Úradný vestník
Európskej únie

SK
Séria C

C/2026/3908

20.7.2026

Uverejnenie žiadosti o zápis zemepisného označenia do registra podľa článku 15 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143

(C/2026/3908)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Fior di latte molisano“

EÚ č.: PDO-IT-03355 – 7. 10. 2024

1. **Názov (názvy)**

„Fior di latte molisano“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP ☒ CHZO ☐

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

04 – MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY; VTÁČIE VAJCIA; PRÍRODNÝ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU, INDE NEŠPECIFIKOVANÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Syry a tvaroh

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Fior di latte molisano“ je čerstvý syr z točenej syreniny, ktorý sa vyrába výlučne zo surového kravského mlieka, ktoré môže byť termizované alebo pasterizované. Spôsob výroby je založený na použití vybraných mliečnokyselinových baktérií.

Pri uvedení na trh má výrobok „Fior di latte molisano“ tieto vlastnosti:

laktóza	< 1 %;
vlhkosť:	medzi 55 % a 70 %;
obsah tuku:	najmenej 36 % sušiny;
vonkajší vzhľad:	bez kôrky, mliečnobielej farby, s jemnou vonkajšou vrstvou a homogénnym, hladkým a lesklým povrchom;

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

syrová hmota:	mliečnobiela farba s jemnou a vlhkou vláknitou štruktúrou a jemnými vrstvami; mäkká konzistencia s miernou pružnosťou, ktorá je spočiatku výraznejšia; pri narezaní alebo jemnom stlačení z neho vyteká mliečna homogénna tekutina; nemá žiadne škvrny ani žilky; pri krájaní sú povolené malé bublinky v cmare, ktoré však nesmú byť spôsobené plynovým kvasením;
chuť:	svieža, mliečna chuť, ktorá je jemná a mierne kyslastá, s delikátnou arómou a dochuťou trávy a sena;
aróma:	voňavá, pripomínajúca mierne skysnuté mlieko;
tvar:	pravidelný, zaoblený tvar, a to aj v prípade, že syr má „hlavičku“ (známu ako „testina“). Používanie uzlových a spletených tvarov je povolené;
hmotnosť:	od minimálne 10 g do maximálne 1 000 g v prípade guľatého tvaru a až do 3 kg (3 000 g) v prípade splietaných a viazaných tvarov.

„Fior di latte molisano“ sa môže vyrábať aj ako bezlaktózový syr. Má rovnaké fyzikálne, chemické (s výnimkou obsahu laktózy) a organoleptické vlastnosti ako pôvodný výrobok obsahujúci laktózu.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Najmenej 60 % celkovej sušiny podávanej kravám, ktoré produkujú mlieko používané na výrobu syra „Fior di latte molisano“, musí tvoriť tráva a/alebo seno z lúk s pestrou vegetáciou. Krmivo dojníc môže takisto zahŕňať jadrové krmivo spracované na báze obilnín (kukurica, jačmeň, pšenica, ovos) a strukoviny (sója, bôb, fazuľa, hrach), múčku alebo vločky, ktoré sa môžu používať aj ako doplnkové krmivo. Možno použiť aj vedľajšie produkty spracovania obilnín, ako sú otruby a šrot z mäkkej pšenice a šrot z tvrdej pšenice. Tieto potraviny nesmú ročne prekročiť 40 % sušiny. Ako doplnky stravy sa môžu používať komplexy minerálov a vitamínov.

Použiť možno aj krmivo vyrobené z trávnatých plodín (pšenica, krmné sorgo, tráva z trvalých pasienkov, lucerna a podobne), ak je proces silážovania monitorovaný a používa sa technika riadeného kvasenia, aby sa zabezpečilo, že krmivo neobsahuje plesne, a aby sa zabránilo akýmkoľvek abnormálnym alebo nežiaducim zmenám počas kvasenia.

Dojnice nesmú dostávať krmivo, ktoré by mohlo preniesť do mlieka nezvyčajné arómy a chute, čím by došlo k zmene jeho chemických, fyzikálnych a organoleptických vlastností. Kravy sa nesmú kŕmiť krmivami, ktoré predstavujú zdroj kontaminácie alebo sú v zlom stave.

Aby nedošlo k narušeniu kvalitatívnych vlastností syra „Fior di latte molisano“ týkajúcich sa súvislosti s miestnym územím, aspoň 60 % produktov použitých na kŕmenie kráv musí pochádzať z vymedzenej zemepisnej oblasti. Táto percentuálna požiadavka sa spĺňa využívaním krmiva (trávy/sena z lúk s pestrou vegetáciou) vyprodukovaného vo vymedzenej zemepisnej oblasti a predstavuje podiel stráviteľnej vlákniny v krmive pre kravy.

Doplnkové krmivo naopak pochádza takmer výlučne z oblastí mimo vymedzenej zemepisnej oblasti. Dôvodom je skutočnosť, že územie regiónu Molise, ktoré sa rozprestiera na ploche 4 438 km², je prevažne horské a v minulosti bolo považované za nevhodné na pestovanie obilnín, ako je kukurica, čo sa ani v budúcnosti nezmení. Z tohto dôvodu je potrebné povoliť používanie spracovaného jadrového krmiva a doplnkových krmív pochádzajúcich z iných oblastí, keďže vo vymedzenej oblasti ich nemožno vyrobiť. Ide o nevyhnutné zložky stravy kráv, keďže zásadným spôsobom prispievajú k dodávaniu energie a aminokyselín, ktoré mikrobióm bachora potrebuje na metabolizmus, a v bachore sa rýchlo rozkladajú a rozpúšťajú. Majú veľkosť zŕn menšiu ako 0,8 cm – t. j. zrno nie je schopné podnietiť kontrakcie bachora – a poskytujú metabolizmu mikrobiómu bachora energiu (najmä z náhradných uhľohydrátov, ako je škrob) a ľahko dostupný proteín. V dôsledku toho je ich úlohou podporovať mikrobióm, nemajú však žiadny priamy vplyv na kvalitu mlieka ani na kvalitu syra „Fior di latte molisano“.

Mlieko používané na výrobu syra „Fior di latte molisano“ pochádza od dobytka chovaného na farmách nachádzajúcich sa vo vymedzenej zemepisnej oblasti, pričom ide o plemená Frisona (frízska), Jersey, Pezzata Rossa Italiana (talianska červená strakatá), Bruna Alpina (hnedá švajčiarska) a Podolica, ako aj ich kríženców, pričom ide o plemená, ktoré sú obzvlášť vhodné na produkciu mlieka a sú známe svojou odolnosťou. Na výrobu syra „Fior di latte molisano“ sa smie používať výlučne plnotučné mlieko z jedného alebo viacerých po sebe idúcich dojení. Mlieko prichádza do výrobného závodu v surovom stave a má tieto vlastnosti: minimálny obsah tuku 3,5 % a minimálny obsah bielkovín 3,2 %, vypočítané na základe zmesového mlieka (mesačný geometrický priemer dvoch chemických analýz vykonaných akreditovaným laboratóriom).

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

Oblasť produkcie a spracovania mlieka na výrobu syra „Fior di latte molisano“ zahŕňa celé správne územie regiónu Molise.

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

Syr „Fior di latte molisano“ sa musí baliť do ochranného obalu a uvádzať na trh v baleniach s rôznou hmotnosťou a/alebo v jednotlivých porciách, ponorených do konzervačnej tekutiny pozostávajúcej z vody, prípadne s pridanou soľou (výlučne prírodná soľ – chlorid sodný).

Syr „Fior di latte molisano“ sa musí baliť v priestoroch, v ktorých sa vyrába a ktoré sa nachádzajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti, keďže ide o čerstvý výrobok, ktorý má tendenciu rýchlo podliehať skaze.

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

1. Pri uvedení výrobku na trh musí byť na obale syra „Fior di latte molisano“ uvedené logo (uvádzajúce, či bolo použité surové mlieko alebo termizované/pasterizované mlieko).

2. Logo tvorí motív v podobe kvapky mlieka. V špičke sú znázornené hory a v spodnej časti kvapky sa nachádzajú polkruhové geometrické línie (kopce) vo farbách, ktoré symbolizujú taliansku vlajku. V hornej časti dizajnu je uprostred vyobrazená koruna, ktorá symbolizuje, že syr „Fior di latte“ je kráľom čerstvých syrov. V spodnej časti loga sa nachádza nápis „Fior di latte molisano“ D.O.P.



3. Opísané logo nesmie mať po základni menšiu dĺžku ako 15 mm a musí byť umiestnené na obale v súlade s pravidlami označovania potravín, aby bolo dostatočne čitateľné a rozpoznateľné. Na obale jednotlivo zabalených porcií musí byť umiestnené logo v súlade s už uvedenou požiadavkou na minimálnu veľkosť.

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť produkcie a spracovania mlieka na výrobu syra „Fior di latte molisano“ zahŕňa celé správne územie regiónu Molise.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

O súvislosti s oblasťou a prostredím, v ktorom sa vyrába syr „Fior di latte molisano“, rozhoduje mnoho faktorov, medzi ktoré patrí aj charakteristický ráz mlieka, ktoré sa vyznačuje špecifickými arómami a chuťami vďaka tomu, že kravy sa kŕmia miestnymi krmovinami typickými pre túto oblasť. Hoci pôda a podnebie regiónu Molise sú štrukturálne komplexné, vyznačujú sa jedinečnými vlastnosťami pre poľnohospodárstvo a chov dobytka vďaka vplyvom typickým pre stredomorské podnebie, ktoré určujú, aké plodiny sa tu pestujú a aké podmienky majú zvieratá na život. V dôsledku toho je produkcia mlieka ovplyvňovaná predovšetkým miestnymi faktormi, čím sa táto oblasť odlišuje od ostatných.

Zo zemepisného hľadiska sa územie regiónu Molise, na ktoré sa vzťahuje CHOP „Fior di latte molisano“, nachádza na mieste, kde sa stretávajú južné a stredné Apeniny, a vyznačuje sa veľmi zložitou geológiou. Masív Matese je prvkom krajiny, ktorý slúži na oddelenie aj na prepojenie. Tiahne sa zo severozápadu na juhovýchod, čo je v Apenínskom pohorí jedinečná orientácia, ktorá vytvára špecifické klimatické podmienky a robí z neho ideálne prostredie pre mnohé druhy rastlín a rastlinné spoločenstvá. Všetkými týmito faktormi sa vysvetľuje, prečo má Molise, hoci ide o región skromnej rozlohy, pestré prírodné prostredia, čo sa prejavuje v jeho bohatej flóre a vo vysokej miere fytocenotickej komplexnosti. Jedným z dôvodov tejto komplexnosti je napríklad súčasný výskyt druhov typických pre alpské prostredie a druhov, ktoré sú typické výlučne pre stredomorské prostredie.

Biotopy v tejto oblasti vytvárajú podmienky pre rozkvet biodiverzity a vyznačujú sa veľmi vysokým hodnotením biodiverzity. V horských oblastiach a v oblastiach s vysokou prírodnou hodnotou (50 % celkovej využívanej poľnohospodárskej plochy) sa praktizuje extenzívne a konzervatívne poľnohospodárstvo a v uznaných ekosystémoch, ktoré sú súčasťou sústavy Natura 2000 (26 % celkovej využívanej poľnohospodárskej plochy), sa vyskytuje vysoká úroveň biodiverzity.

Fyzikálno-chemické a výživové vlastnosti mlieka súvisia s danou oblasťou prostredníctvom stravy zvierat a prostredia, v ktorom sú chované. Tuk je hlavným faktorom, ktorý určuje chuť a typickú vôňu mlieka od rôznych plemien hovädzieho dobytka. Okrem toho sa väčšina aróm pochádzajúcich z potravy, ktorú zvieratá konzumujú, ako napríklad arómy horských pasienkov, nachádza v mliečnom tuku. Strava kráv, pozostávajúca zo sena a z čerstvej trávy, teda obsahuje veľké množstvo druhov bylín a pôvodných divokých tráv, ktoré dodávajú mlieku charakteristickú chuť vymedzenej zemepisnej oblasti.

Medzi najrozšírenejšie rastlinné druhy a kvetinové vplyvy patria *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*. Tieto rastliny sú mimoriadne bohaté na polyfenoly, terpény, karbonylové zlúčeniny a ostatné prchavé látky, ktoré môžu mať priamy alebo nepriamy vplyv na chuť mlieka. Už počas pasenia sa u kráv odohráva priamy proces, pri ktorom vdychujú niektoré z prchavých chemických molekúl (ako sú polyfenoly, terpeny a karbonylové zlúčeniny), ktoré dodávajú tráve jej arómu; tieto molekuly sa dostávajú do dýchacích ciest zvierat a krvným obehom sa prenášajú v nezmenenom stave, takže sa nakoniec dostanú do mlieka. Bioaktívne látky, ako sú polyfenoly a terpeny, môžu nepriamo meniť mikroflóru v bachore, čím ovplyvňujú kvasenie živín, a tým aj dostupnosť aromatických prekurzorov.

Miestne environmentálne podmienky a techniky živočíšnej výroby celkovo zohrávajú dôležitú úlohu pri vytváraní mliečnej mikroflóry. Práve to dodáva syru „Fior di latte molisano“ organoleptické vlastnosti opísané v časti „Opis výrobku“, a to vrátane jemnej, vlhkej, vláknitej a kompaktnej štruktúry syrovej hmoty, jemnej a mierne kyslej chuti a delikátnej arómy s dochuťou trávy a sena.

K súvislosti tohto výrobku s prostredím prispieva aj kvalita vody v regióne Molise. V tomto regióne sa nachádzajú povodia riek Biferno, Trigno, Fortore, Volturno a Sangro, ako aj potoky a údolia medzi nimi. Voda z Molise je označená značkou kvality s názvom „Acqua del Molise – Qualità del Matese – Sorgenti Rio Freddo“ („voda z Matese“). Vďaka výnimočnej kvalite a množstvu vody v regióne Molise je táto voda nevyhnutnou a jedinečnou zložkou biologického a fyzikálno-chemického zloženia mikroživín v hlavných skupinách solí, čo jej dodáva vyvážené zloženie, ktoré sa odráža v charakteristických organoleptických vlastnostiach syra „Fior di latte molisano“, ktoré sú spojené s danou oblasťou a výrobným prostredím. Voda sa používa v priebehu celého výrobného procesu, najmä počas procesu ťahania, keď môže obsah vody v syre dosiahnuť až 70 %. Konzervačná tekutina, v ktorej sa syr „Fior di latte molisano“ skladuje, navyše pozostáva z vody.

Preto počas výroby syra „Fior di latte molisano“, ako aj počas jeho skladovania v konzervačnej tekutine dochádza k celému radu výmen medzi syrom a tekutinou (vodou). Tieto faktory sú dané zložením samotného syra „Fior di latte molisano“, najmä jeho obsahom vlhkosti, povahou konzervačnej tekutiny (vody), skladovacou teplotou a dĺžkou skladovania syra. Medzi syrom „Fior di latte molisano“ a konzervačnou tekutinou dochádza k výmene vody, čo v dôsledku proteolytickej aktivity vedie k absorpcii alebo uvoľňovaniu zložiek rozpustných vo vode, ako sú vápnik, laktáty, cukry alebo látky zvyšujúce rozpustnosť. Tieto procesy môžu viesť k štrukturálnym zmenám vonkajšieho vzhľadu syra „Fior di latte molisano“ a môžu ovplyvniť aj jeho chuť a arómu. Voda z Molise je mäkká, má veľmi nízky obsah usadenín a zároveň veľmi nízky obsah dusičnanov a sodíka, čo znamená, že je zaradená do kategórie „ľahkej“ vody. Tieto vlastnosti pomáhajú zachovať chuť čerstvého mlieka, jemnú vôňu s dochuťou sena a trávy a arómu mierne kyslého mlieka, ktoré sú typické pre syr „Fior di latte molisano“.

Používané výrobné techniky sú veľmi podobné tým, ktoré sa používali v minulosti. Charakteristickými črtami procesu výroby syra „Fior di latte molisano“ sú tradičné postupy a vysoká úroveň technickej odbornosti, ktorá sa prejavuje v technike zrážania mlieka aj vo fáze ťahania. Práve tieto faktory v spojení s charakteristikami regiónu Molise, ktorý sa vyznačuje bohatou biodiverzitou a historickým dedičstvom, robia tento výrobok takým jedinečným.

„Filatore“ [osoba, ktorá ťahá syr] je kľúčovou postavou v procese výroby syra „Fior di latte molisano“ a zohráva dôležitú úlohu pri určovaní organoleptických vlastností tohto výrobku. Ťahanie sa môže vykonávať v otvorenom ťahacom zariadení s piestovými ramenami v dvoch komorách a s použitím čerstvej vody, alebo v uzavretom ťahacom zariadení s použitím recirkulovanej vody. V oboch prípadoch je „filatore“ kľúčovou súčasťou procesu, keďže vďaka svojim skúsenostiam dokáže dosiahnuť požadovanú vláknitú štruktúru syra „Fior di latte molisano“. Týmto spôsobom ťahania syra sa zabezpečí, že syr „Fior di latte molisano“ má správnu pružnosť, čo je zrejmé pri krájaní syra pozdĺž vlákien alebo pri jeho rozťahovaní rukou, keďže vlákna prebiehajúce syrom v smere, v ktorom bol natiahnutý, sú jasne viditeľné. Počas konzumácie syra je možné pozorovať aj požadovanú, mierne „vláknitú“ textúru.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku so zemepisným označením

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