Úřední věstník C 281

Evropské unie

České vydání

Informace a oznámení

Ročník 65

22. července 2022

Obsah

II *Sdělení*

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2022/C 281/01 Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10780 – WATERLAND / KIDSFOUNDATION / PARTOU) ([1]) 1

2022/C 281/02 Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10378 – VUB / SLOVENSKA SPORITELNA / TATRA BANKA / 365.BANK / CSOB / JV) ([1]) 2

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2022/C 281/03 Směnné kurzy vůči euru — 21. července 2022 3

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2022/C 281/04 Aktualizace referenčních částek potřebných k překročení vnějších hranic uvedených v čl. 6 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/399, kterým se stanoví kodex Unie o pravidlech upravujících přeshraniční pohyb osob (Schengenský hraniční kodex) 4

CS

([1]) Text s významem pro EHP.

V *Oznámení*

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2022/C 281/05 Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10801 – INFRAFIBRE / DG FIBRE / DGN) — Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ([1]) 6

2022/C 281/06 Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10718 – KINGSPAN / ONDURA) — Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ([1]) 8

JINÉ AKTY

Evropská komise

2022/C 281/07 Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin 9

2022/C 281/08 Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin 12

([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.10780 – WATERLAND / KIDSFOUNDATION / PARTOU)

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 281/01)

Dne 29. června 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 32022M10780. 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.10378 – VUB / SLOVENSKA SPORITELNA / TATRA BANKA / 365.BANK / CSOB / JV)

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 281/02)

Dne 26. dubna 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 32022M10378. 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]

21. července 2022

(2022/C 281/03)

1 euro =

	měna	směnný kurz		měna	směnný kurz
USD	americký dolar	1,0199	CAD	kanadský dolar	1,3178
JPY	japonský jen	141,46	HKD	hongkongský dolar	8,0056
DKK	dánská koruna	7,4446	NZD	novozélandský dolar	1,6479
GBP	britská libra	0,85545	SGD	singapurský dolar	1,4218
SEK	švédská koruna	10,4260	KRW	jihokorejský won	1 337,47
CHF	švýcarský frank	0,9924	ZAR	jihoafrický rand	17,5195
ISK	islandská koruna	139,70	CNY	čínský juan	6,9040
NOK	norská koruna	10,1750	HRK	chorvatská kuna	7,5200
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	15 342,25
CZK	česká koruna	24,496	MYR	malajsijský ringgit	4,5457
HUF	maďarský forint	400,13	PHP	filipínské peso	57,512
PLN	polský zlotý	4,7610	RUB	ruský rubl	
RON	rumunský lei	4,9391	THB	thajský baht	37,660
TRY	turecká lira	18,0327	BRL	brazilský real	5,5777
AUD	australský dolar	1,4848	MXN	mexické peso	20,9410
			INR	indická rupie	81,4510

[1] *Zdroj*: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

Aktualizace referenčních částek potřebných k překročení vnějších hranic uvedených v čl. 6 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/399, kterým se stanoví kodex Unie o pravidlech upravujících přeshraniční pohyb osob (Schengenský hraniční kodex) ([1])

(2022/C 281/04)

Zveřejnění referenčních částek potřebných k překročení vnějších hranic stanovených v čl. 6 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/399 ze dne 9. března 2016, kterým se stanoví kodex Unie o pravidlech upravujících přeshraniční pohyb osob (Schengenský hraniční kodex) ([2]), se zakládá na informacích, které členské státy sdělily Komisi v souladu s článkem 39 Schengenského hraničního kodexu.

Kromě zveřejnění v Úředním věstníku jsou na internetové stránce Generálního ředitelství pro migraci a vnitřní věci k dispozici pravidelné aktualizace.

REFERENČNÍ ČÁSTKY POTŘEBNÉ K PŘEKROČENÍ VNĚJŠÍCH HRANIC STANOVENÉ VNITROSTÁTNÍMI ORGÁNY

ČESKÁ REPUBLIKA

Změna informací zveřejněných v Úř. věst. C 102, 24.3.2021, s. 8.

Referenční částky jsou stanovené v § 13 zákona č. 326/1999 Sb. o pobytu cizinců na území České republiky, ve znění pozdějších předpisů, ve spojení s § 5 zákona č. 110/2006 Sb. o životním a existenčním minimu, ve znění pozdějších předpisů. Odvíjí se od současné výše existenčního minima a liší se v závislosti na době předpokládaného krátkodobého pobytu na území České republiky:

— u pobytů nepřekračujících 30 dnů – 0,5násobek částky existenčního minima (současná výše – od července 2022 – 2 980 CZK) na každý den pobytu, tj. 1 490 CZK na den,

— u pobytů překračujících 30 dnů – 15násobek částky existenčního minima (současná výše – od července 2022 – 2 980 CZK), tj. 44 700 CZK; tato částka se za každý celý měsíc předpokládaného pobytu na území zvyšuje o 2násobek částky existenčního minima, tj. o 5 960 CZK za každý měsíc,

— státní příslušník třetí země mladší 18 let prokazuje zajištění prostředků v poloviční výši.

Posuzování dostatečných existenčních prostředků se může zakládat na hotovosti, kreditních kartách nebo cestovních šecích ve vlastnictví příslušníka třetí země, nebo na jiném dokladu potvrzujícím zaplacení služeb spojených s pobytem na území, nebo dokladu potvrzujícím, že služby budou poskytnuty bezplatně. Důkazem o dostatečných existenčních prostředcích mohou být také sponzorská prohlášení a záruky od hostitele (ve formě „pozvání“ ověřeného policií České republiky – viz příloha 33 schengenské příručky).

Státní příslušník třetí země, který bude na území studovat, může předložit jako doklad o zajištění prostředků k pobytu závazek vydaný státním orgánem nebo právnickou osobou, že zajistí jeho pobyt na území poskytnutím peněžních prostředků ve výši částky existenčního minima (současná výše – od července 2022 – 2 980 CZK) na 1 měsíc předpokládaného pobytu, nebo doklad o tom, že veškeré náklady spojené s jeho studiem a pobytem budou uhrazeny přijímající organizací (školou). Pokud částka v závazku této výše nedosahuje, je státní příslušník třetí země povinen předložit doklad o vlastnictví peněžních prostředků ve výši rozdílu mezi částkou existenčního minima (současná výše – od července 2022 – 2 980 CZK) a závazkem na dobu předpokládaného pobytu, nejvýše však 6ti násobek částky existenčního minima (v současné době 17 880 CZK). Doklad o zajištění prostředků k pobytu je možné nahradit rozhodnutím nebo dohodou a poskytnutí grantu získaného na základě mezinárodní úmluvy, která je pro Českou republiku závazná.

([1]) Viz seznam předchozích zveřejnění na konci této aktualizace.
([2]) Úř. věst. L 77, 23.3.2016, s. 1.

Seznam předchozích zveřejnění

Úř. věst. C 247, 13.10.2006, s. 19.
Úř. věst. C 77, 5.4.2007, s. 11.
Úř. věst. C 153, 6.7.2007, s. 22.
Úř. věst. C 164, 18.7.2007, s. 45.
Úř. věst. C 182, 4.8.2007, s. 18.
Úř. věst. C 57, 1.3.2008, s. 38.
Úř. věst. C 134, 31.5.2008, s. 19.
Úř. věst. C 331, 31.12.2008, s. 13.
Úř. věst. C 33, 10.2.2009, s. 1.
Úř. věst. C 36, 13.2.2009, s. 100.
Úř. věst. C 37, 14.2.2009, s. 8.
Úř. věst. C 98, 29.4.2009, s. 11.
Úř. věst. C 35, 12.2.2010, s. 7.
Úř. věst. C 304, 10.11.2010, s. 5.
Úř. věst. C 24, 26.1.2011, s. 6.
Úř. věst. C 157, 27.5.2011, s. 8.
Úř. věst. C 203, 9.7.2011, s. 16.
Úř. věst. C 11, 13.1.2012, s. 13.
Úř. věst. C 72, 10.3.2012, s. 44.
Úř. věst. C 199, 7.7.2012, s. 8.
Úř. věst. C 298, 4.10.2012, s. 3.
Úř. věst. C 56, 26.2.2013, s. 13.
Úř. věst. C 98, 5.4.2013, s. 3.
Úř. věst. C 269, 18.9.2013, s. 2.
Úř. věst. C 57, 28.2.2014, s. 2.
Úř. věst. C 152, 20.5.2014, s. 25.
Úř. věst. C 224, 15.7.2014, s. 31.
Úř. věst. C 434, 4.12.2014, s. 3.
Úř. věst. C 447, 13.12.2014, s. 32.
Úř. věst. C 38, 4.2.2015, s. 20.
Úř. věst. C 96, 11.3.2016, s. 7.
Úř. věst. C 146, 26.4.2016, s. 12.
Úř. věst. C 248, 8.7.2016, s. 12.
Úř. věst. C 111, 8.4.2017, s. 11.
Úř. věst. C 21, 20.1.2018, s. 3.
Úř. věst. C 93, 12.3.2018, s. 4.
Úř. věst. C 153, 2.5.2018, s. 8.
Úř. věst. C 186, 31.5.2018, s. 10.
Úř. věst. C 264, 26.7.2018, s. 6.
Úř. věst. C 366, 10.10.2018, s. 12.
Úř. věst. C 459, 20.12.2018, s. 38.
Úř. věst. C 140, 16.4.2019, s. 7.
Úř. věst. C 178, 28.5.2020, s. 3.
Úř. věst. C 102, 24.3.2021, s. 8.
Úř. věst. C 486, 3.12.2021, s. 26.
Úř. věst. C 139 29.3.2022, s. 3.
Úř. věst. C 143, 31.3.2022, s. 6.
Úř. věst. C 258, 5.7.2022, s. 13.

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků

(Věc M.10801 – INFRAFIBRE / DG FIBRE / DGN)

Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 281/05)

1. Komise dne 18. července 2022 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ([1]).

Toto oznámení se týká těchto podniků:

— Infrafibre Sàrl („Infrafibre“, Lucembursko), v konečném důsledku kontrolovaného podnikem Deutsche Bank AG (Německo),

— DG Fibre Holding Limited („DG Fibre“, Spojené království), kontrolovaného podnikem Sun Life Financial Inc. (Kanada),

— Deutsche GigaNetz GmbH („DGN“, Německo), kontrolovaného podnikem DG Fibre (Spojené království).

Podniky Infrafibre a DG Fibre získají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad podnikem DGN.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

— Infrafibre je portfoliová společnost evropského fondu pro infrastrukturu spravovaného dceřinými společnostmi skupiny DWS Group GmbH & Co KGaA („DWS Group“, Německo). DWS Group, která je v konečném důsledku kontrolována podnikem Deutsche Bank AG, je společností spravující aktiva s rozsáhlým investičním portfoliem, jež zahrnuje investice do aktiv v oblasti infrastruktury po Evropě. Deutsche Bank AG (Německo) je celosvětovým poskytovatelem finančních služeb.

— DG Fibre je holdingová společnost vlastněná fondem pro infrastrukturu spravovaným podnikem InfraRed Capital Partners Limited („IRCP“, Spojené království). IRCP je globální investiční správce, který je v konečném důsledku kontrolován podnikem Sun Life Financial Inc („Sun Life“, Kanada). Sun Life je společnost poskytující finanční služby zaměřené na řešení v oblasti pojištění, správy majetku a správy aktiv pro individuální a podnikové klienty.

— DGN působí jako plně integrovaný poskytovatel telekomunikačních služeb FTTH pro soukromé a komerční zákazníky a dopravce v Německu.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

([1]) Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ([2]) je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.10801 – INFRAFRIBRE / DG FIBRE / DGN

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

Commission européenne / Europese Commissie
Direction générale de la concurrence
Greffe des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

([2]) Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

Předběžné oznámení o spojení podniků

(Věc M.10718 – KINGSPAN / ONDURA)

Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 281/06)

1. Komise dne 14. července 2022 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ([1]).

Toto oznámení se týká těchto podniků:

— Kingspan Group Limited („Kingspan“, Spojené království), kontrolovaného podnikem Kingspan Group Plc (Spojené království),

— Ondura SAS („Ondura“, Francie), nepřímo kontrolovaného podnikem Naxicap Partners.

Podnik Kingspan získá ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výhradní kontrolu nad celým podnikem Ondura.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmět podnikání příslušných podniků:

— Podnik Kingspan působí celosvětovně v oblasti výroby sendvičových panelů, izolace, osvětlovacích systémů a vzduchotechniky, produktů v oblasti vody a energií, jakož i dat a podlahových technologií.

— Podnik Ondura působí celosvětovně v oblasti výroby a dodávek lehkých střešních a hydroizolačních řešení pro šikmé střechy a ploché střechy, průhledných a průsvitných plastových fólií, příslušenství a doplňkových výrobků.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ([2]) je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.10718 – KINGSPAN / ONDURA

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

Commission européenne / Europese Commissie
Direction générale de la concurrence
Greffe des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

([1]) Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).
([2]) Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2022/C 281/07)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Salacgrīvas nēģi“

EU č.: PGI-LV-02507 – 2.5.2019

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy)**

„Salacgrīvas nēģi“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Lotyšsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.7 Čerstvé ryby, měkkýši a korýši a výrobky z nich získané

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

„Salacgrīvas nēģi“ jsou anadromní kruhoústí patřící k druhu mihule říční (*Lampetra fluviatilis*). Prodávají se čerstvé nebo vařené a naložené v aspiku.

Čerstvé mihule mají délku 30–35 cm s tmavě modrošedým nebo zelenohnědým zbarvením na hřbetu a nahoře po stranách, zatímco dole po stranách a na spodní části těla jsou mihule šedé nebo bílé. Méně než 15 % mihulí měří více než 35 cm nebo méně než 30 cm. Blízkost zeměpisné oblasti k moři a způsob lovu „Salacgrīvas nēģi“ znamenají, že mihule stráví minimální dobu v říční vodě, díky čemuž se vyznačují čistotou a jejich dýchací ústrojí neobsahuje nečistoty z říčních sedimentů. Vyznačují se charakteristickou vůní moře a řas.

Vařené mihule v aspiku produkované z čerstvých mihulí, jsou rovněž bez nežádoucích nečistot a příchutí z říčních sedimentů. Mají bohatou, hořkosladkou a mírně slanou chuť; pokud jde o konzistenci, maso se snadno rozpadá, je jemné a šťavnaté a tyto vlastnosti jsou zachovány hustým a pružným aspikem. Hotový výrobek obsahuje nejvýše 30 % aspiku, nejméně 70 % vařeného masa mihule a 1,2 % až 3,0 % soli. Vařené mihule mají šedohnědou barvu a barva aspiku může být od světle žluté po světle hnědou.

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

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

Pokud jde o použité krmivo nebo jeho jakost, nebyla stanovena žádná pravidla.

Surovinou pro zpracovaný produkt – vařené mihule v aspiku – jsou čerstvé mihule ulovené v řekách Svētupe a Salaca v okrese Salacgrīva a ve městě Salacgrīva.

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

Čerstvé „Salacgrīvas nēģi" se loví pomocí vrší od 1. srpna do 31. ledna z rybích zábran v řekách Svētupe a Salaca v okrese Salacgrīva a ve městě Salacgrīva.

Všechny fáze produkce vařených mihulí v aspiku probíhají v okrese Salacgrīva a ve městě Salacgrīva.

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*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Okres Salacgrīva a město Salacgrīva se nacházejí na pobřeží v regionu Vidzeme v Rižském zálivu.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Specifičnost zeměpisné oblasti

V současné době jsou mihule loveny pouze v okrese Salacgrīva a ve městě Salacgrīva pomocí rybích zábran a vrší, což je jedinečný způsob rybolovu používaný po mnohá staletí. Rybí zábrana je zvláštní typ lávky pro pěší, která je postavená na smrkových pilotech a drží pohromadě bez použití šroubů nebo hřebíků. Právě tato rybolovná technika usnadňuje častou kontrolu vrší a zeměpisná blízkost moře k místu na řece, kam se mihule vracejí za účelem tření poté, co strávily většinu svého života ve slané vodě, znamená zkrácení doby, kterou stráví v říčních vodách, čímž se omezuje příjem nečistot z říčních sedimentů a zajišťují se organoleptické vlastnosti produktu, zejména jeho chuť.

Specifičnost produktu

„Salacgrīvas nēģi" jsou anadromní kruhoústí patřící k druhu mihule říční (*Lampetra fluviatilis*). Vyznačují se těmito vlastnostmi:

— čerstvé mihule mají charakteristickou vůni moře a řas,

— specifičnost produktu spočívá v jeho organoleptických vlastnostech – má bohatou, hořkosladkou a mírně slanou chuť, která není ovlivněna říčními sedimenty.

Souvislost

Existuje příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí výskytu „Salacgrīvas nēģi", která je základem pověsti a vlastností produktu, a produktem.

Nejcharakterističtější specifičnosti produktu, tj. jeho bohatá, hořkosladká a mírně slaná chuť a vůně moře a řas, jsou zajištěny jak zeměpisnou blízkostí moře, jež zkracuje dobu, kterou mihule stráví v říčních vodách při návratu do řeky za účelem tření, čímž se omezuje příjem nečistot z říčních sedimentů, tak i používanou rybolovnou technikou, která usnadňuje časté kontroly vrší.

Tento produkt se již několik století těší mezi obyvateli Lotyšska vynikající pověsti, o čemž svědčí historické záznamy – „Salacgrīvas nēģi" je lovena a zpracovávána již od 18. století. Metody lovu mihulí a recepty na vaření se předávají z generace na generaci. Archiv muzea Salacgrīva obsahuje kresbu Johanna Brotzeho z roku 1780, která ukazuje zábranu na lov mihulí v řece Salaca poblíž zámku Vecsalaca.

Z dokumentů z roku 1867, které jsou v držení lotyšských státních historických archivů, vyplývá, že v té době se lovem mihulí zabývalo čtrnáct hospodářství. Během prvního období nezávislosti Lotyšska byl rybolov mihulí v řece Salaca i nadále ve velké míře provozován. Rybolovná práva byla pronajata v dražbě ve dvanácti částech, tzv. „robi". Ve 20. a 30. letech 20. století se na lovu a zpracování mihulí rovněž významně podílel tehdejší majitel hospodářství Upesjenni v Salacgrīvě, Bernhards Skuja. Ve druhé polovině 20. let nechal Skuja postavit budovu pro vaření mihulí. Budova, která stále stojí, představuje začátek průmyslového zpracování mihulí ve Vidzeme.

Po druhé světové válce převzalo lov a zpracování mihulí v Salacgrīvě zemědělské družstvo Brīvais vilnis. V článku E. Dumbrājse, který otiskl časopis *Zvaigzne* (č. 21, 1956), je popsán lov mihulí v řece Salaca a výroba vařených mihulí v aspiku. Receptura uvedená v tomto článku byla zachována dodnes.

Pověst produktu je rovněž prokázána v dokumentárním filmu *Mēs un jūra* („Moře a my"), který natočilo filmové studio v Rize v roce 1974 (scénář: Daina Avotiņa, Jānis Peters) a ve kterém zazní tato důležitá věta: „Mihule jsou čisté zlato ze Salacy!"

Rovněž je důležité zmínit, že v posledních sedmi letech se druhou sobotu v říjnu každoročně slaví „Den mihulí ze Salacgrīvy". V tento den se „Salacgrīvas nēģi" vaří nebo se z nich dělá polévka a kupují a prodávají se vařené mihule v aspiku. Tisíce návštěvníků se dozvědí něco o rybolovu mihulí a o zpracovaných výrobcích z nich. Poslechnou si vyprávění rybářů a kuchařů mihulí ze Salacgrīvy a mohou o tom dále doma vyprávět rodinám a přátelům.

Turistické trasy okresu a města Salacgrīva nabízejí příležitost dozvědět se o tomto jedinečném, staletí starém způsobu rybolovu více a ochutnat výsledné produkty. Technika lovu mihulí z rybích zábran umožňuje turistům tento proces sledovat a účastnit se jej. Návštěvníci nezávislé výstavy *Zutiņš murdā* („mihule ve vrši") v muzeu v Salacgrīvě se rovněž mohou dozvědět více o historii rybolovu a zpracování produktu „Salacgrīvas nēģi" a o pověsti tohoto produktu v současnosti. Mezi muzejními exponáty je i stavební zařízení, pomocí něhož si návštěvníci mohou postavit svou vlastní rybí zábranu z dřevěných komponentů. Návštěvníci mohou také zhlédnout film *No eglēm līdz nēģiem* („Od smrků po mihule"), a udělat si tak bližší představu o rybolovu mihulí na řece Salaca.

Vynikající pověst „Salacgrīvas nēģi" je obzvláště oceňována iniciátorem mezinárodního hnutí Slow Food v Lotyšsku Mārtiņšem Rītiņšem. Dne 28. října 2018 ve své televizní show *Tuč, tuč Rītiņš* hvězdný šéfkuchař představil miliónovému publiku tradiční způsob lovu „Salacgrīvas nēģi" a předvedl starobylé techniky používané při jejich zpracování.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

https://www.pvd.gov.lv/lv/lauksaimniecibas-un-partikas-produktu-norazu-registracija

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2022/C 281/08)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou“

EU č.: PGI-GR-02792 – 27.7.2021

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) chzo**

„Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Řecko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.1 Čerstvé maso (a droby)

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

„Katsikaki Limnou“ je maso kůzlat poražených ve stáří 60–90 dnů, s hmotností vyšší než 8 kg. Maso s označením „Katsikaki Limnou“ pochází z jatečně upravených těl zvířat narozených na ostrovech Limnos a Agios Efstratios (regionální jednotka Limnos). Rodí se z koz tradičně chovaných na těchto ostrovech a adaptovaných na místní podmínky, které se živí vegetací této jasně vymezené zeměpisné oblasti (ostrov).

„Katsikaki Limnou“ je zpravidla jemné a šťavnaté maso, s příjemnou vůní a chutí. Barva masa je převážně červená až mírně světle růžová, barva tkáně je růžovočervená a barva tuku čistě bílá.

Organoleptické vlastnosti zahrnují rovněž podkožní tuk a vyvinutou svalovinu. Vrstva tuku je velkorysá, díky čemuž je produkt jemný a chutný.

Chemické složení poživatelných tkání masa „ Katsikaki Limnou“ je uvedeno v následující tabulce:

Produkt		Bílkoviny		Tuky
„Katsikaki Limnou“		18,4 % až 26,4 %		4,1 % až 11,1 %

Maso „ Katsikaki Limnou“ se prodává čerstvé v těchto formách:

— celé,

— půlka jatečně upraveného těla a

— po kusech podle hmotnosti.

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

Chemické složení poživatelných tkání masa „Katsikaki Limnou“ se liší od chemického složení masa kůzlat z jiných částí Řecka, jež má průměrnou hodnotu obsahu tuku 1,2 % v porovnání s 6,9 % v případě „Katsikaki Limnou“.

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

Kůzlata se rodí v období od konce listopadu do konce února. Mateřské mléko sají po dobu 45 až 60 dnů. Ke konci tohoto období si kůzlata zvykají na objemná krmiva, a to adaptačními krmivy, která sestávají z hrubé potravy, jako je sláma z lokálně pěstovaných obilovin a luskovin. Po odstavení následuje obvykle na jaře období 1 až 2 měsíců, kdy se kůzlata pasou spolu s dospělými kozami.

Kozy chované na ostrovech Limnos a Agios Efstratios pocházejí z místních populací, které jsou výsledkem přirozeného křížení původního řeckého plemene *Capra prisca*. Kozy jsou malé a jsou přizpůsobeny mikroklimatu a životnímu prostředí ostrovů Limnos a Agios Efstratios.

Strava koz je převážně založena na volné pastvě na pastvinách vymezené zeměpisné oblasti. Zahrnuje také doplňkové směsi obsahující obvykle produkty získané z obilovin, luskovin, obilné slámy (zejména tvrdé pšenice), jetele, olejnatých produktů převážně pěstovaných ve vymezené zeměpisné oblasti, jakož i vitamínů a stopových prvků.

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

Označení „ Katsikaki Limnou“ lze používat pouze a výhradně pro kůzlata narozená, chovaná a poražená ve vymezené oblasti. To zahrnuje i vykrvení, stažení z kůže a vykuchání. Ve vymezené zeměpisné oblasti se rovněž narodily a odchovaly kozy, z nichž se kůzlata narodila.

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 požadavků na označování stanovených ve vnitrostátních právních předpisech a právních předpisech EU a bez ohledu na to, jak je produkt nabízen k prodeji (zda celý, jako půlka jatečně upraveného těla nebo nakrájený na samostatné kusy), se maso „ Katsikaki Limnou“ označuje tímto zvláštním logem:

Výše uvedené logo musí být doplněno číselným kódem označujícím zvíře a hospodářství, z něhož jatečně upravené tělo pochází, a datem porážky. Číselný kód je tvořen:

— číselným kódem označujícím hospodářství, v němž byla zvířata vyprodukována a

— identifikačním kódem živého zvířete odpovídajícího příslušnému jatečně upravenému tělu,

— datem porážky.

Například jatečně upravené tělo z hospodářství s číselným kódem EL8330**** a číslem živého zvířete 002, které bylo poraženo 1. prosince 2020, by bylo označeno jedinečným kódem 8330****002-01/12/2020.

Aby se příslušné informace předaly konečnému spotřebiteli i v případě porcovaného a baleného masa „ Katsikaki Limnou“, výše uvedenou etiketou se označí buď jednotlivé kusy masa, nebo pokud byl již produkt zabalen, jeho obal.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast produkce „Katsikaki Limnou“ je vymezena zeměpisnými hranicemi ostrovů Limnos a Agios Efstratios.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost výrobku s vymezenou oblastí je založena na jakostních vlastnostech masa. Maso „ Katsikaki Limnou“ je vyhlášený produkt. Má příjemné organoleptické vlastnosti, jež jsou výsledkem tradičních metod chovu kůzlat a koz, jakož i jejich stravy založené především na bohaté vegetaci pastvin ve vymezené zeměpisné oblasti.

Specifičnost zeměpisné oblasti

Ostrovy Limnos a Agios Efstratios patří do skupiny ostrovů v severovýchodním Egejském moři. Většinu povrchu ostrova Limnos tvoří bezlesé roviny a planiny. Jedním z hlavních rysů místní krajiny jsou pšeničná a obilná pole, vinice, křovinaté porosty a rozlehlé pastviny, které tvoří více než polovinu ostrova. Ostrov Agios Efstratios (neboli „Ai Stratis“) lze charakterizovat podobně.

Oba ostrovy jsou neoddělitelně propojeny, a to jak ze sociálního a kulturního, tak i z ekonomického a obchodního hlediska. V průběhu let se mezi oběma ostrovy obchodovala a přepravovala řada produktů. Tento neustálý pohyb hospodářských zvířat, který zahrnoval i kozy, přispěl k jejich rovnoměrnému vývoji na obou ostrovech. Limnos je jediným místem, s nímž má Agios Efstratios pravidelné pobřežní lodní spojení.

Přírodní faktory

Podnebí v této oblasti je stejně jako v ostatních částech Řecka typicky středozemní. Zimy jsou mírné a vlhké. Léta jsou poměrně horká a suchá a v průběhu celého roku je obecně dostatek slunečního svitu. Podnebí v této oblasti je nicméně sušší, občas se vyskytuje silný vítr a zřídkakdy déšť.

Jako ostrovy v Egejském moři hrály Limnos a Agios Efstratios kvůli své blízkosti k rostlinám pocházejícím z Malé Asie významnou úlohu při postupném zavádění místních rostlinných druhů do Řecka z východu.

Kozy na těchto dvou ostrovech se ve velké míře živí bohatou bylinnou vegetací s velkou rozmanitostí aromatických rostlin a křovin. Podle studií se přirozená vegetace Limnosu skládá ze 756 druhů rostlin, většinou terofytů (55 %). Mezi nimi je osm endemických druhů Řecka, jeden endemický druh severovýchodního Egejského moře a jeden endemický druh Limnosu. Ostrov Agios Efstratios je navíc i přes svou malou rozlohu domovem 438 různých druhů rostlin.

Na ostrovech Limnos a Agios Efstratios je obecně rozšířená frygana (křovinatý porost); křoviny představují 25 % pastvin v oblasti. Pro fryganu jsou typické tyto druhy: dub kermesový, astivida trnitá, tymián, oregano, čilimka, sporýš, šalvěj, anthyllis s levandulovými listy, pryšec, třezalka tečkovaná, růžová skalní růže, skalní růže, cist šalvějolistý a yzop. V oblasti se také vyskytují pryšec statný, ditrichie lepkavá a měrnice vlnatá.

Křovinatá vegetace těchto dvou ostrovů (tvz. makchie) zahrnuje také tyto druhy dřevin: zmarlika Jidášova, čilimka trnitá, esparto, řečík lentišek, olivovník evropský, divoká odrůda olivovníku, rozmarýn, divoký chřest, listnatec pichlavý a další.

V oblasti se nachází i duny s porosty tuholistých keřů.

Vegetace obou ostrovů navíc zahrnuje různé druhy přírodních travin a luskovin, které jsou pro kozy ideální ke spásání.

Hospodářská zvířata

Chov malých přežvýkavců spolu se zemědělstvím a rybolovem je od starověku hlavním zaměstnáním obyvatel zeměpisné oblasti ostrovů Limnos a Agios Efstratios. Tradiční forma zemědělství pomáhá zachovat ekosystém a biologickou rozmanitost oblasti a zároveň je nedílnou součástí místního kulturního dědictví.

Obecně lze říci, že strava koz a kůzlat přispívá k produkci masa s charakteristickým profilem mastných kyselin. Tukové složení masa souvisí s množstvím polynenasycených mastných kyselin přítomných v rostlinách, což se považuje za žádoucí kvůli spojitosti se zvláštní chutí vyprodukovaného masa. Volná pastva zvířat navíc také zvyšuje koncentraci jiných žádoucích stopových živin v mase, jako jsou vitamíny a přírodní antioxidanty.

Lidské faktory

Pro tradiční způsob chovu zvířat jsou charakteristické typické zděné ohrady – „*mantres*“, ve kterých zvířata v blízkosti pastvin přebývají. Způsob chovu byl pro vývoj chutí masa „Katsikaki Limnou“ obzvláště důležitý, protože jeho kvalita je neoddělitelně spjata s využíváním a znalostí pastvin.

Tradiční postupy chovatelů hospodářských zvířat ovlivňují vlastnosti produktu „Katsikaki Limnou“. Zejména pozdní odstavení (ve stáří asi 60 dní) přispívá k vývoji zdravých kůzlat s bohatou vrstvou tuku na těle. Kromě toho jsou stáda obhospodařována tradičními metodami chovu zahrnujícími zděné ohrady *mantres*. Tím se zajišťuje, že kozy a kůzlata nemusí při hledání potravy putovat na velkou vzdálenost, protože pastviny jsou blízko *mantres* a vzdálenosti na ostrovech jsou malé. Zvířata proto nejsou vystavena velké zátěži, a mohou tak ve srovnání s jinými podobnými zvířaty ukládat podstatně více vnitrosvalového tuku a budovat svalovou hmotu.

Pokud jde to možné, mají odstavená kůzlata až do porážky nepřetržitý přístup na pastviny spolu s dospělými zvířaty. Dospělá zvířata a kůzlata se spolu pasou po celý rok a díky poloextenzivnímu způsobu chovu mají přímý přístup na pastviny s velkou rozmanitostí jedlých aromatických rostlin a bylin. Tím se v tukové tkáni vytváří aromatické složky, které přispívají k příjemným organoleptickým vlastnostem produktu. Mezi tyto vlastnosti patří chuť v kombinaci s jemností, za kterou maso vděčí množství vnitrosvalového tuku.

Poloextenzivní způsob chovu, který je založený na efektivním využívání přírodního ekosystému této oblasti prostřednictvím pastvy, se vyvíjel postupem času v důsledku specifických podmínek prostředí. Jde vlastně o způsob zachování ekosystému a biologické rozmanitosti oblasti a zároveň je to nedílná součást místního kulturního dědictví.

Umění chovu koz přechází z generace na generaci a chovatelské postupy a zkušenosti s chovem hospodářských zvířat se předávají mladším zemědělcům. Chovatelé dodnes pokračují ve výrobě produktu „Katsikaki Limnou“, který je proslulý svou znamenitou kvalitou. Místní zkušení chovatelé stád, označovaní jako „*kehagiades*“, jsou věrni tradičnímu způsobu chovu stád ve výběžích již po staletí. Vznikl tak životaschopný a udržitelný model poloextenzivního chovu koz.

Specifičnost produktu

Maso „ Katsikaki Limnou“ je mimořádně chutný produkt. Je jemné, šťavnaté a měkké s příjemnými organoleptickými vlastnostmi. Celkový obsah tuku v poživatelných tkáních je ve srovnání s podobnými produkty vyšší. To má pozitivní vliv na chuť a jemnost produktu.

Vzhledem ke zvolenému stáří kůzlat při porážce je jatečně upravené tělo poměrně těžké s hmotností přesahující 8 kg. Tuk v jatečně upravených tělech je většinou vnitrosvalový.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a specifičností produktu

„Katsikaki Limnou“ je maso s příjemnými organoleptickými vlastnostmi. Je velmi rozšířeným produktem, který se na obou ostrovech vyrábí nepřetržitě již mnoho let. Specifické environmentální faktory a dlouhodobě převládající chovatelské postupy ve vymezené zeměpisné oblasti ostrovů Limnos a Agios Efstratios vedly k vývoji jakostního produktu s příjemnými vlastnostmi, jimž se „Katsikaki Limnou“ odlišuje od jiných podobných produktů.

Chov malých přežvýkavců je základem chovu hospodářských zvířat na těchto dvou ostrovech. Limnos má rozsáhlé pastviny, které představují 35,74 % celkové rozlohy. Přibližně 25 % pastvin na ostrově tvoří křoviny. V oblastech je nízká, řídká a rozptýlená vegetace. Převažuje zde astivida trnitá, tymián a bezpočet aromatických rostlin.

Pastviny na ostrovech Limnos a Agios Efstratios jsou mimořádně vhodné ke spásání a vyskytuje se na nich mnoho aromatických rostlin. Výsledkem jsou masné produkty, jejichž obsah tuku se vyznačuje organoleptickými vlastnostmi, které jsou dány rozmanitostí aromatických a jiných rostlin na pastvinách. Za svou jakost a organoleptické vlastnosti tedy produkt vděčí rozsáhlému přístupu zvířat k pastvinám.

Mírný terén vymezené oblasti, jenž se vyznačuje nízko položenými pláněmi, umožňuje snadný přístup k pastvinám v blízkosti tradičních zařízení pro ustájení. Zvířata proto nejsou vystavena velké zátěži, a ve srovnání s jinými podobnými zvířaty tak ukládají podstatně více tuku a budují svalovou hmotu.

Kozy, které se pasou na ostrovech Limnos a Agios Efstratios, se živí rozličnými jedlými aromatickými rostlinami a bylinami.

Vzhledem ke klimatickým podmínkám mohou zvířata po celý rok žít venku na pastvinách a nikoli v zařízeních pro ustájení hospodářských zvířat. Po období krmení výhradně mateřským mlékem mají kůzlata proto až do porážky přístup na pastviny. Období pastvy mladých koz se pohybuje od 1 do 2 měsíců, většinou na jaře.

Strava zvířat sestává převážně z volné pastvy. Vzhledem k mírnému podnebí mohou zvířata celoročně žít venku na pastvinách, což jim umožňuje pastvu po celý rok, a nemusí tak být ustájena. Po období krmení výhradně mateřským mlékem mají kůzlata proto až do porážky přístup na pastviny.

Dospělé kozy, jakož i kůzlata v období mezi odstavením a porážkou, mají téměř neomezený celoroční přístup k pastvinám. To spolu s dlouhou dobou kojení dodává jakosti masa její charakteristické vlastnosti, přičemž se produkují jatečně upravená těla s dostatečnou svalovou hmotou a vnitrosvalovým tukem.

Množství vnitrosvalového tuku v mase „ Katsikaki Limnou“ má přímý vliv na míru vlhkosti a texturu masa, na jeho chuť a na aroma, které se uvolňuje během tepelné úpravy.

Svébytnost produktu s označením „ Katsikaki Limnou“ je založena na poloextenzivní metodě chovu, volné pastvě a tradičních postupech chovatelů hospodářských zvířat. Poptávka po produktu „ Katsikaki Limnou“ s jeho popsanými kladnými vlastnostmi vybízí k zachování těchto chovatelských postupů, jež tyto vlastnosti zaručují.

Všechny výše uvedené skutečnosti přispívají k náležité kvalitě a příjemným organoleptickým vlastnostem produktu „Katsikaki Limnou“, které stojí za jeho dobrou pověstí. Produkt je spjatý s gastronomickou tradicí na ostrovech, jejichž místní receptury – jako např. kůzlečí „kaspakino“ – patří k nejoblíbenějším pokrmům místních obyvatel i turistů.

Odkaz na zveřejnění specifikace

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_katsikaki_limnou150222.pdf

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)
ISSN 1725-5163 (papírové vydání)

Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUCEMBURSKO

CS