreniny, ktorá vzniká zrazením mlieka.

„Hnietenie“ sa ukázalo ako tradičný a jediný spôsob, ako spojiť rôzne veľké zrná syreniny do jedného celku. Opakovaním tohto postupu vznikla suchšia a kompaktnější hmotu, z ktorej sa mohol získať trvalejší výrobok. Okrem toho sa vďaka nemu mohla pridať soľ rovnomernejším spôsobom a mikroorganizmy, ktoré vznikajú počas fermentácie, sa mohli rovnomerne rozšíriť, a tým uľahčiť nutné zrenie. To všetko dodalo výrobku osobitné organoleptické vlastnosti.

Hnietilo sa rukami, až kým sa nevyvinul špeciálny mechanizmus, a to stroj na hnietenie alebo stôl. Zdá sa, že išlo o prispôbenie nástroja používaného pri tradičnom robení chleba, známeho ako „bregadora“ alebo „bregadera“, ktorý sa používal na družstevnom základe – „diis d'amasar“ – aby sa využili vzácne materiálové zdroje a zlepšila výroba, aj keď to bola stále namáhavá práca.

Táto práca zahŕňala spracovávanie polospracovaných syrenín („gorollos“) a syrov od rôznych výrobcov, ktoré sa od seba museli dať odlíšiť. Riešením bolo označiť každý kus charakteristickou pečiatkou, aby sa rýchlo a ľahko identifikoval vlastník. Valcovitý alebo vretenovitý drevený nástroj s jednoduchými symbolmi na koncoch – známy ako „ochavau“ – slúžil na označovanie polospracovaných syrenín. Jedna pečiatka sa odtlačila na každú vyrobenú hmotu. „Marcu“ alebo „cuñu“ sa používalo na označovanie dokončených syrov. Bol to väčší a zložitejší drevený nástroj s rôznymi jemne dekorovanými pečiatkami na označenie výrobcu. V súčasnosti je bežné, že „marcu“ má meno výrobcu.

Pravdepodobne vďaka svojej zložitosti zostáva táto výrobná metóda – predovšetkým hnietenie – výlučne vyhradená tomuto druhu syra. Hlavným faktorom, ktorý prispel k jej uchovaniu, bola práca žien vyrábajúcich syr na domácu spotrebu a nadsenie jedného výrobcu, ktorý bol na dlhú dobu jediným, kto vystavoval a predával tento výrobok na veľtrhoch a trhoch tradičných výrobkov po celej Astúrii a v ostatných častiach Španielska. Ďalším dôležitým faktorom bola spolupráca miestnych skupín venujúcim sa rozvoju vidieka.

5.2. Špecifickosť výrobku

Syr „Queso Casín“ možno identifikovať zvonku podľa charakteristického vzhľadu, ktorý mu dodáva pečať s vlastným logom každého výrobcu s odtlačkom pečiatky („marcu“), ktorá označuje celú vrchnú stranu každého syra.

Boli opísané osobitné vlastnosti tohto syra: nepravidelný diskovitý, valcovitý tvar; hladká, jemná, takmer nebadateľná kôra, ktorá vytvára jednoliaty celok s vnútrajškom; hnietené cesto; silná, trvácna chuť a aróma, ktoré sú tým silnejšie, čím dlhšie sa syrenina hnieti v stroji na hnietenie; Vďaka jeho zloženiu ide o jeden z najsuchších syrov v Španielsku (a na svete) patriaci medzi syry s najvyšším obsahom bielkovín.

Tento syr je úplne iný, ako všetky ostatné vyrábané druhy vrátane syrov zo susedných obcí. Hranica obce Caso s obcou Pongo získavajúca tu zvláštnu dôležitosť je vymedzená radom pohorí, ktorý zároveň predstavuje hranicu medzi dvoma druhmi klasických astúrskeho syru – syru „Casín“ a syru z Los Beyos.

Historická štúdia poskytuje listinný dôkaz o dôležitosti syra „Queso Casín“.

V diele „En el país de los 100 quesos“ (V krajine 100 syrov), Barcelona 2000, Enric Canut tvrdí, že „vzhľadom na spôsob, akým sa syr ‚Queso Casín‘ vyrába, ako aj primitívne nástroje, ktoré sa pri tom používajú, môže ísť o jeden z najstarších syrov v Španielsku“.

Opisy syra zaznamenané písomne určitými obyvateľmi danej oblasti sa datujú do 14. storočia. „Abatyša D^a Gontrodo, prenajímajúca *mansos* San Salvador de Sobrecastello v roku 1328 na sedem rokov za cenu 70 *maravedís*, ktorá sa mala zaplatiť vždy prvého septembra, a ‚hnietené syry‘, ktoré sa majú zaplatiť vždy na (sviatok) Svätého Martina v novembri.“

V roku 1341, to isté, „a dobre uhnietené syry.“

Odkazy na tento syr sú aj v písomnostiach Jovellana (18. storočie); v „Diccionario Geográfico de Madoz“ (zemepisný slovník Madoz) vydanom na začiatku 19. storočia a v „Curso de Agricultura Elemental“ (základná učebnica poľnohospodárstva) od autora Dionisio Martín Ayuso, ktorá bola vydaná na konci 19. storočia.

V diele *Astúria* od autorov O. Bellmuta a Fermina Canellu (Gijón 1900) sa syr z obce Caso uvádza ako jeden z najslávnejších syrov, ktoré prekročili hranice Astúrie. Rovnakým spôsobom sa objavuje aj v diele „Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial“, autori F. Requejo a M. Tortosa (Madrid, 1903).

V knihe s názvom „Comer en Asturias“ (Jedenie v Astúrii) (Madrid, 1980) od autora Eduarda Méndeza Riestru sa spomína „Queso Casín“ medzi tými syrmi, ktoré sa vyrábajú v Astúrii. Takisto ho spomína Carlos Mero González vo svojej publikácii „Guía Práctica de los quesos de España“ (Praktický sprievodca syrmi Španielska) (Madrid, 1983) a Simone Ortega v knihe „Tabla de quesos españoles“ (Stôl španielskeho syru) (Madrid, 1983).

V knihe „El Gran Libro de la Cocina Asturiana“ (Veľká astúrska kuchárska kniha), ktorú napísal chemik a spisovateľ J. A. Fidalgo Sánchez (Gijón, 1986), sa tvrdí, že syr „Queso Casín“ je najreprezentatívnejším syrom stredojužnej oblasti Astúrie.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo typickou vlastnosťou výrobku (pre CHOP)

Hornatá topografia bola hlavným a určujúcim faktorom pre výrobu syra z prebytkov mlieka, pretože prekážky v podobe zlej infraštruktúry zapríčinili, že mlieko sa mohlo používať len na výrobu syra a masla.

K výrobe tohto osobitného druhu syra viedla kombinácia všetkých prírodných prvkov. Na jednej strane, výsledkom topografie je krajina s nízkymi lúkami a hornatými pastvinami s neobyčajnou rôznorodosťou flóry a vegetácie, čo má priamy vplyv na stravu dobytka, ktorý produkuje mlieko a umožňuje, aby sa tieto zdroje využívali pomocou tradičných metód.

Na druhej strane podnebie a početné, jemné zrážky rovnomerne rozložené počas celého roka, nedostatok slnečného svetla a mierne teploty sú ideálne na zabezpečenie miestnej výroby krmiva a pasenia dobytka na pastvinách.

Všetko mlieko použité na výrobu syru „Queso Casin“ pochádza od kráv, ktoré sa pravidelne po celý rok pasú na lúkach a pastvinách danej oblasti.

Prví výrobcovia tohto syra boli dávni poľnohospodári, ktorí vyvinuli výrobnú metódu v súlade s environmentálnymi podmienkami oblasti s cieľom predĺžiť čas uchovávaní rýchlo sa kaziaceho výrobku. Vytvorili tak jedinečný druh syra, ktorého vlastnosti sú výsledkom kombinácie prírodných prvkov a konkrétnej výrobnéj metódy, ktoré ho aj určujú.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

<https://www.asturias.es/documents/217090/555882/Queso+Casin+pliego+definitivo+sin+control+%28pdf%29.pdf/c1953105-46f9-028e-5f6d-10a0f4b3bbb6?t=1632377515156>

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



Úrad pre vydávanie publikácií
Európskej únie
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK