



České vydání

Informace a oznámení

Svazek 58

26. srpna 2015

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2015/C 281/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.7563 – CommScope/TE BNS) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2015/C 281/02	Směnné kurzy vůči euru	2
2015/C 281/03	Oznámení Komise o aktuální úrokové sazbě pro navrácení státní podpory a o referenční a diskontní sazbě pro 28 členských států použitelných od 1. září 2015 (Zveřejněno v souladu s článkem 10 nařízení Komise (ES) 794/2004 ze dne 21 dubna 2004 (Úř. věst. L 140, 30.4.2004, s. 1))	3

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2015/C 281/04	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.7707 – Cinven/Synlab) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	4
2015/C 281/05	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.7730 – Acticall/Sitel) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	5
2015/C 281/06	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.7755 – Mahindra / MHI / MAM) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	6
2015/C 281/07	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.7637 – Liberty Global / BASE Belgium) ⁽¹⁾	7

JINÉ AKTY

Evropská komise

2015/C 281/08	Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	8
2015/C 281/09	Zveřejnění žádosti o změnu 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.7563 – CommScope/TE BNS)****(Text s významem pro EHP)**

(2015/C 281/01)

Dne 22. června 2015 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 32015M7563. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu 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 euro ⁽¹⁾

25. srpna 2015

(2015/C 281/02)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz
USD americký dolar	1,1506	CAD kanadský dolar	1,5181
JPY japonský jen	137,84	HKD hongkongský dolar	8,9182
DKK dánská koruna	7,4635	NZD novozélandský dolar	1,7596
GBP britská libra	0,72900	SGD singapurský dolar	1,6084
SEK švédská koruna	9,5653	KRW jihokorejský won	1 356,95
CHF švýcarský frank	1,0834	ZAR jihoafrický rand	15,0211
ISK islandská koruna		CNY čínský juan	7,3786
NOK norská koruna	9,3885	HRK chorvatská kuna	7,5553
BGN bulharský lev	1,9558	IDR indonéská rupie	16 146,48
CZK česká koruna	27,109	MYR malajsijský ringgit	4,8489
HUF maďarský forint	312,31	PHP filipínské peso	53,624
PLN polský zlotý	4,2242	RUB ruský rubl	79,6550
RON rumunský lei	4,4328	THB thajský baht	40,888
TRY turecká lira	3,3606	BRL brazilský real	4,0621
AUD australský dolar	1,5937	MXN mexické peso	19,5343
		INR indická rupie	76,0504

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

Oznámení Komise o aktuální úrokové sazbě pro navracení státní podpory a o referenční a diskontní sazbě pro 28 členských států použitelných od 1. září 2015

(Zveřejněno v souladu s článkem 10 nařízení Komise (ES) 794/2004 ze dne 21 dubna 2004 (Úř. věst. L 140, 30.4.2004, s. 1))

(2015/C 281/03)

Základní sazby jsou vypočteny v souladu se sdělením Komise o revizi metody stanovování referenčních a diskontních sazeb (Úř. věst. C 14, 19.1.2008, s. 6). V závislosti na použití referenční sazby se musí připočítat příslušné marže tak, jak je uvedeno v tomto sdělení. Pro diskontní sazbu to znamená, že je nutné připočítat marži ve výši 100 základních bodů. Nařízení Komise (ES) č. 271/2008 ze dne 30. ledna 2008, kterým se mění nařízení (ES) č. 794/2004, předpokládá, že nebude-li zvláštním rozhodnutím stanoveno jinak, sazba pro navracení státní podpory bude rovněž vypočtena připočtením 100 základních bodů k základní sazbě.

Upravené sazby jsou vyznačeny tučně.

Předchozí sazby byly zveřejněny v Úř. věst. C 231, 15.7.2015, s. 5.

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
1.9.2015	...	0,17	0,17	1,85	0,17	0,52	0,17	0,29	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	1,58	1,53	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	1,76	0,17	1,67	-0,17	0,17	0,17	1,02
1.8.2015	31.8.2015	0,17	0,17	1,85	0,17	0,52	0,17	0,24	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	1,58	1,80	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	1,76	0,17	1,67	-0,13	0,17	0,17	1,02
1.7.2015	31.7.2015	0,22	0,22	1,85	0,22	0,52	0,22	0,24	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	1,58	1,80	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	1,76	0,22	1,67	-0,07	0,22	0,22	1,02
1.6.2015	30.6.2015	0,22	0,22	2,18	0,22	0,52	0,22	0,17	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	1,58	2,21	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	1,76	0,22	1,67	0,00	0,22	0,22	1,02	
1.5.2015	31.5.2015	0,26	0,26	2,18	0,26	0,52	0,26	0,27	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	1,58	2,21	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	2,16	0,26	2,04	0,13	0,26	0,26	1,02
1.4.2015	30.4.2015	0,34	0,34	2,18	0,34	0,52	0,34	0,42	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	1,58	2,21	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	2,16	0,34	2,04	0,23	0,34	0,34	1,02
1.3.2015	31.3.2015	0,34	0,34	2,18	0,34	0,52	0,34	0,66	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	1,58	2,21	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	2,16	0,34	2,04	0,33	0,34	0,34	1,02
1.1.2015	28.2.2015	0,34	0,34	2,18	0,34	0,52	0,34	0,66	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	1,58	2,21	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	2,16	0,34	2,63	0,46	0,34	0,34	1,02	

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.7707 – Cinven/Synlab)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2015/C 281/04)

1. Komise dne 17. srpna 2015 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾, kterým podnik Cinven Capital Management (V) General Partner Limited („Cinven“, Guernsey) získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování nákupem podílů kontrolu nad celým podnikem Synlab Holding GmbH („Synlab“, Německo).
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
 - podniku Cinven: společnost soukromého kapitálu, jež řadě investičních fondů poskytuje služby při správě investic,
 - podniku Synlab: celoevropský poskytovatel služeb v oblasti laboratorní diagnostiky pro humánní a veterinární lékařství a v oblasti environmentálních analýz.
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. Připomínky s uvedením čísla jednacího M.7707 – Cinven/Synlab lze Komisi zaslat faxem (+32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou na adresu Evropské komise, Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž:

Commission européenne/Europese Commissie
Directorate-General for Competition
Merger Registry
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.

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.7730 – Acticall/Sitel)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)****(2015/C 281/05)**

1. Komise dne 14. srpna 2015 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾, kterým podnik Groupe Acticall S.A. („Acticall“, Lucembursko) získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování nákupem akcií kontrolu nad celým podnikem Sitel Worlwide Corporation („Sitel“, USA).
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
 - podniku Acticall: skupina integrovaných služeb specializující se na řízení vztahů se zákazníky včetně řízení příchozích hovorů kontaktními centry, poradenství ve vztazích se zákazníky, digitálního poradenství a školení v oblasti řízení vztahů se zákazníky. Hlavním akcionářem podniku Acticall je společnost soukromého kapitálu Creadev S.A.S.,
 - podniku Sitel: prostřednictvím kontaktních center externě zajišťuje služby v oblasti péče o zákazníka, přičemž nabízí celou škálu služeb, včetně služeb zákazníkům, získávání zákazníků a technické podpory. Hlavním akcionářem podniku Sitel je kanadská diverzifikovaná společnost Onex Corporation.
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. Připomínky s uvedením čísla jednacího M.7730 – Acticall/Sitel lze Komisi zaslat faxem (č. faxu +32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou na adresu Evropské komise, Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž:

Commission européenne / Europese Commissie
Direction générale de la concurrence
Greffé 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.

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.7755 – Mahindra / MHI / MAM)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2015/C 281/06)

1. Komise dne 19. srpna 2015 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾, kterým podnik Mitsubishi Heavy Industries Ltd. („MHI“, Japonsko) a podnik Mahindra & Mahindra Limited („Mahindra“, Indie) získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování nákupem akcií společnou kontrolu nad podnikem Mitsubishi Agricultural Machinery Co. Ltd. („MAM“, Japonsko).
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
 - podniku MHI: vývoj, výroba a prodej elektrických zařízení a elektroniky,
 - podniku Mahindra: výroba a prodej užitkových vozidel a zemědělských zařízení,
 - podniku MAM: výroba a prodej zemědělských zařízení.
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. Připomínky s uvedením čísla jednacího M.7755 – Mahindra / MHI / MAM lze Komisi zaslat faxem (č. faxu +32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou na adresu Evropské komise, Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž:

Commission européenne / Europese Commissie
Direction générale de la concurrence
Greffé 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.

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.7637 – Liberty Global / BASE Belgium)

(Text s významem pro EHP)

(2015/C 281/07)

1. Komise dne 17. srpna 2015 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾, kterým podnik Telenet Group Holding NV („Telenet“, Belgie), kontrolovaný podnikem Liberty Global plc (Spojené království), získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování nákupem akcií kontrolu nad celým podnikem BASE Company NV („BASE“, Belgie).
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
 - podniku Telenet: Telenet je provozovatel kabelové sítě v Belgii, který se specializuje na poskytování služeb pevného internetového připojení, pevné telekomunikační sítě a kabelové televize zákazníkům v celém Vlámsku a v částech Bruselu. Rovněž provozuje řadu placených televizních kanálů a služby videa na vyžádání. Jako operátor virtuální mobilní sítě v Belgii nabízí Telenet také mobilní telekomunikační služby a poskytuje profesionální komunikační služby podnikům v Belgii a Lucembursku.
 - podniku BASE: BASE je operátor mobilní sítě, který nabízí mobilní telekomunikační služby v Belgii. Kromě toho poskytuje operátorům virtuálních mobilních sítí v Belgii velkoobchodní přístup ke svým sítím.
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.
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. Připomínky s uvedením čísla jednacího M.7637 – Liberty Global / BASE Belgium lze Komisi zaslat faxem (+32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou na adresu Evropské komise, Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž:

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

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

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2015/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⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„TERNERA DE ALISTE“

EU č.: ES-PGI-0005-01134 – 29.07.2013

CHOP () CHZO (X)

1. **Název**

„Ternera de Aliste“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

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*

Zeměpisným označením „Ternera de Aliste“ je chráněno maso z mladých kusů hovězího skotu. K jeho produkci jsou využívána masná plemena přizpůsobená podmínkám vymezené zeměpisné oblasti. Dobytek je chován a krmen podle tradičních místních postupů a porážen je ve věku od osmi do dvanácti měsíců.

U tohoto telecího masa se rozlišují dva druhy v závislosti na systému výroby:

— maso z „mléčných“ telat, která po narození zůstanou ustájena a až do porážky jsou krmena mlékem,

— maso z „pasených“ telat, která jsou vykrmována mateřským mlékem i pastvou ve vymezené oblasti a později jsou až do porážky ustájena.

Čerstvé telecí maso „Ternera de Aliste“ se vyznačuje rovnoměrným rozložením pevného a lehce vlhkého tuku perleťově bílé barvy. Z organoleptického hlediska se jedná o maso šťavnaté a velmi měkké, které se snadno rozpadá v ústech. Jeho jemná vůně a lahodná chuť jsou přiměřeně výrazné.

Maso zraje nejméně po dobu čtyř dnů.

Jatečně upravená těla odpovídají zmasilostí třídám E, U, R a O a protučností třídám 2 a 3 v případě býků a 2, 3 a 4 v případě jalovic. Jatečné půlky se barevně různí v závislosti na výkrmu poraženého kusu – zatímco maso mléčných telat je světle růžové, maso pasených telat je růžové až červené.

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

Plemence jsou chovány v malých tradičních hospodářstvích, která kombinují ustájení s pastvou (pastva probíhá každý den). Výživa dobytka se zakládá na přirozené potravě, která je ve vymezené oblasti dostupná. V době jejího nedostatku se krávy a jalovice přikrmují senem, kořeny a dalšími produkty místního zemědělství. Během laktace se výživa plemenic obohacuje o obiloviny a luštěniny pocházející z téhož hospodářství.

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

V průběhu času se ve vymezené zeměpisné oblasti uplatňovaly dva různé druhy chovu – chov mléčných telat a chov pasených telat.

Hlavní výživou mléčných telat je mateřské mléko doplňované o statková krmiva (objemná a jadrná). Tato telata se až do porážky neodstavují. Po prvním nakojení se tele umístí do zvláštního, patřičně uzpůsobeného kotce. Od narození je ustájeno a saje mléko přímo od matky. Když dosáhne jednoho měsíce, zahájí se senný příkrm pro rozvoj bacheru, tak aby se započalo s přidáváním jadrných krmiv.

Chov pasených telat probíhá ve dvou etapách, nejdříve venku a následně ve stáji.

— V první etapě jsou telata na pastvě s matkami, od kterých sají mléko. Tři měsíce po jejich narození se na pastvině umístí speciální žlaby s jadrnými krmivy, aby zvířata optimálně rostla a byla dobře navyklá na tento druh výživy, až budou odstavena. Délka této venkovní etapy je podmíněna podnebnými faktory a dostupností přirozené potravy, venku však telata pobývají nejméně pět měsíců.

— Druhá etapa chovu probíhá ve stáji, kde jsou zvířata až do porážky krmena pící, slámou a jadrnými krmivy.

Používaná krmiva musí být rostlinného původu. Musí být tvořena převážně (nejméně ze 60 %) obilovinami a nesmí představovat více než 50 % sušiny za rok. Používání přípravků, které by mohly u telat ovlivnit běžné tempo jejich růstu a rozvoje, je výslovně zakázáno.

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

Ve vymezené zeměpisné oblasti probíhá porod telat a jejich chov a výkrm až do okamžiku porážky.

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

Maso lze dodávat na trh ve výsecích, v plátcích či nasekané na menší kousky, přičemž toto opracování musí provádět kontrolovaní řezníci.

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

Masné kusy i balené výseky, plátky či drobné kousky jsou expedovány se štítkem, na kterém figurují přinejmenším nápis „Indicación Geográfica Protegida“ (chráněné zeměpisné označení), název produktu „Ternera de Aliste“, specifické logo tohoto chráněného zeměpisného označení a kromě něho také evropské logo chráněného zeměpisného označení.



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Produkční oblast tvoří okresy Aliste, Sayago a Sanabria v západní části provincie Zamora.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost produktu „Ternera de Aliste“ s vymezenou zeměpisnou oblastí se zakládá na specifických vlastnostech tohoto masa a na jeho věhlasu.

Geologické, půdní a klimatické poměry

V okresech Aliste, Sayago a Sanabria převažují málo členité a mírně zvlněné planiny, které se rozprostírají ve výškách přesahujících 600 m. n. m. Zdejší půdy vznikly zvětráváním prvohorní plošiny a spočívají na žulách, přeměněných horninách a břidlicích. Považují se za „chudé“, protože jsou mělké, výrazně kyselé a špatně zadržují vodu. Vymezená zeměpisná oblast tak není příhodná pro výnosnou rostlinnou výrobu a je využívána k pastvě.

Podnebí je proměnlivé, v závislosti na výškových rozdílech, umístění a orientaci svahů nebo horských hřbetů. Průměrný roční úhrn srážek se pohybuje od necelých 2 000 mm na vrcholcích pohoří Sierra Segundera po 600 mm při východním okraji oblasti, a prospívá tak rozvoji bylinného pokryvu na loukách a pastvinách.

Přírodní faktory

Vymezená zeměpisná oblast je krajem pastvin. Ty jsou střídány křovinami, ve kterých rostou převážně trávy (psineček, lipnice, třeslice a sveřep) a rostliny z čeledi bobovitých. Přirozená vegetace zaujímá více než čtyři pětiny západní části provincie Zamora a tvoří ji hlavně křoviny s porostem pyrenejských a cesmínovitých dubů. Hojně se zde vyskytují též porosty vřesu obecného a různých druhů vřesovců (*Erica arborea*, *Erica australis* v. *aragonensis*), porosty cistu ladanového, cistu vavřínolistého a porosty bobovitých (čilimník, janovec, *Retama*, *Adenocarpus*). Do vegetace zde člověk zasahuje jen zřídka, čímž vznikají rozmanité pastevní plochy. Mírně suchá vegetace s drsnou strukturou a ne příliš vysokým obsahem dusíku skýtá pro skot druhově bohatou výživu.

Vymezená zeměpisná oblast byla a je přirozeným stanovištěm vlka iberského (*Canis lupus signatus*), pro kterého je v současné době také nejvýznamnější přírodní rezervací – hustota populace tohoto vlka je zde nejvyšší v Evropě. Přítomnost vlků v kraji do velké míry ovlivňovala způsob, jak byla telata chována. Zemědělci byli nuceni mladý skot chránit, aby o něj nepřišli a jejich rodiny se nedostaly do finančních potíží, neboť prodej telat pro ně byl v podstatě jediným zdrojem příjmů. Telata se proto rodila ve stájích a vždy se v nich ponechávala dorůst, aby nebyla napadána vlky.

Historické a lidské faktory

Západní část provincie Zamora sestává z několika okrajových, po staletí opomíjených okresů. Obyvatelstvo tohoto chudého kraje vždy žilo v úzkém spojení s přírodou, které se muselo přizpůsobovat, a jeho hospodaření bylo v zásadě schopno pokrýt jen vlastní spotřebu. Protože půdy zde byly málo úrodné a šlo je jen těžko obdělávat, byl hlavním zdrojem živobytí chov dobytka. Početná a drobná rodinná hospodářství se kvůli skromným možnostem musela více zaměřovat na využití dostupných pastvin. Skot plnil dvojí úlohu – pomáhal lidem při práci a představoval příspěvek na rodinné živobytí (mléko domácnosti využívaly k vlastní obživě a telata se prodávala).

Místní geologické, půdní a klimatické poměry daly spolu s přírodními, historickými a lidskými faktory vzniknout tradičnímu systému výroby, pro který jsou příznačná četná malá hospodářství, využívání různých typů pastvin a dalších přírodních zdrojů a kombinování stájového a venkovního chovu plemenic. Zemědělci zde odjakživa uplatňovali dvojí způsob chovu podle svých konkrétních potřeb. Pokud byly potřeby některého statku minimální, zaměřoval se chov na produkci mléčných telat. Když byly krávy zapotřebí jako tažná zvířata nebo bylo jejich mléko nutné pro obživu rodiny, chovala se telata pasená. Pro hospodářství ve vymezené zeměpisné oblasti je příznačná zvláštní a pevná vazba mezi matkami, mláďaty a okolní přírodou. O dobytek úzkostlivě a důsledně pečují zemědělci, kteří se řídí tradičním věděním svých předků a věnují velkou pozornost nejen potřebám celého stáda, ale i potřebám jednotlivých zvířat.

Specifičnost produktu

Díky zvláštním metodám chovu (do značné míry založeným na krmení mateřským mlékem) a porážce telat v raném věku produkují zemědělci ve vymezené zeměpisné oblasti maso se specifickými vlastnostmi, kterými se „Ternera de Aliste“ odlišuje od telecího masa produkovaného jinde. „Ternera de Aliste“ se vyznačuje typickou růžovou barvou, která je v případě masa z mléčných telat světlá a v případě masa z pasených telat tmavá ($L^*=41,2-43,1$, $a^*=12,1-12,9$, $b^*=11,5-12,4$), jemnou chutí, ceněnou šťavnatostí (hmotnostní ztráta po tepelné úpravě: 12,2 % při 100 °C), měkkostí (3,31–3,71 kg/cm² za použití Warner-Bratzlerova nože), perleťově bílým tukem a pevnou texturou.

Charakteristická barva telecího masa „Ternera de Aliste“ je dána ustájením telat a jejich porážkou v raném věku – ve svalovině je tak menší obsah myoglobinu (2,8–3,2 mg/g masa) a převažují v ní bílá vlákna nad červenými. Maso mléčných telat tímto způsobem získává světle růžovou barvu a maso z pasených telat, která tráví první část svého života venku a jsou porážena o něco později, barvu tmavě růžovou.

Typickou měkkost tohoto telecího masa lze vysvětlit tím, že zvířata se porážejí v raném věku a jsou ustájena, což u nich snižuje svalový tonus. Vlivem obou těchto faktorů je kolagen v tomto mase méně odolný proti teplu při vaření.

Příznačné výrazné šťavnatosti se u telecího masa „Ternera de Aliste“ dosahuje ustájením, energeticky bohatou výživou a porážkou zvířat v raném věku. To s sebou nese rychlé zrání masa, a stav bílkovin ve svalu tak umožňuje vynikající retenci vody. Při žvýkání se proto z masa uvolňuje větší množství šťávy, což je dáno i měkkostí tkáně a charakteristickým stupněm protučnosti.

Typické jemné aroma tohoto masa je dáno tím, že telata jsou živena mateřským mlékem. To je totiž zdrojem mastných kyselin s krátkým a středně dlouhým řetězcem a právě z nich aroma vzniká. V době porážky telata ještě nemají plně vyvinutou zažívací soustavu, a tyto mastné kyseliny tudíž nejsou v jejich těle metabolicky zpracovávány a připojují se přímo k tukové frakci, která masu dodává jeho charakteristickou chuť.

Pověst produktu

Díky důslednému systému výroby, v němž jsou uplatňovány tradiční místní metody krmení a péče, získává produkt „Ternera de Aliste“ jedinečné a velmi ceněné vlastnosti, kterým vděčí za svůj velký gastronomický vzhlas.

Spotřebitelé si tohoto telecího masa cení a upřednostňují je pro jeho mimořádnou kvalitu. O notorické známosti tohoto masa svědčí zmínky v řadě dosavadních dokumentů a publikací. Produkt „Ternera de Aliste“ je zmiňován například v informačních zpravodajích provincie Zamora a v deníku *El Correo de Zamora* od února roku 1976. Maso je v nich vychvalováno jako „šťavnaté a měkké“, „mimořádně jemné“, „nejlepší maso na světě“, „maso, kterému se žádné jiné nevyrovná“ nebo jako „telecí maso, které nemá v celém Španělsku konkurenci“.

Četné zmínky o produktu lze nalézt i v dalších sdělovacích prostředcích: v místních a regionálních periodikách, v odborném tisku (*Eurocarne*, *Cárnica 2.000*, *Origen*, *Distribución y consumo*, *ITEA*, *Mundo Ganadero* atd.) a v informačních pořadech místních i celostátních televizních a rozhlasových stanic.

O produktu „Ternera de Aliste“ se píše i v kuchařkách a gastronomických časopisech. Příkladem lze uvést knihu *„Secretos de los chefs: técnicas y trucos de 50 estrellas Michelin“*, která byla vydána nakladatelstvím Bon Vivant v roce 2008 a předmluvu k ní napsal šéfkuchař Ferrán Adriá, nebo článek *„Bocato di Cardinale: un recorrido por diez de los mejores manjares para disfrutar: Ternera de Aliste“* v deníku *La Crónica de Guadalajara*.

Věhlas a pověst produktu jsou do značné míry dány i bohatou kulinářskou tradicí, která vznikala po celá léta v řadě španělských restaurací (především v autonomní oblasti Kastilie a León). V této souvislosti je třeba zmínit poslední gastronomické dny s názvem Ternera de Aliste, které proběhly v Zamoře v historickém hotelovém komplexu Parador Nacional de los Condes de Alba de Aliste v rámci festivalu *Muestras Gastronómicas de los Productos de España. Carnes con Origen* (Gastronomické ukázky španělských produktů. Masa s původem).

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html

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

(2015/C 281/09)

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

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

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

„EICHSFELDER FELDGIEKER“/„EICHSFELDER FELDKIEKER“

EU č.: DE-PGI-0105-01281 – 21.11.2014

CHOP () CHZO (X)

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Název: Fleischer-Innung Nordthüringen

Adresa: Lutherstraße 7, 37327 Leinefelde-Worbis

Oprávněný zájem:

Sdružení řezníků severního Durynska (Fleischer-Innung Nordthüringen) představuje s 39 řeznickými podniky 90 % výrobců produktu „Eichsfelder Feldg(k)ieker“ v durynské části Eichsfeldu, která zahrnuje velkou část vymezené zemědělské oblasti.

2. Členský stát nebo třetí země

Německo

3. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká

— ☐ Název produktu

— ☒ Popis produktu

— ☐ Zeměpisná oblast

— ☐ Důkaz původu

— ☒ Metoda produkce

— ☒ Souvislost se zeměpisnou oblastí

— ☐ Označování

— ☒ Jiná (kontrolní subjekty)

4. Druh změny (změn)

— ☒ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

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

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

5. Změna (změny):

5.1. Kus masa – maso

V celém textu se slovní spojení „kusy masa“ nahrazuje slovem „maso“. Nahrazení slovního spojení „kusy masa“ slovem „maso“ nepředstavuje žádnou věcnou změnu. Účelem je zabránit nedorozumění, že použité maso musí být naporcováno určitým způsobem. Není tomu tak a při výrobě salámu by to navíc nebylo opodstatněné.

Další změny jednotlivých částí textu s uvedením odpovídajících bodů jednotného dokumentu:

5.2. Bod 3.2. jednotného dokumentu „Popis produktu ...“:

V tomto bodě se v odstavci „Chemické vlastnosti“ vypouští údaj o obsahu tuku („ve vyzrálém produktu maximálně 35 %“).

Odůvodnění:

Údaj o maximálním obsahu tuku (ve výši 35 %) zahrnutý v současné specifikaci neodpovídá běžně používaným postupům a zvykům výrobců v oblasti sdružení řezníků severního Durynska.

Zcela vypustit údaj o obsahu tuku je rovněž věcně oprávněné, protože relativní obsah tuku se se stupněm usušení zvyšuje a u děle zrajících tepelně neupravených uzenin obsah tuku obecně nepředstavuje žádné měřítko kvality. Není s tím spojen žádný negativní dopad na typické objektivní vlastnosti ani pověst produktu.

5.3. Bod 5 jednotného dokumentu „Souvislost se zeměpisnou oblastí“:

V druhém podnadpisu „Specifičnost produktu“ se v části „Objektivní vlastnosti“ odstavec

Všichni výrobci produktu „Eichsfelder Feldgieker“ mají vlastní jatka nebo odebírají jatečná zvířata – zpravidla prostřednictvím porážky na zakázku – od regionálních jatek v Heiligenstadtu. Tato jatka vlastní povolení na výjimku a soupis zpracovatelských podniků potvrzený příslušným veterinárním úřadem.

nahrazuje tímto odstavcem:

Maso používané k výrobě produktu „Eichsfelder Feldgieker“ pochází výhradně z jatek, která mají povolení dodávat teplé maso.

Odůvodnění:

Ruší se omezení na jatka v Heiligenstadtu, kromě toho jatka již nemusí nutně ležet ve vymezené zeměpisné oblasti. Maso používané k výrobě produktu „Eichsfelder Feldgieker“ může pocházet ze všech jatek, která mají povolení dodávat teplé maso a jsou schopna dodržet dodací lhůty, které jsou stanoveny ve specifikaci a jsou nezbytné z technických důvodů.

5.4. Kontrolní subjekty:

Doplňují se příslušné kontrolní subjekty pro spolkové země Dolní Sasko a Hesensko:

V Dolním Sasku:

Název: Veterinär- und Verbraucherschutzamt für den Landkreis und die Stadt Göttingen

Adresa: Walkenmühlenweg 8, 37083 Göttingen

Telefon:

Fax:

E-mail: veterinaeramt@landkreis-goettingen.de

Název: Landkreis Northeim, Fachbereich VII – Gesundheits- und Veterinärwesen, Verbraucherschutz

Adresa: Medenheimer Straße 6/8, 37154 Northeim

Telefon:

Fax:

E-mail: veterinaeramt@landkreis-northeim.de

V Hesensku:

Název: Regierungspräsidium Gießen, Standort Wetzlar

Adresa: Schanzenfeldstraße 8, 35578 Wetzlar

Telefon:

Fax: +49 641 3032197

E-mail:

Odůvodnění:

U vymezené zemědělské oblasti se jedná o kraj Eichsfeld, který leží zčásti v severním Durynsku, ale také v Dolním Sasku a Hesensku.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„EICHSFELDER FELDGIEKER“/„EICHSFELDER FELDKIEKER“

EU č.: DE-PGI-0105-01281 – 21.11.2014

CHOP () CHZO (X)

1. **Název (názvy)**

„Eichsfelder Feldgieker“/„Eichsfelder Feldkieker“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Německo

3. **Popis zemědělského produktu nebo potravin**

3.1. *Druh produktu*

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

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

Tvrdá tepelně neupravená uzenina s typickou lehce nakyslou chutí.

Vyrábí se z vepřového masa za použití typického koření (povinné jsou sůl a bílý nebo černý mletý pepř, často i koriandr) a plní se do střev ve tvaru měchýře (telecí, lněné, bílkovinné).

Používá se kvalitní pevné maso prasat z prodloužené fáze výkrmu a s porážkovou hmotností nejméně 130 kg. Maso pochází z vybraných částí prasete (svalovina, kýta, kotleta, z tuku pouze pevné vnitřní a hřbetní sádlo). Vepřové maso musí být na začátku výrobního procesu ještě teplé z jatek. Zpracování teplého masa znamená, že převoz nezchladeného masa smí probíhat nejvýše dvě hodiny a jeho zpracování nejvýše čtyři hodiny po porážce.

Chemické vlastnosti:

— podíl nevazebné bílkoviny v masné bílkovině (BEFFE) nejméně 15 %,

— ztráta suroviny zráním: nejméně 33 %.

Fyzikální vlastnosti:

- sušený na vzduchu, pevný při řezu,
- šetrné klimatické podmínky zrání, doba zrání podle průměru střeva,
- klimatické komory s flórou pěstovanou po desetiletí, do nových klimatických komor se flóra dostává spolu s produktem, který již předtím nějakou dobu zrál.
- Velikost: průměr: 8 cm až 15 cm, délka: 15–30 cm, u nakrájeného produktu: střeva o průměru nejméně 65 mm.
- Vzhled: tvrdá tepelně neupravená uzenina zpravidla ve tvaru hrušky, výrazně červené barvy na řezu s rovnoměrnými zrnky tuku a libového masa.

Organoleptické vlastnosti:

- vybrané výrazně aromatické chuťové odstíny typické pro tento druh výrobku, pevný při skusu.

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

U produktu „Eichsfelder Feldgieker“ jsou kladeny určité požadavky na kvalitu masa. Používá se kvalitní pevné maso, které může pocházet pouze z prasat s co nejvyšší porážkovou hmotností, a to nejméně 130 kg. Těchto vysokých hmotností v konečné fázi výkrmu se dosahuje křížením domácích plemen s vysokým stupněm odolnosti vůči stresu (např. plemen Deutsches Landschwein, Deutsches Edelschwein a částečně i vepřů z jiných plemen kromě plemena Pietrain, které je vůči stresu odolné méně). Při výrobě této uzenářské speciality se zpracovávají všechny části jatečně upraveného těla včetně kusů nejvyšší jakostní třídy.

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

Celý výrobní proces od výběru vhodných surovin až po zrání produktu musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

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

—

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

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Eichsfeld je oblast ve středním Německu. Rozprostírá se na území několika spolkových zemí. Patří sem:

- z Durynska: celý okres Eichsfeldkreis, z okresu Unstrut-Hainich-Kreis pouze obce Dünwald, Anrode, Katharinenberg, Heyerode a sdružení obcí Hildebrandshausen/Lengsfeld unterm Stein;
- z Dolního Saska: z okresu Göttingen obecní spolek Gieboldehausen, obec Duderstadt a z obecního spolku Radolfshausen pouze obce Seeburg a Seulingen, z okresu Northeim pouze obec Katlenburg-Lindau;
- z Hesenska: z okresu Werra-Meißner-Kreis pouze části Neuseesen a Werleshausen obce Witzenhausen.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí**Specifičnost zeměpisné oblasti:**

Eichsfeld je historická oblast na jihovýchodě Dolního Saska a severozápadě Durynska, která se od svého okolí značně odlišuje svými charakteristickými půdními podmínkami a klimatem (Wüstefeld, Karl: *Eichsfelder Volksleben*, Duderstadt 1919, strana 2, příloha 2). Výroba uzenin a zejména výroba produktu „Eichsfelder Feldgieker“ má dlouhou tradici doloženou v literatuře, jak ukazují zmínky v následujících dokumentech:

U příležitosti městských inspekčních opatření bylo v roce 1718 v Hilkerode zapláceno mimo jiné „čtrnáct gute groschen za 3,5 libry felt kycker“ (*Wandregister*, v současné době archiv města Duderstadt).

Kromě toho je zmínka o produktu „Eichsfelder Feldgieker“ zachycena rovněž v záznamech obce Bernshausen v roce 1724.

Podle knihy výdajů finanční správy města Duderstadt zaplatila finanční správa „za dva velké feld gücker“, které byly zkonsumovány během pohoštění probošta dómu a místodržícího okresu Eichsfeld při další návštěvě Duderstadtu ve dnech 21. až 23. října 1744, dvanáct grošů.

V knize výdajů finanční správy Duderstadtu z roku 1748 stojí u příležitosti návštěvy probošta dómu a místodržícího okresu Eichsfeld dne 4. listopadu 1748: „ke snídani a obědu jim byly servírovány klobásy a feltgieker“.

Kolem roku 1770 je v účetní knize kláštera Reifenstein zaznamenáno, že bylo „dodáno 76 liber na mohučský dvůr“, přičemž je použit latinský název „Eichfeldicus Butulus“ (*Deutschlands kulinarisches Erbe*, Cadolzburg 1998, str. 63).

V časopise „Unser Eichsfeld“, ročník 1927 a 1937 se lze dočíst, že se produkt „Feldgieker“ již v 18. století těšil velké oblibě také v zahraničí. Byl například zaslán jako poděkování na císařský hrad v Praze, jak o tom referoval hradní správce Joseph Rudolf (zemřel v roce 1816).

I v okruhu osob kolem Johanna Wolfganga von Goethe byla kvalita produktu „Feldgieker“ ceněna. Dne 4. dubna 1793 napsala svému otci do Výmaru o této uzenině tehdejší herečka a operní pěvkyně Karoline Jagemann, jejíž rodiče pocházeli z Eichsfeldu.

V roce 1844 je produkt „Feldkyker“ podrobně popsán: „Feldkyker“ je dlouhý salám typu „Schlackwurst“ v tlustém střevu, který svoje jméno získal díky tomu, že tentýž – zde je míněn největší druh – byl nošen v kapse u kabátu nebo v lovecké brašně, z níž vyčníval, neboli „vykukoval do pole“ – „ins Feld kykt“. Dolní část se nazývá „Feldkyker“ prvního řádu a její nejširší část je vyrobena z konečnicku“ (*Die goldene Mark Duderstadt*, Carl Hellrung, 1844).

V roce 1919 píše badatel domovské kultury a přírody Wüstefeld (strana 13): „Právě proto, že obyvatel Eichsfeldu není v každodenním životě nic jiného než labužník – nadmíru proslulý Feldgieker (tvrdý salám typu ‚Mettwurst‘) není na jídelníčku každý den –, může si při zvláštních příležitostech dopřát zvláštní potěšení.“

Zpracování teplého masa do tepelně neupravené uzeniny v případě produktu „Eichsfelder Feldgieker“ představuje silně zakořeněný postup, který vychází z tradice dotyčné oblasti. V Eichsfeldu se z teplého masa tradičně vyrábí dokonce i mleté maso. Tato výroba je jinak v Německu zakázána, ale v této oblasti je na základě výjimky z německých právních hygienických předpisů pro maso povolena. Toto právní ustanovení zohledňuje historický vývoj, v jehož rámci představuje zpracování ještě teplého vepřového masa po staletí praktikovaný postup zpracování masa v Eichsfeldu, který se zachoval až dodnes....

Specifičnost produktu:

Objektivní vlastnosti

Postup zpracování teplého masa při výrobě tepelně neupravené uzeniny, který se tradičně používá v Eichsfeldu, se jinak již téměř nevyskytuje (pouze u produktu „Ahlen Wurscht“ z Hesenska). Produkt „Eichsfelder Feldgieker“ je jediným produktem typu „Feldgieker“, u kterého se používá (není tomu tak v případě „Göttinger Feldgieker“). Zpracování teplého masa je jedním z faktorů výsledné vynikající kvality produktu.

Teplé maso se od vychlazeného masa liší biochemickými procesy. Ty se po určitou dobu po porážce ještě podobají těm, které probíhají v živém organismu. Jsou způsobeny zatím ještě vyšší hodnotou pH, přítomností nosiče energie (adenosintrifosfátu, ATP) v buňkách ještě teplého zvířecího těla a součinností těchto faktorů s kontraktilními proteiny svalů, myosinem a aktinem. Tato součinnost vede k odlišnému chování kosterního svalstva, způsobuje vláčnější konzistenci svalů a vede k tomu, že obě proteinové frakce kosterního svalstva zůstávají oddělené. To podmiňuje vyšší míru vázání vody a tuku, a tím i lepší zpracovatelnost masa. Technologické pomocné prostředky (přídavné látky) nejsou tolik potřebné.

Maso používané k výrobě produktu „Eichsfelder Feldgieker“ pochází výhradně z jatek, která mají povolení dodávat teplé maso.

Šetrné zrání ve specifických klimatických podmínkách typických pro Eichsfeld, velká řemeslná zručnost eichsfeldských řezníků a doba zrání přizpůsobená průměru produktu, jakož i tvar měchýře, který lze u salámů jen těžko najít, propůjčují tomuto produktu vlastnosti tradiční regionální speciality. Klimatické komory s flórou pěstovanou po desetiletí (do nových klimatických komor se flóra dostává spolu s produktem, který již předtím nějakou dobu zrál) vytváří charakteristickou chuť produktu.

Pověst

Produkt se těší mimořádné pověsti na základě jeho zeměpisného původu. Již mezi charakteristickým vzhledem produktu a jeho zeměpisným původem existuje souvislost v tom slova smyslu, že jeho vzhled daný zvláštním tvarem má v Eichsfeldu staletou tradici, z níž pověst produktu vychází. Tento tvar uzeniny vzbuzuje u oslovených skupin veřejnosti z oblastí daleko za hranicemi Eichsfeldu, zejména ve středním Německu, okamžitě asociace s eichsfeldskou oblastí.

Početné historické záznamy o tom poskytují důkazy z minulosti. I dnes je „Eichsfelder Feldgieker“ daleko za hranicemi regionu známý a oblíbený jako kulinářská specialita mezi uzeninami reprezentující Eichsfeld.

Pověst dokládají mimo jiné následující příklady:

V literatuře

V knize „Unser schönes Eichsfeld“ od Dietera Wagnera (vydavatel: Verkehrsverband Eichsfeld, Verlag Mecke, 2000) je produkt „Eichsfelder Feldgieker“ zmíněn na stranách 160 a 190. Uvádí se zde, že produkty domácí porážky v Eichsfeldu, k nimž se „Feldgieker“ řadí, mají „nenapodobitelnou chuť“. Na straně 190 je „Eichsfelder Feldgieker“ označen za „krále eichsfeldských uzenin“.

V díle „Thüringen“ od autorů Suchera a Wurlitzera (DuMont Reisetaschenbuch, 2. vydání, 2006) je na straně 40 v části „Essen und Trinken“ (Jídlo a pití) uvedeno:

„Téměř každý region Durynska má svou delikatesu. Obyvatelé z Eichsfeldu například nedají dopustit nejen na klobásu, ale i na ‚Eichsfelder Feldgieker‘ a ‚Eichsfelder Kälberblase‘, dva druhy tvrdého salámu typu ‚Mettwurst‘ z vepřového masa. (...)“.

Kniha „Das Eichsfeld Kochbuch“ (Edition Limosa 2008) nese název „Eichsfelder Feldgieker“ již v podtitulu. Pohlíží se zde na něj jako na synonymum pro široký záběr eichsfeldské kuchyně. Podtitul zní: „Zwischen Schmandkuchen und Feldgieker“ (Mezi koláčem se zakysanou smetanou a uzeninou „Feldgieker“).

V knize „Eichsfelder Küchengeschichten“ (Verlag Mecke, 2004, 3. rozšířené vydání) je „Eichsfelder Feldgieker“ zmíněn na straně 21, kde je uvedeno, že „Feldgieker“ zraje do května a je nakrojen až při prvním volání kukačky. Na straně 22 je vyprávěn příběh, v němž hraje „Feldgieker“ roli. Na straně 80 se píše o tom, že při jisté příležitosti byly snědeny i poslední velké kusy „Feldgieker“ s chlebem a zakysanou smetanou, protože se blížil čas zabíjačky.

V časopise „Eichsfelder Heimatzeitschrift“, 53. ročník, sešit I, leden 2009, str. 9 f. se píše v souvislosti s tím, že jeden z pomocníků při zabíjačce přednášel dlouhou báseň:

„A bylo asi také dobře, že plnění salámů bylo u šestnácté sloky jeho básně u konce. Koneckonců by měl ‚král eichsfeldských uzenin‘, kterému se v Obereichsfeldu říká ‚Feldgieker‘ a v Untereichsfeldu ‚Kälberblase‘, téměř po roce zrání uchvátit svou vynikající chutí. (Následuje citát Theodora Storma) (...) Co znamenají pro eichsfeldské jejich domácí zabíjačky a ‚Feldgieker‘, to znamená pro mülhausenské jejich sladký koláč. (...)“.

V rámci různých akcí, cestovního ruchu

Region Eichsfeld se odvolává na produkt „Feldgieker“ velmi často jako na produkt, který je součástí jeho identity, a využívá ho jako propagační nástroj v rámci cestovního ruchu. Na domovské stránce spolku eichsfeldské turistiky Eichsfeld Touristik e.V. například stojí:

„Již dlouhou dobu je Eichsfeld vyhlášený svou dobrou kuchyní. Důležitou a nejznámější vizitkou je ‚Eichsfelder Feldgieker‘ nebo ‚Eichsfelder Kälberblase‘. ‚Stracke‘ představuje válcovitou, ‚rovnou‘ variantu.“

Na festivalu „Rostkultur 2009“ byl bod programu od 14:30 hodin věnován všemu okolo produktu „Eichsfelder Feldgieker“ („rund um den Eichsfelder Feldgieker“), jak lze vidět v listu „Thüringer Wurstblatt“ a v programu akce.

Podle kalendáře akcí Heiligenstadtu se dne 3. října 2008 konalo „Nakrojení nejdelšího „Feldgieker“.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo danou jakostí, pověstí nebo jinými vlastnostmi produktu (u CHZO):

Označení je oprávněno k zápisu díky své mimořádné pověsti i kvalitě. Pověst se zakládá na skutečnosti, že produkty pocházejí z dané oblasti. Pověst produktu „Eichsfelder Feldgieker“ je výsledkem staleté tradice výroby uzenin v Eichsfeldu. Tradiční typické koření a zvláštní zpracování uzeniny jí dává nezaměnitelnou chuť. Produkt má také specifické vlastnosti. Zpracování ještě teplého masa po porážce totiž představuje tradiční eichsfeldský výrobní postup. „Feldgieker“ z teplého masa lze dostat jen v Eichsfeldu. Zpracování teplého masa přispívá k mimořádné kvalitě produktu „Feldgieker“. „Eichsfelder Feldgieker“ je vláčnější než tepelně neupravená uzenina ze studeného masa. Obal salámu se dá z jeho obsahu zpravidla lehce odstranit. Důležitým kritériem, aby se výroba tohoto produktu podařila, je nízký podíl volné, tj. nevázané vody (tzv. hodnota AW) teplého masa, který však závisí i na jiných faktorech, a proto jej nelze vyčíslit. Nižší hodnoty AW brání růstu nežádoucích mikrobů. Jelikož se nevázaná voda, která je předpokladem pro růst mikrobů, v teplém mase vyskytuje jen v malém množství, získává také tepelně neupravená uzenina vyrobená z teplého masa stabilní vlastnosti při zrání a skladování.

Lze objektivně konstatovat, že zeměpisný původ zásadním způsobem ovlivňuje vlastnosti produktu, což platí zejména pro klima a flóru v klimatických komorách. Pokusy o výrobu produktu „Feldgieker“ proběhly i v jiných oblastech. Ukázalo se však, že se nevytvořila chuť typická pro tento druh produktu a že uzeniny chutnaly jinak.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec uvedeného nařízení)

<https://register.dpma.de/DPMAREgister/geo/detail.pdfdownload/40809>

