

Úradný vestník

Európskej únie

C 302



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Ročník 60

13. septembra 2017

Obsah

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2017/C 302/01	Výmenný kurz eura	1
2017/C 302/02	Oznámenie Komisie o aktuálnych úrokových sadzbách pre vymáhanie štátnej pomoci a referenčných/diskontných sadzbách pre 28 členských štátov platných od 1. októbra 2017 [Uverejnené v súlade s článkom 10 nariadenia Komisie (ES) č. 794/2004 z 21. apríla 2004 (Ú. v. EÚ L 140, 30.4.2004, s. 1)]	2

V Oznamy

INÉ AKTY

Európska komisia

2017/C 302/03	Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny	3
---------------	---	---

SK

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

12. septembra 2017

(2017/C 302/01)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz
USD Americký dolár	1,1933	CAD Kanadský dolár	1,4477
JPY Japonský jen	130,93	HKD Hongkongský dolár	9,3235
DKK Dánska koruna	7,4400	NZD Novozélandský dolár	1,6343
GBP Britská libra	0,89878	SGD Singapurský dolár	1,6074
SEK Švédská koruna	9,5355	KRW Juhokórejský won	1 346,05
CHF Švajčiarsky frank	1,1444	ZAR Juhoafrický rand	15,4800
ISK Islandská koruna		CNY Čínsky juan	7,8024
NOK Nórska koruna	9,3593	HRK Chorvátska kuna	7,4513
BGN Bulharský lev	1,9558	IDR Indonézska rupia	15 751,56
CZK Česká koruna	26,105	MYR Malajzijský ringgit	5,0120
HUF Maďarský forint	307,11	PHP Filipínske peso	60,765
PLN Poľský zlotý	4,2549	RUB Ruský rubel'	68,3844
RON Rumunský lei	4,6018	THB Thajský baht	39,522
TRY Turecká líra	4,0948	BRL Brazílsky real	3,7117
AUD Austrálsky dolár	1,4847	MXN Mexické peso	21,1297
		INR Indická rupia	76,4385

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

Oznámenie Komisie o aktuálnych úrokových sadzbách pre vymáhanie štátnej pomoci a referenčných/diskontných sadzbách pre 28 členských štátov platných od 1. októbra 2017

[Uverejnené v súlade s článkom 10 nariadenia Komisie (ES) č. 794/2004 z 21. apríla 2004 (Ú. v. EÚ L 140, 30.4.2004, s. 1)]

(2017/C 302/02)

Základné sadzby vypočítané podľa oznámenia Komisie o revízii spôsobu stanovenia referenčných a diskontných sadzieb (Ú. v. EÚ C 14, 19.1.2008, s. 6). V závislosti od použitia referenčnej sadzby sa musia k tejto základnej sadzbe naďalej pripočítavať príslušné marže, ako je stanovené v uvedenom oznámení. V prípade diskontnej sadzby to znamená zvýšenie o maržu 100 bázičných bodov. Nariadenie Komisie (ES) č. 271/2008 z 30. januára 2008, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 794/2004, stanovuje, že pokiaľ nie je osobitným rozhodnutím stanovené inak, úroková sadzba pre vymáhanie štátnej pomoci sa tiež vypočíta pripočítaním 100 bázičných bodov k základnej sadzbe.

Upravené sadzby sú vyznačené tučným písmom.

Predchádzajúca tabuľka bola uverejnená v Ú. v. EÚ C 278, 22.8.2017, s. 12.

Od	Do	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.10.2017	...	-0,15	-0,15	0,76	-0,15	0,45	-0,15	0,09	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	0,59	0,30	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	1,83	-0,15	1,10	-0,36	-0,15	-0,15	0,65
1.9.2017	30.9.2017	-0,13	-0,13	0,76	-0,13	0,45	-0,13	0,12	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	0,59	0,30	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	1,83	-0,13	1,10	-0,36	-0,13	-0,13	0,65
1.8.2017	31.8.2017	-0,13	-0,13	0,76	-0,13	0,45	-0,13	0,12	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	0,59	0,30	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	1,83	-0,13	1,10	-0,36	-0,13	-0,13	0,78
1.6.2017	31.7.2017	-0,10	-0,10	0,76	-0,10	0,45	-0,10	0,12	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	0,70	0,37	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	1,83	-0,10	1,10	-0,36	-0,10	-0,10	0,78
1.5.2017	31.5.2017	-0,10	-0,10	0,76	-0,10	0,45	-0,10	0,12	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	0,70	0,44	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	1,83	-0,10	1,10	-0,36	-0,10	-0,10	0,78
1.4.2017	30.4.2017	-0,08	-0,08	0,76	-0,08	0,45	-0,08	0,16	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	0,83	0,44	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,83	-0,08	1,10	-0,36	-0,08	-0,08	0,78
1.3.2017	31.3.2017	-0,08	-0,08	0,76	-0,08	0,45	-0,08	0,16	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,05	0,53	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,83	-0,08	1,10	-0,36	-0,08	-0,08	0,78
1.1.2017	28.2.2017	-0,07	-0,07	0,76	-0,07	0,45	-0,07	0,16	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	1,05	0,75	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	1,83	-0,07	1,10	-0,36	-0,07	-0,07	0,78

V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2017/C 302/03)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽIADOSŤ O ZMENU

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽²⁾

ŽIADOSŤ O ZMENU V SÚLADE S ČLÁNKOM 9**„BAYERISCHES RINDFLEISCH“/„RINDFLEISCH AUS BAYERN“****ES č.: DE-PGI-0105-01219 – 7.4.2014****CHZO (X) CHOP ()****1. Položky v špecifikácii výrobku, ktorých sa zmena týka**

- ☐ Názov výrobku
- ☒ Opis výrobku
- ☐ Zemepisná oblasť
- ☐ Dôkaz o pôvode
- ☐ Spôsob výroby
- ☐ Súvislosť so zemepisnou oblasťou
- ☐ Označovanie
- ☐ Vnútroštátne požiadavky
- ☐ Iné [uved'te]

2. Typ zmeny (zmien)

- ☒ Zmena jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- ☐ Zmena špecifikácie zaregistrovaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani zhrnutie

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

- ☐ Zmena špecifikácie, ktorá si nevyžaduje zmenu uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]
- ☐ Dočasná zmena špecifikácie vyplývajúca z uloženia záväzných sanitárnych alebo rastlinolekárskeho opatrení orgánmi verejnej moci [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

3. **Zmena (zmeny):**

Požadované zmeny:

b) Opis:

V časti 3.2 sa menia tieto body:

1. Vo vete

„Bayerisches Rindfleisch musí okrem toho zodpovedať kritériám tried mäsitosti E, U, resp. R podľa klasifikačnej stupnice Spoločenstva pre jatočne upravené telá a triedam pretučnenosti 2 až 4.“

sa výraz „resp. R“ nahrádza výrazom „R resp. O“.

2. V odseku:

„Teľa: zviera odstavené vo veku najmenej päť mesiacov s jatočným vekom najviac osem mesiacov, s hmotnosťou najmenej 120 kg a najviac 220 kg.“ sa výraz „najmenej päť mesiacov“ nahrádza výrazom „najmenej šesť mesiacov“.

3. V odseku nasledujúcom za nadpisom „Dobytok:“ sa vo formulácii

„Jatočná hmotnosť býkov je najviac 430 kg“

mení údaj „430“ na „480“.

4. Posledná veta

„Pre samice dobytky je jatočný vek obmedzený na najviac sedem rokov a jatočná hmotnosť na 450 kg.“ sa mení takto:

„Pre samice dobytky je jatočný vek obmedzený na najviac jedenásť rokov a jatočná hmotnosť na 500 kg.“

Odôvodnenie:

K bodu 1:

Klasifikačný stupeň O treba dodatočne zaviesť pre všetky kategórie, pretože mäso tohto stupňa sa uvádzalo na trh pod označením Bayerisches Rindfleisch už pred registráciou CHZO. Z tohto úkonu nevyplývajú žiadne negatívne vplyvy na kvalitu mäsa.

Spotrebitelia sa pri kúpe hovädzieho mäsa orientujú podľa úplne iných kritérií než podľa klasifikačného stupňa. Za rozhodujúce kritériá považujú skôr danú časť jatočného tela, pôvod mäsa a spôsob produkcie.

K bodu 2:

Teľatá musia prejsť na objemové krmivo. Poznávacím znakom tejto skutočnosti je sfarbenie mäsa i stupeň vývinu tráviaceho ústrojenstva. Dôsledkom zvýšenia minimálneho veku na zabitie už o jeden mesiac je výraznejšie sfarbenie mäsa, ako aj lepšie vyvinuté tráviace ústrojenstvo, čo podstatne uľahčuje kontrolu.

S týmto úkonom nie je spojený žiaden negatívny vplyv na kvalitu mäsa, ani na jeho hodnotu v očiach spotrebiteľov.

K bodu 3:

V pôvodnej žiadosti je maximálna hmotnosť býkov 430 kg nastavená príliš nízko. Zvýšenie hraničnej hmotnosti na 480 kg nemá žiaden negatívny vplyv na kvalitu mäsa, ani na jeho hodnotu v očiach spotrebiteľov.

K bodu 4:

Plemená, ktoré môžu byť zdrojom mäsa Bayerisches Rindfleisch, sa vyznačujú svojou dlhovekosťou. Napríklad mnoho dojnic vykazuje 10 až 20 laktácií. Aj tieto zvieratá sa oddávna uvádzali na trh pod označením Bayerisches Rindfleisch. Hranica jatočného veku sedem rokov kráv by v prípade pochybností viedla k skoršiemu nahradeniu zvierat, čo je v rozpore so zásadou udržateľnosti. Zároveň nemá posunutie vekovej hranice zo sedem na jedenásť rokov žiaden negatívny, ale práve naopak, pozitívny vplyv na kvalitu mäsa, ktorá je beztak zaručená prostredníctvom ostatných stanovených parametrov (vylúčenie DFD mäsa, maximálna hodnota pH 6,0). Ako vyplynulo zo štúdie „Beziehungen zwischen Schlachalter und Merkmalen der Rindfleischqualität“ (vzťah medzi jatočným vekom a kvalitou hovädzieho mäsa) pracovnej skupiny ALPEN-ADRIA, ktorej členovia boli J. Kögel, A. Petautschnig, P. Stückler, I. Andrighetto a Ch. Augustini, jemnosť mäsa kráv strakatého plemena sa stráca od jatočného veku 3,2 roka do jatočného veku 6,6 roka. V jatočnom veku cca 7,9 roka zostávajú strižná sila a jemnosť približne rovnaké. Vo vekovej skupine do 10,4 roka sa strižná sila a jemnosť mäsa kráv strakatého plemena zlepšujú. To znamená, že zvýšenie jatočného veku až na 11 rokov vskutku nemôže mať za následok zhoršenie kvality mäsa.

Zvýšenie maximálnej jatočnej hmotnosti kráv na 500 kg je rovnako ako zvýšenie jatočnej hmotnosti býkov nutné z dôvodu stavby tela a naberania hmotnosti strakatého plemena, ktoré je hlavným zdrojom mäsa Bayerisches Rindfleisch. Kravy strakatého plemena dosahujú živú hmotnosť 800 kg a viac pri jatočnej výťažnosti až 60 %.

Zmeny v časti 5.3

Veta

„Vážnosť Bayerisches Rindfleisch medzi spotrebiteľmi je však charakteristická tým, že osobitosť tohto produktu z hľadiska kvality, prestíže a chuti mäsa vyplýva z jatočných zvierat opísaných typických bavorských plemien, ako aj kvality mäsa jatočných zvierat spĺňajúcich opísané vekové a hmotnostné kritériá.“

sa nahrádza takto:

„Vážnosť Bayerisches Rindfleisch medzi spotrebiteľmi je však charakteristická tým, že osobitosť tohto produktu z hľadiska kvality, prestíže a chuti mäsa vyplýva z jatočných zvierat opísaných typických bavorských plemien, dobrých prírodných podmienok pre produkciu hovädzieho mäsa, ako aj kvality mäsa jatočných zvierat spĺňajúcich opísané kritériá.“

Odôvodnenie:

V časti 5.2 Špecifickosť výrobku sa uvádzajú podstatné kritériá kvality výrobku. Bayerisches Rindfleisch sa vyznačuje kvalitou, prestížou a chuťou vďaka plemenám, dobrým prírodným podmienkam pre výrobu hovädzieho mäsa a uvedeným kritériám vzťahujúcim sa na jatočné zvieratá. Pritom treba zdôrazniť, že strakaté plemeno vždy vykazovalo robustnú stavbu tela a veľkú hmotnosť a tieto genetické rámcové podmienky sa náležitým spôsobom využívajú.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽³⁾

„BAYERISCHES RINDFLEISCH“/„RINDFLEISCH AUS BAYERN“

ES č.: DE-PGI-0105-01219 – 7.4.2014

CHZO (X) CHOP ()

1. Názov

„Bayerisches Rindfleisch“/„Rindfleisch aus Bayern“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Nemecko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.1 Čerstvé mäso (a droby)

⁽³⁾ Pozri poznámku pod čiarou č. 2.

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

V prípade Bayerisches Rindfleisch ide o jatočné telá alebo porciované mäso pochádzajúce z hovädzieho dobytká (všetkých kategórií), narodeného, odchovaného, vykŕmeného a až do porážky chovaného v Bavorsku. Bayerisches Rindfleisch nesmie na jatočnom tele vykazovať žiadne známky DFD mäsa a jeho hodnota pH nesmie presiahnuť 6,0. DFD mäsom sa rozumie mäso, ktoré je charakterizované ako tmavé (dark), tuhé (firm) a suché (dry). Mäso s týmito charakteristikami sa klasifikuje ako nevyhovujúce. Bayerisches Rindfleisch musí okrem toho zodpovedať kritériám tried mäsitosti E, U, R resp. O podľa klasifikačnej stupnice Spoločenstva pre jatočne upravené telá a triedam pretučnenosti 2 až 4.

Na základe teritoriálnych a klimatických podmienok sa plemenná skladba v Bavorsku veľmi odlišuje od zvyšku Nemecka. Výrazný rozdiel existuje najmä v porovnaní so severonemeckými spolkovými krajinami, kde dominuje mliečne holsteinsko-frízské plemeno, kým v Bavorsku je s viac než 80 % veľmi rozšírené najmä plemeno strakatého dobytká s kombinovanou úžitkovosťou, nasledované plemenami hnedého a žltého dobytká. Okrem toho existujú v Bavorsku ešte aj miestne prispôbené plemená dobytká Murnau-Werdenfels a Pinzgau. Bayerisches Rindfleisch smie však pochádzať iba z tradičných bavorských plemien strakatého dobytká (Fleckvieh), hnedého dobytká (Braunvieh), žltého dobytká (Gelbvieh), dobytká Pinzgau (Pinzgauer Rind) a dobytká Murnau-Werdensfeld (Murnau-Werdensfelder Rind).

Hovädzie mäso špecifikované ako Bayerisches Rindfleisch musí podľa druhu jatočných zvierat zodpovedať navyše ďalej uvedeným požiadavkám na vek a jatočnú hmotnosť.

Telá: zviera odstavené vo veku najmenej šesť mesiacov s jatočným vekom najviac osem mesiacov, s hmotnosťou najmenej 120 kg a najviac 220 kg.

Mladý dobytok: dobytok vo veku medzi ôsmimi a dvanástimi mesiacmi, ktorého hmotnosť je najmenej 150 kg a najviac 300 kg.

Dobytok: dobytok samičieho alebo samčieho pohlavia starší ako dvanásť mesiacov, ktorého hmotnosť je najmenej 220 kg. Jatočná hmotnosť býkov je najviac 480 kg a ich vek je najviac 24 mesiacov. Pre samice dobytká je jatočný vek obmedzený na najviac jedenásť rokov a jatočná hmotnosť na 500 kg.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

—

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

—

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

Narodenie, odchov a výkrm zvierat, teda ich celý životný cyklus, musí zásadne prebiehať v Bavorsku.

Pokiaľ ide o zabitie, nie sú z hľadiska zemepisnej polohy stanovené žiadne obmedzenia. Jatočný dobytok však sa musí dopraviť na bitúnok do troch hodín po skončení naloženia. Tým sa zaistí zachovanie vysokej úrovne kvality mäsa, ktorá je základom vysokej prestíže Bayerisches Rindfleisch, pretože príliš dlhý čas prepravy je spojený so zhoršením parametrov mäsa (napr. DFD) pri zabití.

V prípade určujúcich prvkov zaistenia kvality prekračujúcej rámec jednotlivých úrovní trhu pre označenie Bayerisches Rindfleisch treba uviesť ďalej uvedené konštatovanie. Označenie Bayerisches Rindfleisch sa smie používať iba pre mäso, ktoré je možné úplne od narodenia cez výkrm priradiť bavorskému pôvodu a pre ktoré sa nad rámec týchto úrovní dodržiavajú kritériá jediného dokumentu. Vyššia a stála kvalita sa zaručí tak, že každé zviera musí byť zaregistrované v databáze pôvodu zvierat a príslušných informácií (pozri <http://www.hi-tier.de/>) alebo v porovnateľných systémoch a preukaz pôvodu zvieratá sprevádza až na bitúnok.

3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

—

3.7. Špecifické pravidlá označovania

—

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Slobodný štát Bavorsko

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Chov dobytka a s tým spojené využívanie zelených plôch určuje už po stáročia krajinný charakter v rozsiahlych častiach Bavorska. Prejavuje sa to najmä v bavorskom stredohorí a na predhorí Álp, kde dominuje využívanie lúk a pastvín v porovnaní s ornou pôdou a klimatické a topografické podmienky zvyhodňujú typickú bavorskú produkciu dobytka. Chov dobytka predstavuje v zelenom pásme predhoria Álp odjakživa nosný pilier poľnohospodárstva. V tejto súvislosti však treba konštatovať, že aj v ostatných regiónoch Bavorska sa tradične v nemalom rozsahu chová dobytok a mäso pochádzajúce z týchto chovov sa takisto tradične na trhu predáva ako Bayerisches Rindfleisch.

5.2. Špecifickosť výroby

Chov:

Bavorské dobytkárstvo je známe a uznávané po celom svete. Bavorský plemenný dobytok sa tak napríklad vyváža do celého sveta. K veľmi úspešným chovateľským zväzom patrí chovateľský zväz vo Weilheime a chovateľský zväz v Miesbachu. Bavorský dobytok sa na celom svete veľmi cení, pretože sa v ňom kombinuje vysoká výťažnosť mäsa s vysokou dojivosťou.

Typické bavorské plemená strakatého dobytka (Fleckvieh), hnedého dobytka (Braunvieh), žltého dobytka (Gelbvieh), dobytka plemena Murnau-Werdensfeld (Murnau-Werdensfelder Rind) a Pinzgau (Pinzgauer Rind) tvoria viac než 90 % stavu. Všetky tieto plemená sa vyskytujú prevažne, resp. výhradne v Bavorsku.

Históriu strakatého dobytka, najdôležitejšieho plemena v bavorskej produkcii hovädzieho mäsa, začali Max Obermaier a Johann Fischbacher z Gmundu am Tegernsee, keď v roku 1837 do rodného Miesbachu doviezli zo Švajčiarska známe plemeno „Simmental“.

Pokiaľ ide o predaj mladých kráv a teliat, Miesbach je dnes najvýznamnejším zväzom chovateľov plemena strakatého dobytka. Chovná oblasť sa rozprestiera od Mníchova až po hranice s Rakúskom, na západe hraničí s weilheimskou a na východe s traunsteinskou chovnou oblasťou. Na 50 000 hospodárstvach sa chová takmer 1 800 kusov plemenného dobytka. Odchov mladého dobytka prebieha prevažne, nie však povinne na pastvinách a horských pastvinách. K silným stránkam chovného dobytka patria: výkonnosť, dobrý zdravotný stav, najlepšie vemená, najlepší základ. Strakatý dobytok sa dokáže prispôbiť všetkým prevádzkovým podmienkam. Chovateľský zväz Miesbach preslávil meno tohto mesta po celej Európe i po celom svete.

Popri plemene strakatého dobytka (Fleckvieh) sa vtedy vyvinuli aj iné typicky bavorské plemená, ako napríklad hnedý dobytok Allgäuer Braunvieh, žltý dobytok Fränkisches Gelbvieh, dobytok plemena Pinzgau a Murnau-Werdenfels. Hnedý dobytok zdomácnel predovšetkým v drsnom horskom a alpskom regióne Allgäu, ako aj v tamojšej podhorskej oblasti pastvín a krmovínových lúk.

Prestíž produktu Bayerisches Rindfleisch:

Hovädzie mäso Bayerisches Rindfleisch je známe v Nemecku i v zahraničí, má dobrú povesť a vo veľkom množstve sa vyváža najmä do Talianska a Francúzska. Na francúzskom trhu sa napríklad Bayerisches Rindfleisch predáva pod názvom „Bouef De Baviere“, a cielená sa tak využíva osobitná vážnosť, ktorej sa Bayerisches Rindfleisch teší medzi francúzskymi spotrebiteľmi.

Spotrebiteľské štúdie Technickej univerzity Mníchov z rokov 1998, 2003 a 2007 jednoznačne preukazujú, že Bayerisches Rindfleisch má medzi spotrebiteľmi vysokú prestíž. Prieskumy z rokov 2003 a 2007 tak ukazujú, že vysoká prestíž, ktorej sa Bayerisches Rindfleisch teší, sa prejavuje ochotou spotrebiteľov zaplatiť za kilogram hovädzej pečienky o cca 0,85 EUR, resp. 0,65 EUR viac. Okrem toho v celonemeckej štúdii z roku 2003 uviedlo približne 65 % (v južnom Nemecku cca 88 %) opýtaných, že Bayerisches Rindfleisch vykazuje veľmi vysokú, prípadne vysokú kvalitu. V tomto kontexte súhlasilo aj 75 % opýtaných spotrebiteľov z južného Nemecka s tvrdením, že Bavorsko má dobré prírodné podmienky na produkciu hovädzieho mäsa, resp. asi 63 % sa vyjadrilo, že príroda v Bavorsku je ešte pôvodná a nedotknutá, čo je príčinou kvality a dobrej chuti Bayerisches Rindfleisch.

Vysoké vnímanie kvality Bayerisches Rindfleisch tak spočíva predovšetkým v spotrebiteľmi vnímanej väzbe medzi pôvodom a kvalitou. Osobitná povesť tohto produktu a príčinná súvislosť tejto reputácie s regiónom tak bola i v nedávnej dobe niekoľkokrát preukázaná reprezentatívnymi štúdiami.

Zapojenie do kulinárskej kultúry Bavorska:

Hovädzie mäso sa v Bavorsku kedysi servirovalo predovšetkým počas sviatkov – Veľká noc, Turíce, odpustová slávnosť a Vianoce. Tu zohráva varené hovädzie mäso v bavorskej kuchyni odjakživa mimoriadne dôležitú úlohu. Takže napríklad varené hovädzie (resp. volské) mäso je typický pokrm, ktorý sa v celom Bavorsku teší veľkej obľube. Z ďalších typických bavorských pokrmov možno menovať Tellerfleisch, Münchner Kronfleisch a Bofflamot (Bouef à la mode). Hovädzie alebo teľacie mäso možno nájsť aj v jednom z najznámejších bavorských údenárskych výrobkov, ktorým je Münchner Weißwurst. Najmenej 51 % podiel teľacieho mäsa dodáva bielej klobáse Weißwurst jej typickú chuť, ktorá ju preslávila po celom svete.

Vysoká kvalita mäsa vďaka zabezpečeniu kvality presahujúcej rámec jednotlivých úrovní trhu:

Mimoriadna prestíž sa v ostatných dvadsiatich rokoch na širšej úrovni ďalej podporovala a rozvíjala cieľným zabezpečovaním kvality, ktorá presahuje rámec jednotlivých úrovní trhu.

Predovšetkým selekcia nižších kvalít prostredníctvom vylúčenia DFD mäsa (dark, firm, dry) a meranie, resp. dodržiavaním max. hodnoty pH 6,0 ako povinného kritéria zabezpečenia kvality významne prispeli k tomu, že Bayerisches Rindfleisch sa teší vysokej popularite a vážnosti medzi spotrebiteľmi a predstavuje dôležitú pomoc pri rozhodovaní sa o kúpe hovädzieho mäsa.

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

Väčšina dobytká a kráv v Bavorsku sa chová predovšetkým v alpskej oblasti, v predhorí Álp, v predalpskej vrchovine a vo východobavorskom stredohorí. Táto i v ďalších oblastiach Bavorska stáročná tradícia a veľký význam chovu dobytká a produkcie hovädzieho mäsa pre bavorské poľnohospodárstvo viedli k vysokej odbornej kompetencii šľachtiteľov i ostatných chovateľov dobytká. Vážnosť Bayerisches Rindfleisch medzi spotrebiteľmi je však charakteristická tým, že osobitosť tohto produktu z hľadiska kvality, prestíže a chuti mäsa vyplýva z jatočných zvierat opísaných typických bavorských plemien, dobrých prírodných podmienok pre produkciu hovädzieho mäsa, ako aj kvality mäsa jatočných zvierat spĺňajúcich opísané kritériá. Táto skutočnosť a dôležitá úloha domáceho hovädzieho mäsa v kulinárskej kultúre Bavorska prispela k tomu, že v prípade Bayerisches Rindfleisch ide o regionálnu špecialitu s osobitnou reputáciou, ktorá je známa i za hranicami Bavorska. Pokiaľ ide o chov dobytká, Bavorsko je v Nemecku číslom jeden a v chove plemien strakatého, hnedého a žltého dobytká zaujíma na medzinárodnej úrovni popredné miesto. Z celkového počtu 12,7 milióna kusov dobytká všetkých plemien v Nemecku sa chová 3,5 milióna – to je okolo 27 % – na bavorských hospodárstvach.

Vysoká reputácia, ktorej sa Bayerisches Rindfleisch teší medzi spotrebiteľmi, vychádza z desaťročia trvajúcej kvalitnej práce (značka kvality Geprüfte Qualität – Bayern) bavorského poľnohospodárstva a potravinárstva. Táto prestíž bola niekoľkokrát a jednoznačne preukázaná uvedenými spotrebiteľskými anketami v rokoch 1998, 2003 a 2007.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006 ⁽⁴⁾]

Markenblatt Heft (Vestník ochranných známok) 39 z 27. 9. 2013, časť 7a-bb

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2017/36/Teil-7/20170908>

⁽⁴⁾ Pozri poznámku pod čiarou č. 2.

