C/2026/3908

20.7.2026

Zveřejnění žádosti o zápis zeměpisného označení v souladu s čl. 15 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143

(C/2026/3908)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Fior di latte molisano“

EU č.: PDO-IT-03355 – 7.10.2024

1. **Název (názvy)**

„Fior di latte molisano“

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP ☒ CHZO ☐

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

04 – MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Sýry a tvaroh

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Fior di latte molisano“ je čerstvý tažený sýr vyráběný výhradně ze syrového kravského mléka, které může být termizované nebo pasterizované. Tento výrobní postup je založen na použití vybraných bakterií kyseliny mléčné.

Při uvedení na trh má produkt „Fior di latte molisano“ tyto vlastnosti:

laktóza	< 1 %,
vlhkost:	od 55 % do 70 %,
obsah tuku:	nejméně 36 % sušiny,
vnější vzhled:	bez kůrky, mléčně bílé barvy, s měkkou slupkou a homogenním, hladkým a lesklým povrchem,

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

sýrová hmota:	mléčně bílé barvy s měkkou, vlhkou vláknitou strukturou a jemnými vrstvami, měkká konzistence s mírnou pružností, která je zpočátku výraznější, při nařízntutí nebo mírném stlačení z ní vytéká mléčná, homogenní tekutina, nemá žádné skvrny ani žilky, při krájení jsou přípustné malé bublinky podmáslí, které však nesmějí být způsobeny plynovým kvašením,
chuť:	svěží, mléčná chuť, která je jemná a mírně kyselá, s delikátní vůní a dochutí trávy a sena,
vůně:	pronikavá, připomínající mírně kyselé mléko,
tvar:	pravidelný, zaoblený tvar, a to i v případě, že sýr má „hlavičku“ (známou jako „testina“). Je povoleno používat uzlované a spletené tvary,
hmotnost:	od minimálně 10 gramů do maximálně 1 000 gramů u kulatého tvaru a až do maximálně 3 kg (3 000 g) u spletených a uzlovaných tvarů.

Lze vyrábět také bezlaktózový sýr „Fior di latte molisano“. Má stejné fyzikální, chemické (s výjimkou obsahu laktózy) a organoleptické vlastnosti jako původní výrobek obsahující laktózu.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Nejméně 60 % celkové sušiny podávané kravám, jejichž mléko se používá k výrobě sýra „Fior di latte molisano“, musí tvořit tráva a/nebo seno z luk s pestrou vegetací. Krmivo pro krávy může rovněž zahrnovat koncentráty na bázi obilnin (kukuřice, ječmen, pšenice, oves), luštěniny (sója, bob obecný, bob polní, hrách polní), moučku nebo lupínky, které mohou být rovněž podávány jako doplňková krmiva. Lze rovněž využít vedlejší produkty zpracování obilovin, jako jsou otruby a šrot z pšenice obecné a šrot z pšenice tvrdé. Podíl těchto potravin ve stravě nesmí ročně překročit 40 % sušiny. Jako doplňky stravy lze používat komplexy minerálů a vitamínů.

Lze rovněž použít krmivo vyrobené z travních plodin (pšenice, krmný čirok, trvalkové pastviny, vojtěška a podobně), pokud je proces silážování monitorován a je použita technika řízeného kvašení, která zajistí, že krmivo neobsahuje plísně, a zabrání jakýmkoli abnormálním či nežádoucím změnám během kvašení.

Dojnicím se nesmí podávat krmivo, které by mohlo do mléka vnášet neobvyklé vůně a chutě, které by mohly změnit jeho chemické, fyzikální a organoleptické vlastnosti. Krávy nesmí být krmeny krmivy, která představují zdroj kontaminace nebo jsou ve špatném stavu.

Aby se zabránilo ohrožení jakostních vlastností, které produkt „Fior di latte molisano“ získává díky vazbě na danou oblast, musí alespoň 60 % produktů používaných pro krmení krav pocházet z vymezené zeměpisné oblasti. Tento procentuální požadavek je splněn díky použití krmiva (tráva/seno z luk s pestrou vegetací) vyprodukovaného ve vymezené zeměpisné oblasti a představuje podíl stravitelné vlákniny ve stravě krav.

Doplňkové krmivo naopak pochází téměř výlučně z oblastí mimo vymezenou geografickou oblast. Důvodem je to, že území regionu Molise, které se rozkládá na ploše 4 438 km^2, je převážně hornaté a v minulosti bylo považováno za nevhodné pro pěstování obilnin, jako je kukuřice, a tato situace se ani v budoucnu nezmění. Z tohoto důvodu je nutné povolit používání koncentrátů a doplňkových krmiv pocházejících z jiných oblastí, jelikož v dané oblasti je nelze vyrobit. Jedná se o nezbytné složky krmné dávky krav, neboť zásadním způsobem přispívají k dodávce energie a aminokyselin, které mikrobiom bachoru potřebuje pro metabolismus, a v bachoru se rychle rozkládají a rozpouštějí. Jejich velikost zrn je menší než 0,8 cm – tj. nejsou schopna stimulovat kontrakce bachoru – a poskytují energii (především z rezervních sacharidů, jako je škrob) a snadno využitelné bílkoviny pro metabolismus mikrobiomu bachoru. Jejich úlohou je tedy podporovat mikrobiom, nemají však žádný přímý vliv na kvalitu mléka ani na kvalitu sýra „Fior di latte molisano“.

Mléko používané k výrobě sýra „Fior di latte molisano“ pochází od skotu chovaného na chovných farmách nacházejících se ve vymezené zeměpisné oblasti a patřícího k plemenům Frisona (holštýnsko-fríské), Jersey, Pezzata Rossa Italiana (italské simentálské), Bruna Alpina a Podolica a jejich kříženců, přičemž se jedná o plemena, která jsou obzvláště vhodná pro produkci mléka a jsou známá svou odolností. K výrobě sýra „Fior di latte molisano“ lze použít pouze plnotučné mléko z jednoho nebo více po sobě jdoucích dojení. Mléko se do výrobního závodu dodává v surovém stavu a má následující vlastnosti: minimální obsah tuku 3,5 % a minimální obsah bílkovin 3,2 %, vypočítané na základě smíšeného mléka (měsíční geometrický průměr dvou chemických analýz provedených akreditovanou laboratoří).

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

Oblast produkce a zpracování mléka pro sýr „Fior di latte molisano“ zahrnuje celé správní území regionu Molise.

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

Sýr „Fior di latte molisano“ musí být zabalen do ochranného obalu a uváděn na trh v baleních různé hmotnosti a/nebo v jednotlivých porcích, ponořených do konzervační tekutiny složené z vody, případně s přídavkem soli (pouze přírodní sůl – chlorid sodný).

Vzhledem k tomu, že jde o čerstvý produkt, který se snadno kazí, musí se sýr „Fior di latte molisano“ balit ve výrobních podnicích nacházejících se ve vymezené zeměpisné oblasti.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

1. Při uvedení výrobku na trh musí být na obalu produktu „Fior di latte molisano“ uvedeno logo (s označením, zda bylo použito syrové mléko, či termizované/pasterizované mléko).

2. Logo tvoří motiv ve tvaru kapky mléka. Špička symbolizuje hory a ve spodní části kapky jsou polokruhové geometrické čáry (kopce) v barvách italské vlajky. V horní části návrhu je uprostřed vyobrazena koruna, která symbolizuje, že „Fior di latte“ je králem čerstvých sýrů. V dolní části loga je uvedeno označení „Fior di latte molisano“ D.O.P.



3. Výše popsané logo nesmí být nikdy menší než 15 mm podél své základny a musí být na obalu umístěno v souladu s pravidly pro označování potravin, aby byla zajištěna jeho dostatečná čitelnost a rozpoznatelnost. Na obalu jednotlivě balených porcí musí být uvedeno logo v souladu s výše stanovenými požadavky na minimální velikost.

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce a zpracování mléka pro sýr „Fior di latte molisano“ zahrnuje celé správní území regionu Molise.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost s oblastí a prostředím, v němž se „Fior di latte molisano“ vyrábí, je dána mnoha faktory, mezi něž patří i charakteristické vlastnosti mléka, které se vyznačuje specifickými vůněmi a chutěmi díky tomu, že se krávy krmí místními pícninami typickými pro tuto oblast. Ačkoli jsou půdní a klimatické podmínky regionu Molise strukturálně složité, vykazují díky vlivům typickým pro středomořské podnebí jedinečné rysy pro zemědělství a chov hospodářských zvířat, které určují, jaké plodiny se zde pěstují a jakým způsobem se zde chovají zvířata. V důsledku toho je produkce mléka ovlivňována především místními faktory, čímž se odlišuje od jiných oblastí.

Z geografického hlediska se území regionu Molise, na které se vztahuje chráněné označení původu „Fior di latte molisano“, nachází na rozhraní jižních a středních Apenin a vyznačuje se velmi složitou geologií. Masiv Matese je krajinným prvkem, který krajinu jak odděluje, tak spojuje. Táhne se ze severozápadu na jihovýchod, což je v Apeninském pohoří ojedinělá orientace, která vytváří specifické klimatické podmínky a činí z něj ideální prostředí pro mnoho druhů rostlin a rostlinných společenstev. Všechny tyto faktory vysvětlují, proč Molise, ačkoli se jedná o region skromné rozlohy, vykazuje rozmanitost přírodních prostředí, která se projevuje v jeho bohaté flóře a vysoké míře fytocenotické komplexnosti. Jedním z důvodů této složitosti je například soužití druhů typických pro alpské prostředí a druhů, které se vyskytují výhradně ve Středomoří.

Přírodní stanoviště v této oblasti umožňují rozkvět biologické rozmanitosti a vyznačují se velmi vysokým hodnocením z hlediska biologické rozmanitosti. V horských oblastech a oblastech s vysokou přírodní hodnotou (50 % celkové zemědělské plochy) se praktikuje extenzivní a konzervativní zemědělství a v uznaných ekosystémech, které jsou součástí sítě Natura 2000 (26 % celkové zemědělské plochy), se vyskytuje vysoká úroveň biologické rozmanitosti.

Fyzikálně-chemické a výživové vlastnosti mléka souvisejí s danou oblastí prostřednictvím stravy zvířat a prostředí, v němž jsou chována. Tuk je hlavním faktorem, který určuje chuť a typickou vůni mléka od různých plemen skotu. Kromě toho se většina vůní pocházejících z potravy, kterou zvířata konzumují – například vůně horských pastvin – nachází v mléčném tuku. Strava krav, sestávající ze sena a čerstvé trávy, tedy obsahuje velké množství druhů bylin a původních divokých trav, které dodávají mléku charakteristickou chuť dané zeměpisné oblasti.

Mezi nejčastěji se vyskytující druhy rostlin a květinové prvky patří *Campanula fragilis*, *Centaurea centauroides*, *Cymbalaria pilosa*, *Geranium asphodeloides*, *Cyclamen hederifolium*, *Asplenium onopteris*, *Brachypodium sylvaticum*, *Phillyrea latifolia*, *Rubia peregrina*, *Rosa sempervirens*, *Lonicera implexa*, *Buglossoides purpurocoerulea* a *Viola alba*. Tyto rostliny jsou obzvláště bohaté na polyfenoly, terpeny, karbonylové sloučeniny a jiné těkavé látky, které mohou mít přímý nebo nepřímý vliv na chuť mléka. Již během pastvy dochází k přímému procesu, při kterém krávy vdechují některé z těkavých chemických molekul (jako jsou polyfenoly, terpeny a karbonylové sloučeniny), které trávě dodávají její vůni. Tyto molekuly se dostávají do dýchacích cest zvířat a jsou v nezměněné podobě transportovány krevním oběhem, takže se nakonec ocitnou v mléce. Bioaktivní látky, jako jsou polyfenoly a terpeny, mohou nepřímo měnit mikroflóru bachoru, čímž ovlivňují fermentaci živin a tím i množství dostupných aromatických prekurzorů.

Celkově lze říci, že důležitou úlohu při vytváření mléčné mikroflóry hrají místní podmínky životního prostředí a techniky chovu. Právě díky tomu má „Fior di latte molisano“ organoleptické vlastnosti popsané v části „Popis produktu“, včetně měkké, vlhké, vláknité a kompaktní struktury sýrové hmoty, jemné a mírně kyselé chuti a delikátní vůně s dochutí trávy a sena.

K propojení tohoto produktu s okolním prostředím přispívá také kvalita vody v Molise. V tomto regionu se nacházejí povodí řek Biferno, Trigno, Fortore, Volturno a Sangro, jakož i potoky a údolí mezi nimi. Voda z Molise nese značku kvality s názvem „Acqua del Molise – Qualità del Matese – Sorgenti Rio Freddo“ („Voda z Matese“). Díky výjimečné kvalitě a množství vody v Molise se tato voda stává nezbytnou a jedinečnou složkou biologického a fyzikálně-chemického složení mikroživin v hlavních skupinách solí, což jí dodává vyvážené složení, které se odráží v charakteristických organoleptických vlastnostech „Fior di latte molisano“, které jsou úzce spojeny s danou oblastí a podmínkami výroby. Voda se používá v průběhu celého výrobního procesu, zejména při tažení sýra, kdy může obsah vody v sýru dosáhnout až 70 %. Kromě toho se konzervační roztok, ve kterém se „Fior di latte molisano“ skladuje, skládá z vody.

Proto během výroby sýra „Fior di latte molisano“ a při jeho skladování v konzervační tekutině dochází k celé řadě výměn mezi sýrem a tekutinou (vodou). Tyto parametry jsou dány složením samotného sýra „Fior di latte molisano“, zejména jeho obsahem vlhkosti, povahou konzervační tekutiny (vody), skladovací teplotou a dobou skladování sýra. Mezi sýrem „Fior di latte molisano“ a konzervační kapalinou dochází k výměně vody, což v důsledku proteolytické aktivity vede k absorpci nebo uvolňování ve vodě rozpustných složek, jako jsou vápník, laktáty, cukry nebo látky zvyšující rozpustnost. Tyto procesy mohou vést ke strukturálním změnám vnějšího vzhledu sýra „Fior di latte molisano“ a mohou také ovlivnit jeho chuť a vůni. Voda v Molise je měkká, má velmi nízký obsah suchého zbytku a vyznačuje se také velmi nízkým obsahem dusičnanů a sodíku, což znamená, že je zařazena do kategorie „lehké“ vody. Tyto vlastnosti pomáhají zachovat chuť čerstvého mléka, jemnou vůni s dochutí sena a trávy a aroma mírně kyselého mléka, které jsou typické pro „Fior di latte molisano“.

Používané výrobní techniky jsou velmi podobné těm, které se používaly v minulosti. Charakteristickými rysy procesu výroby sýra „Fior di latte molisano“ jsou tradiční postupy a vysoká úroveň odborných znalostí, která se projevuje zejména při koagulaci a při fázi natahování. Právě tyto faktory, spolu s charakteristikami regionu Molise, který se vyznačuje bohatou biologickou rozmanitostí a historickým dědictvím, činí tento produkt tak jedinečným.

„Filatore“ [osoba, která natahuje sýr] je klíčovou postavou v procesu výroby sýra Fior di latte molisano a hraje důležitou roli při utváření organoleptických vlastností tohoto produktu. Tažení lze provádět v otevřeném protahovacím stroji s pístovými rameny ve dvou komorách a za použití čerstvé vody, nebo v uzavřeném protahovacím stroji s recirkulovanou vodou. V obou případech hraje „filatore“ klíčovou roli v tomto procesu, neboť díky svým zkušenostem dokáže dosáhnout požadované vláknité struktury sýra „Fior di latte molisano“. Tímto způsobem se sýr natahuje, aby sýr „Fior di latte molisano“ získal správnou pružnost, což je patrné při krájení podél vláken nebo při ručním natahování, kdy jsou vidět vlákna procházející sýrem ve směru, v jakém byl natahován. Tuto požadovanou, mírně „vláknitou“ strukturu lze pozorovat i při konzumaci sýra.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu se zeměpisným označením

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335