

Úřední věstník

Evropské unie

C 312



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 65

17. srpna 2022

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2022/C 312/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10835 – ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY) ⁽¹⁾	1
2022/C 312/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10718 – KINGSPAN / ONDURA) ⁽¹⁾	2
2022/C 312/03	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10836 – EQUINOR / SSE / TRITON POWER) ⁽¹⁾	3

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2022/C 312/04	Směnné kurzy vůči euru — 16. srpna 2022	4
---------------	---	---

V Oznámení

JINÉ AKTY

Evropská komise

2022/C 312/05	Zveřejnění jednotného dokumentu změněného na základě schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012	5
---------------	--	---

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení

(Věc M.10835 – ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY)

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 312/01)

Dne 10. srpna 2022 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32022M10835. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

**Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.10718 – KINGSPAN / ONDURA)**

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 312/02)

Dne 8. srpna 2022 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32022M10718. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.10836 – EQUINOR / SSE / TRITON POWER)

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 312/03)

Dne 11. srpna 2022 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32022M10836. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

16. srpna 2022

(2022/C 312/04)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,0131	CAD	kanadský dolar	1,3076
JPY	japonský jen	136,11	HKD	hongkongský dolar	7,9449
DKK	dánská koruna	7,4368	NZD	novozélandský dolar	1,6012
GBP	britská libra	0,84218	SGD	singapurský dolar	1,3980
SEK	švédská koruna	10,5365	KRW	jihokorejský won	1 329,66
CHF	švýcarský frank	0,9625	ZAR	jihoafrický rand	16,6556
ISK	islandská koruna	140,30	CNY	čínský juan	6,8767
NOK	norská koruna	9,8428	HRK	chorvatská kuna	7,5100
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	14 968,68
CZK	česká koruna	24,540	MYR	malajsijský ringgit	4,5245
HUF	maďarský forint	406,20	PHP	filipínské peso	56,602
PLN	polský zlotý	4,7043	RUB	ruský rubl	
RON	rumunský lei	4,8820	THB	thajský baht	35,930
TRY	turecká lira	18,1994	BRL	brazilský real	5,1835
AUD	australský dolar	1,4463	MXN	mexické peso	20,1595
			INR	indická rupie	80,3745

⁽¹⁾ Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění jednotného dokumentu změněného na základě schválení změny menšího rozsahu
v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012**

(2022/C 312/05)

Evropská komise schválila tuto změnu menšího rozsahu v souladu s čl. 6 odst. 2 třetím pododstavcem nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

Žádost o schválení této změny menšího rozsahu je veřejně dostupná v databázi Komise eAmbrosia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„RIGOTTE DE CONDRIEU“

EU č.: PDO-FR-0782-AM02 — 11.5.2022

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název**

„Rigotte de Condrieu“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1. *Druh produktu*

Třída 1.3 Sýry

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Rigotte de Condrieu“ je měkký sýr, který se vyrábí ze syrového kozího mléka, plnotučného, nestandardizovaného. Získává se z mléčné sýřeniny. Jedná se o měkký nelisovaný sýr.

Po uplynutí minimální doby zrání (8 dní od vyjmutí z forem) se upravuje do tvaru koleček o průměru 4,2 až 5 cm vysokých 1,9 až 2,4 cm. Hmotnost ke konci zrání nesmí klesnout pod 30 gramů.

Flóra na povrchu sýra je tvořena plísněmi slonovinové, bílé nebo modré barvy. Těsto je bílé až slonovinové, pevné a hladké. Po úplném vysušení je obsah tuku nejméně 40 g na 100 g sýra a obsah sušiny nesmí být nižší než 40 g na 100 g sýra.

(¹) Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

Při degustaci se projeví rozvinuté aroma oříškové, zemito-houbové a syrovátkové, se středně slanou chutí.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Základ krmiva koz tvoří v průběhu roku především objemové krmivo z dané zeměpisné oblasti.

Objemové krmivo tvoří čerstvá tráva, nasušené seno z místních stálých nebo občasných pastvin a celkově spásaná vegetace, vojtěšková moučka s podílem bílkovin nižším než 20 % a další nefermentované píce, které nezpůsobují nepříjemnou chuť mléka: nedozrálé obilí, bílkovinné a olejnaté plodiny, hlízy a luštěniny přimíchané do krmení.

Kozy se mohou doplňkově krmit balíkovanou senáží, pokud obsahuje minimálně 55 % sušiny a pochází z jediného sečení každé louky patřící k hospodářství.

Pokud to dovolují klimatické podmínky, kozy se pasou nebo jsou krmeny zeleným krmivem pocházejícím z dané zeměpisné oblasti, a to nejméně 120 dnů v roce.

Množství doplňkového krmiva, které kozy ročně dostávají, nesmí překročit 350 kg hrubé hmotnosti na jedno zvíře. Je stanoven seznam povolených doplňkových krmiv. Ke krmení zvířat se nesmějí používat rostliny, koprodukty a doplňková krmiva transgenního původu.

Upřednostňuje se zásobování krmivem a doplňkovým krmivem pocházejícími z dané zeměpisné oblasti.

Podíl krmiva a doplňkového krmiva, které pochází z oblasti mimo danou zeměpisnou oblast, nesmí představovat více než 20 % sušiny konzumované zvířaty.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Produkce mléka, jeho zpracování a zrání sýrů musí probíhat v dané zeměpisné oblasti.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Kromě povinných údajů, které stanoví předpisy týkající se označování a obchodní úpravy potravin, je každý sýr prodáván s chráněným označením původu „Rigotte de Condrieu“ nebo alespoň každá jednotka prodávána spotřebiteli opatřena etiketou, na které je uveden název chráněného označení původu, a to písmem o velikosti rovné přinejmenším dvěma třetinám velikosti největšího písma uvedeného na etiketě. Ta musí obsahovat také logo CHOP Evropské unie ve stejném zorném poli.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Sýr „Rigotte de Condrieu“ se vyrábí v masivu Pilat, který se nachází jihozápadně od města Lyonu. Masiv prochází územím dvou departementů, departementem Rhône a departementem Loire. Celý masiv leží na území regionu Rhône-Alpes. Produkce mléka, zpracování sýrů z tohoto mléka a jejich zrání musí probíhat na území následujících obcí: Obce departementu Rhône:

Celé území obcí: Ampuis, Condrieu, Echallas, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Trèves, Tupin-et-Semons.

Část území obcí (bez zastavěné části): Givors, Saint-Romain-en-Gier.

Obce departementu Loire:

Celé území obcí: Le Bessat, Bessey, Bourg-Argental, Burdignes, La Chapelle-Villars, Châteauneuf, Chavanay, Chuyer, Colombier, Doizieux, Farnay, Graix, Lupe, Maclas, Mallevall, Pavezin, Pelussin, Planfoy, Roisey, Saint-Appolinard, Sainte-Croix-en-Jarez, Saint-Julien-Molin-Molette, Saint-Michel-Sur-Rhône, Saint-Paul-en-Jarez, Saint-Pierre-de-Boeuf, Saint-Sauveur-en-Rue, Tarentaise, La Terrasse-sur-Dorlay, Thélis-la-Combe, La Valla-en-Gier, Veranne, Verin, La Versanne.

Část území obcí (bez zastavěné části): Saint-Chamond, Saint-Etienne.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Specifičnost a charakteristické aroma tohoto malého kozího sýra Rigotte de Condrieu, který se těší výborné pověsti již více než století, ovlivňují přírodní vlastnosti masivu Pilat v kombinaci se značným podílem místní píce v krmivu pro zvířata a tradičními způsoby zpracování.

Sýr „Rigotte de Condrieu“ se vyrábí v zeměpisné oblasti, jejíž charakteristické rysy jsou dány přírodními podmínkami a lidskou činností. Masiv propůjčuje oblasti charakter s různorodým klimatem, geomorfologií ovlivněnou svažitým terénem, se značnou biologickou rozmanitostí a mělkou kyselou hnědozemí.

Z těchto podmínek vychází smíšená zemědělská produkce, v níž významné místo zaujímá právě chov koz, který si zachovává výraznou dynamiku.

Masiv Pilat je středohoří ohraničené na severozápadě a na východě údolími (údolí řek Gier, Ondaine a Rhône) a na jihu vrchem Eteize. Celkově představuje v rámci Centrálního masivu velmi atypický masiv s komplexní geologií, kyselými a lehkými půdami a velmi hornatou, výrazně svažitou krajinou. Pro masiv je příznačná přítomnost skalisek ze starých vyvřelin a metamorfovaných hornin. Vyskytují se tu „chirats“, vzácné geologické útvary tvořené charakteristickými zpevněnými suťovými poli. Chemické složení těchto polí je značně homogenní: jsou bohaté na křemík a chudé na železo. Takové parametry vedou ke vzniku kyselých půd.

Pilatský masiv je klimatickou křižovatkou, na které se střetávají vlivy Atlantiku a Středozemního moře s vnitrozemskými vlivy. Teplota a množství srážek jsou značně ovlivněny výrazným reliéfem této oblasti. Srážky se vyskytují mírně, jejich množství se pohybuje mezi 580 a 1000 mm a během roku jsou nerovnoměrně rozděleny: typické letní období je suché. Pro klima v pilatském masivu je rovněž charakteristické větrné počasí a značná síla větru.

Přirozený vegetační pokryv oblasti je typický pro kopcovité a hornaté oblasti. Přesto, že nadmořská výška není velká a poloha je vnitrozemská a jižní, vegetace má zřetelný horský charakter.

Dominantou krajiny jsou vrcholky kopců. Vesnice jsou blízko u sebe, položené na ostrozích mezi hlubokými údolími a vrcholky kopců porostlými vysokohorským vřesem a jehličnatými lesy.

Polovina území je zalesněná a využívána zemědělská půda, která představuje pouze 36 % území, je z 80 % pokrytá pastvinami, z nichž dvě třetiny jsou přirozeného charakteru.

Značná rozmanitost rostlin, kterou lze pozorovat v masivu Pilat (40 až 60 druhů na jeden typ pastviny), umožnila vznik nemalého počtu lučních stanovišť, která byla uznána jako stanoviště významná z hlediska evropského společenství ve smyslu směrnice „o přírodních stanovištích“.

Převážná část rostlinstva patří do kategorie acidofilních nebo acidoklinních rostlin. Nejtypičtějšími druhy jsou trávy jako je ovsík vyvýšený, luštěniny jako štirovník nebo další druhy, např. čertkus luční nebo chrastavec rolní.

Masiv Pilat představuje oblast s tradičním chovem koz v rámci hospodářství zabývajících se pěstováním různých plodin a chovem, jejichž diverzifikaci umožnil chov koz, zpočátku zavedený jako ženská práce.

Chov koz se už od 18. století rozvíjel především v nejsušších oblastech masivu Pilat, které jsou nejméně vhodné pro chov skotu. V hospodářstvích v této oblasti se tradičně vyráběly sýry jak z kravského, tak z kozího mléka. Kravské sýry byly přednostně určeny pro domácí spotřebu, kozí sýry se prodávaly, protože zisky z jejich prodeje byly vyšší.

V oblasti s omezenou produkční schopností byl chov koz ekonomicky přínosný, neboť umožnil využití pozemků jen obtížně využitelných pro pastvu hovězího dobytka. Díky chovu koz bylo možné získat více mléka při stejné rozloze pastvin.

Blízkostí odbytišť pro tento sýr (měst Lyon a Saint-Étienne) se vysvětluje malá velikost sýrů, umožňující rychlé sušení a následné zrání. Volba malého sýrového bochánku, s průměrem přibližně 7 cm, umožňovala odlišit kozí sýry od kravských, které se ukládaly do větších forem. Dalším důvodem bylo malé množství kozího mléka v hospodářství, protože kozí stáda nebyla velká.

V souladu s tradicí se používá syrové kozí mléko, plnotučné, nestandardizované. Procesy zpracování jsou přizpůsobeny výrobě mléčné sýřeniny se zráním a kysnutím mléka. Zaočkování mléčnými bakteriemi se provádí přednostně použitím laktoséra získaného z předchozího sýření. Formování sýra musí být přizpůsobeno struktuře sýřeniny a sýřenina se nesmí krájet, předem odkapávat nebo míchat. Obrací se za dvanáct hodin po uložení do forem, a při tom se zároveň z obou stran nasucho posolí.

Od osmého dne po vyjmutí z formy má „Rigotte de Condrieu“ své charakteristické vlastnosti.

Sýr „Rigotte de Condrieu“ je typický:

- malou velikostí (malé kolečko o váze mírně překračující 30 g),
- jemnou povrchovou flórou bílé, slonovinové nebo modré barvy,
- texturou těsta, které je pevné, hladké, bez děr a v ústech poddajné,
- aromatem typu oříškového, zemito-houbového a syrovátkového, se středně slanou chutí.

Typ pastvin s rozmanitým rostlinstvem typickým pro kyselé oblasti, který se vytvořil a přetrvává v této oblasti, je dán kyselými, písčitými, mělkými půdami, které jsou pro oblast charakteristické, jakož i zvláštními místními klimatickými podmínkami a způsobem chovu koz.

Rozmanitost rostlin na pastvinách v geografické oblasti a jejich botanické složení ovlivňují obsah a složení látek rozpustných v tucích, které jsou obsaženy v mléce. Umožňují kromě jiného rozvoj mikrobiální flóry, která se pak objevuje v séru pro zaočkování mléka před sýřením a která umožňuje zrání sýrů a rozvoj aromatu.

Metody chovu, které se v rámci výroby „Rigotte de Condrieu“ používají a které upřednostňují místní zdroje, produkci krmení z místních zdrojů, pastvu nebo krmení zelenou pící a volný pohyb zvířat, umožňují optimálně vystihnout specifičnost oblasti.

Zpracováním syrového, plnotučného mléka a přednostním zaočkováváním laktosérem z předchozího sýření se navíc tato mléčná flóra uchovává.

Mléčný typ zpracování s formováním sýra, které respektuje strukturu sýřeniny, umožňuje získat homogenní a hladkou strukturu těsta „Rigotte de Condrieu“. Obracení, které se provádí po formování, a solení na sucho z obou stran umožňuje navíc rovnoměrné rozložení obsažené soli. Technika zpracování umožňuje získat sýr s pevným těstem, homogenní, při jídle poddajný.

Zeměpisná poloha masivu Pilat v blízkosti důležitých odbytišť, větrné podmínky oblasti (dříve se sýry „Rigotte de Condrieu“ dávaly sušit do tzv. „chasière“, jakési mřížované skříň umístěné venku) a také způsob hospodaření na farmách daly vznik malým kozím sýrům. Sýry malé velikosti rychle schnou a pak mohou zrát.

Přírodní charakteristiky prostředí ve spojení s krmivem převážně používanými v této oblasti k výživě zvířat a se zpracovatelskými dovednostmi, díky kterým sýr snáze odkapává a uchovává se mléčná flóra, vedou ke vzniku těchto malých sýrů (o průměru 4,2 až 5 cm) s jemnou povrchovou flórou různých barev, který se může prodávat v různém stupni zrání a je typický svým rozvinutým oříškovým, zemito-houbovým a syrovátkovým aromatem a středně slanou chutí.

Díky svým výrazným charakteristikám postupně vešel tento malý sýr produkovaný v masivu Pilat už od konce 18. století v regionální známost. Nejprve se jmenoval „Rigotte“, pak „Rigotte de Condrieu“ podle jména kantonu Condrieu, který byl velmi čilým obchodním centrem rhônské oblasti až do poloviny 19. století, kdy se objevila paroplavba. Studie autorů Guicherda a Ponsarta z roku 1927 s názvem „Zemědělství v departementu Rhône v roce 1926“ (L'Agriculture du Rhône en 1926) už totiž uvádí „Rigotte de Condrieu“ jako jeden ze dvou významných sýrů departementu Rhône.

Odkaz na zveřejnění specifikace

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-423d5444-b239-4166-96ee-327fe057d3a2

**Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení
Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů
a potravin, která není menšího rozsahu**

(2022/C 312/06)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

**ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU NEBO
CHRÁNĚNÉHO ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU**

Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

„Pitina“

EU č.: PGI-IT-02332-AM01 – 21.2.2022

CHOP () CHZO (X)

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Associazione Produttori Pitina
Via Roma, 1 - 33092 Meduno – PN
ITALIA

Tel. +39 3356987484

E-mail: info@pitina-igp.it

Associazione Produttori Pitina [„Sdružení výrobců Pitina“] je oprávněno k podání žádosti o změnu v souladu s čl. 13 odst. 1 vyhlášky ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví č. 12511 ze dne 14. října 2013.

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

3. Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)

- ☐ Název produktu
- ☒ Popis produktu
- ☐ Zeměpisná oblast
- ☐ Důkaz původu
- ☒ Metoda produkce
- ☐ Souvislost
- ☐ Označování
- ☐ Jiná [uveďte]

4. Druh změny (změn)

- ☒ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.
- ☐ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, pro nějž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent), která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

5. Změna (změny)

5.1. Změna kritických prvků: Popis produktu

Maximální obsah soli a bílkovin uvedený v čl. 2 odst. 4 specifikace produktu (popis produktu) a v bodě 3.2 jednotného dokumentu (popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v odst. 1) byl změněn následovně.

Mezní hodnota obsahu soli byla změněna z „< 3,5 %“ na „<5,3 %“.

Změna se týká opravy formální chyby v parametru „sůl“. Aktuální hodnota je výsledkem překlepu, při němž byla přehozena dvě čísla. To je zcela zřetelné při porovnání s číselnými údaji uvedenými v čl. 5 odst. 2 bodě 5 specifikace produktu, které udávají, že v koření je povoleno minimálně 15 g a maximálně 32 g soli na kilogram masové směsi: vzhledem k tomu, že se při zrání snižuje hmotnost o 30–35 %, se z 32 g soli přidané s kořením na kilogram čerstvého masa stává 47,5–49,2 g soli ve zralém mase, což se blíží správné mezní hodnotě 5,3 % a neodpovídalo by to nesprávné mezní hodnotě platné v současnosti. Správný údaj i tak odpovídá nízkému dávkování soli, protože chlorid sodný má tradičně funkci konzervantu v kombinaci s uzením.

Mezní hodnota obsahu bílkovin byla změněna z „< 28 %“ na „< 38 %“.

Změna se týká korekce parametru „bílkoviny“. V minulosti se k výrobě produktu „Pitina“ používalo maso starých ovcí a koz, jejichž využitelnost se již blížila ke konci. Následné změny ohledně toho, co je považováno za „konec využitelnosti“, postupně vedly k používání mladších zvířat, což vedlo k tomu, že se obsah bílkovin zvyšoval.

V době, kdy byla prováděna první fyzikálně-chemická hodnocení racionálních vzorků produktů z masa starých zvířat s nízkým obsahem bílkovin, bylo normou, že „Pitina“ obsahovala méně než 28 % bílkovin. Rozšíření výroby v reakci na postupný vývoj moderních zemědělských a potravinářských spotřebních návyků a využívání zvířat pocházejících z produkčních (masných a mléčných) chovných cyklů zlepšilo kvalitu využívaného masa, a vedlo tak ke standardizaci obsahu bílkovin podle vlastností nejpoužívanějšího masa, přičemž tradiční způsoby zpracování zůstaly zachovány.

Tradice produktu „Pitina“ a jeho původní vlastnosti zůstaly zachovány díky předpisům, které udávají maximální hodnotu obsahu bílkovin, a nikoli hodnotu minimální, jak je tomu u většiny popisných požadavků na uzeniny či jiné masné výrobky.

5.2. Změna nekritických prvků: Výrobní proces

Ustanovení čl. 5 odst. 2 bodu 5 specifikace produktu (Fáze a způsoby zpracování) a bodu 3.3 jednotného dokumentu (Krmivo a suroviny) bylo změněno z hlediska použití dusičnanů a dusitanů v koření směsi tak, aby použití těchto dvou přídatných látek nebylo povinné, ale volitelné.

Změnou se v rámci specifikace zavádí slovo „volitelné“, které stanovuje možnost použití dusitanů a dusičnanů v koření směsi.

Účelem změny je zavést výslovné ustanovení o možnosti nepoužívat dusitany a dusičnany jako konzervační látky nebo stabilizátory, protože podle řady výrobců není tento postup pro výrobu produktu „Pitina“, který má splňovat požadavky, nezbytný. Při této změně není nutné měnit popis produktu, protože v popisu konečného produktu je uvedeno, že tyto přídatné látky jsou v případě dusičnanů přítomny v množství menším než 100 mg/kg a v případě dusitanů menším než 25 mg/kg, což zároveň připouští možnost, kdy tyto přídatné látky zcela chybí.

5.3. Změna nekritických prvků: Výrobní proces

Ustanovení čl. 5 odst. 2 bodů 6 a 7 specifikace produktu (Fáze a způsoby zpracování) byla změněna tak, aby obsahovala podrobnější specifikace týkající se fáze uzení a sušení.

Změněn byl především bod 6, ve kterém je nyní uvedeno, že uzení „lze střídát se sušením“, a teplota okolního prostředí při uzení byla změněna z „18–30 °C“ na teplotu, která „nesmí překročit 30 °C“.

V bodě 7 byl změněn počáteční čas pro výpočet doby sušení z „24:00 dne, kdy začalo sušení“ na „od hodiny, kdy začalo sušení“.

Souhrnný důsledek všech těchto změn spočívá v jasném stanovení možnosti střídání fází sušení a uzení, aniž by byly dotčeny odpovídající dříve uvedené požadavky. Nízká úroveň uzení produktu „Pitina“ a jemnost procesu sušení nevyžadují ani tak fixní pořadí obou činností, ale spíše kombinaci účinků nezbytných pro fázi zrání. Během procesu výroby produktu „Pitina“ je někdy potřeba střídát fáze uzení a sušení, ale zároveň zachovat původní minimální, maximální a celkovou dobu trvání a dobu hoření, a tyto fáze musí v každém případě předcházet fázi zrání.

Byla vypuštěna minimální teplota pro prostor udirny, protože se nejedná o technologický parametr, který by měl vliv na výsledky výrobního procesu, a tak je možné zohlednit i teploty na konci procesu, které mohou zejména v chladných zimních měsících klesnout pod 18 °C. Aby bylo zajištěno správné uzení a konzervace produktu, je jedinou důležitou hranicí teploty, kterou je třeba dodržet, maximální teplota 30 °C.

Také bylo opraveno znění týkající se způsobu výpočtu začátku fáze sušení, aby se odstranila chybná formulace ve stávající specifikaci produktu, která nesprávně uvádí, že výpočet fáze sušení začíná 24 hodin po skutečném začátku sušení.

Z popsanych změn nevyplyvají změny ve složení nebo popisu produktu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„PITINA“

EU č.: PGI-IT-02332-AM01 – 21.2.2022

CHOP () CHZO (X)

1. **Jméno**

„Pitina“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Produkt „Pitina“ se vyrábí ze směsi, která obsahuje:

- převážně libovou část masa jednoho z těchto druhů zvířat: ovce, kozy, srnce, daňka, jelena, kamzíka;
- převážně tučnou část vepřového boku nebo plece.

Má tvar polokoule, jeho vnější barva může být zlatožlutá až žlutohnědá;

barva na řezu se různí od jasně červené po sytě bordó a směrem k vnějšímu okraji tmavne. Na řezu směsí je vidět libové maso s velmi jemnou zrnitostí. Má plnou a lahodnou chuť s charakteristickou vůní uzeného masa.

V okamžiku uvedení ke spotřebě má „Pitina“ tyto fyzikálně-chemické vlastnosti:

Obsah vlhkosti: < 55 %

Sůl < 5,3 %

Bílkoviny: < 38 %

Dusičnany < 100 mg/kg

Dusitany < 25 mg/kg

Hmotnost produktu „Pitina“ činí 100 až 300 gramů.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

— Suroviny (maso):

Při výrobě směsi pro produkt „Pitina“ se v případě převážně libové části používá maso z ovcí nebo koz nebo ze zvěřiny, a to konkrétně jen z těchto druhů: srnce, daňka, jelena nebo kamzíka, na převážně tučnou část se používá vepřový bůček a/nebo plec.

Libová část musí obsahovat maso jen jednoho z výše uvedených druhů zvířat.

Koření:

Ochucovadlo tvoří směs mořské nebo kamenné soli nebo kombinace obou s kořením, česnekem, vínem a bylinkami. Volitelně se používají také dusitany a dusičnany.

Přípustné jsou tyto bylinky: jalovec, kmín nebo fenykl, semena fenyklu a řebříček.

Vnější vrstva:

Kukuřičná mouka

Masná surovina musí splňovat tyto požadavky:

- a) barva a vlastnosti masa: libové červené maso bez tuku, malých krevních sraženin nebo krevních výronů;
- b) barva a vlastnosti vepřového bůčku a/nebo plece: růžovočervené libové maso a sněhobílý tuk.

Použití strojně odděleného masa není přípustné.

Masná surovina musí splňovat tyto procentní podíly složení:

	minimálně	maximálně
Libová část	70 %	90 %
Tučná část	10 %	30 %

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce masného výrobku „Pitina“ od odřezání masa až po dozrávání probíhají ve vymezené zeměpisné oblasti produkce.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkt „Pitina“ se uvádí na trh celý, balený vakuově nebo v ochranné atmosféře. Balení produktu „Pitina“ probíhá výhradně v provozovnách, které se nacházejí v oblasti produkce a zároveň zpracování. Aby bylo možné zachovat specifičnost produktu „Pitina“, je nezbytné jej balit v místě zpracování. Produkt „Pitina“ se na rozdíl od jiných zrajících masných výrobků neplní do střívka. Jediným obalem a ochranným činidlem je kukuřičná mouka na povrchu směsi, která se tvaruje do polokulovitého tvaru. Balením produktu „Pitina“ v místě zpracování se tak předchází tomu, aby neztratil tvar a příliš neztvrdl, pokud by setrval v prostředí s nekontrolovanou vlhkostí a teplotou.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Každé balení musí být opatřeno logem produktu a symbolem Evropské unie. Na etiketě musí být zřetelným a nesmazatelným písmem uveden název chráněného zeměpisného označení „Pitina“, který lze snadno odlišit od jakéhokoli jiného textu uvedeného na etiketě. Bezprostředně po něm musí následovat výraz „Chráněné zeměpisné označení“ nebo zkratka „CHZO“.

Logo produktu tvoří níže uvedené grafické ztvárnění symbolů a slov:



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

„Pitina“ se vyrábí výhradně v provincii Pordenone v katastru obcí Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montebelluna, Tramonti di Sopra a Tramonti di Sotto.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Specifičnost uzeniny „Pitina“ spočívá ve vlastnostech a originalitě produktu, tj. v neobvyklém použití zvěřiny, skopového nebo kozího masa, jež v alpském oblouku nikde jinde nenajdeme, a ve způsobu uchovávání, při kterém se na rozdíl od jiných přípravků z masa nepoužívá střívků či kůže, ale tenká vrstva kukuřičné mouky, která spolu s náležitým uzením umožňuje zrání produktu a zabraňuje nadměrnému vysušení. „Pitina“ se vyrábí v oblasti se zvláštními ekologicko-environmentálními podmínkami, které regionální meteorologické observatoř (OSMER, 2011) definovala jako „předalpskou enklávu se samostatným klimatickým profilem, příznačně rekordními průměrnými ročními srážkami, častým směřováním vzduchu a specifickou topografií s nejnižší stálou sněhovou pokrývkou v Alpách“. Ze zeměpisného hlediska se oblast výroby uzeniny „Pitina“ nachází ve třech údolích – Valcellina, Val Colvera a Val Tramontina – v hornatém regionu nad západní furlánskou náhorní plošinou uzavřenou mezi toky řek Tagliamento a Piave. Část oblasti se nalézá na území národního parku Furlánské Dolomity. Jedná se o území, jež tradičně sužovala chudoba, vystěhovalectví a snaha o přežití, ve kterém bylo maso vzácné a prasata se chovala velmi zřídka. Živočišné bílkoviny se získávaly z ovcí a koz, které se porážely po dosažení požadovaného věku, případně v důsledku zranění či pádu ze srázu, a příležitostně z masa kopytnatých volně žijících zvířat, která ve většině případů ulovili pytláci. Kvůli potřebě zejména v zimních měsících co nejdéle uchovávat i to málo masa, které bylo k dispozici, se vyvinuly techniky uchovávání, které jsou ostatně běžné v celém alpském oblouku a severní Evropě, mezi něž patří např. uzení masa a jeho stabilizace vepřovým tukem. V případě uzeniny „Pitina“ se kusy masa, jež se nesnědlo hned, vlastně méně oblíbené části, nahrubo nakrájely, odstranil se z nich tuk a šlachy a velkým nožem „manarin“ se nasekaly na pracovní desce zvané „pestadoria“. Po přidání soli, koření (někdy macerovaného ve víně) a fenyklu se vytvarovaly do masových kuliček. Masové kuličky („pitine“) se poté vyválely v kukuřičné mouce a daly sušit do kouře ohniště („fogher“ nebo „fogolar“). Díky řadě ústních svědectví, která od roku 1978 sbírali místní vědci [např. diplomová práce Renaty Ventorelli „La cultura popolare di Andreis e la sua valle“ (Lidová kultura v Andreis a jejím údolí), Univerzita Urbino, akademický rok 1981–82] lze s jistotou tvrdit, že příprava i konzumace uzeniny „Pitina“ byly v údolí Val Tramontina a okolních údolích na počátku 19. století velmi rozšířené. Je třeba uvést zmínku o uzenině „Pitina“ a jejích jedinečných vlastnostech v knize „La valle del Colvera“ (Mazzoli, Maniago, 1973): „... „Pitina“ se vyráběla z ovčího a kozího masa...“, jakož i podrobnější popis uvedený v knize „Civiltà contadina del Friuli – architettura spontanea e lavoro a Navarons“ (Venkovská kultura Furlánska – živelná architektura a práce v Navarons) z roku 1979: „Pitina je uválená kulička (osm centimetrů v průměru a tři centimetry tlustá) z ovčího, skopového, kozího nebo kamzičího masa. Maso je vykostěno, zbaveno vnějšího tuku, strojově nebo ručně umleto, osoleno, opepřeno a přidá se česnek a určitý podíl tuku. Směs se dobře propracuje a obalí v kukuřičné mouce. Kuličky se udí nad žhavým jalovcovým dřevem. „Pitini“ lze skladovat na suchém místě i déle než jeden rok“ (výraz „pitini“ je autorem vytvořené množné číslo).

Tradice výroby uzeniny „Pitina“ ve Val Tramontina je zmiňována v turistickém průvodci „V Comunità Montana“ z roku 1989. „... za zmínku stojí zejména uzenina „pitina“ ... vyráběná ze skopového masa uzeného se vzácnými bylinkami, do nichž se přidává koření ve správném množství podle starého přísně střeženého rodinného receptu.“ Název „Pitina“ se nejprve rozšířil po Val Tramontina. Podle historických důkazů ji jako první vyráběli obyvatelé osad Inglaugna a Frasanait, jež spadají pod obec Tramonti di Sopra, v níž od roku 1969 sdružení Pro Loco obnovilo tuto místní

tradici uspořádáním slavnosti věnované uzenině „Pitina“, jež se od té doby každoročně koná v červenci. Uzeninu „Pitina“ zařadilo v letech 1997 až 2000 sdružení Agricola Slow Food do prvního seznamu produktů, jež je třeba chránit, byla o ní natočena videonahrávka (Pieffe immagini, Maniago, 1999) a v souvislosti s ní byl zřízen „výbor“ na ochranu tradice a receptu. Výrobek byl téměř ve stejné době zařazen do prvního seznamu rejstříku tradičních výrobků, jež v souladu s ministerskou vyhláškou 350/99 sestavil region Furlánsko-Julské Benátsko.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

Úplné znění specifikace produktu je k dispozici na této internetové stránce: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo

přímo na úvodní stránce webu ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (www.politicheagricole.it) kliknutím na „Qualità“ (Jakost – na obrazovce vpravo nahoře), dále pak na „Prodotti DOP IGP STG“ (Produkty s CHZO, CHOP, ZTS – na levé straně obrazovky) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)

ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUXEMBURSKO

CS