

Úřední věstník

Evropské unie

C 353



České vydání

Informace a oznámení

Svazek 58

24. října 2015

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2015/C 353/01 Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.7669 – Lion Capital/Aryzta/Picard Groupe) ⁽¹⁾ 1

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2015/C 353/02 Směnné kurzy vůči euru 2

Účetní dvůr

2015/C 353/03 Zvláštní zpráva č. 13/2015 – „Podpora EU zemím produkujícím dřevo v rámci akčního plánu FLEGT“ 3

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2015/C 353/04	Sdělení vlády Polské republiky týkající se směrnice Evropského parlamentu a Rady 94/22/ES o podmínkách udělování a užívání povolení k vyhledávání, průzkumu a těžbě uhlovodíků v oblasti „Skołyszyn“	4
---------------	--	---

V Oznámení

JINÉ AKTY

Evropská komise

2015/C 353/05	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	6
---------------	--	---

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.7669 – Lion Capital/Aryzta/Picard Groupe)****(Text s významem pro EHP)**

(2015/C 353/01)

Dne 7. srpna 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 32015M7669. 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⁾

23. října 2015

(2015/C 353/02)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz
USD americký dolar	1,1084	CAD kanadský dolar	1,4483
JPY japonský jen	133,80	HKD hongkongský dolar	8,5901
DKK dánská koruna	7,4597	NZD novozélandský dolar	1,6306
GBP britská libra	0,71955	SGD singapurský dolar	1,5408
SEK švédská koruna	9,4079	KRW jihokorejský won	1 249,33
CHF švýcarský frank	1,0793	ZAR jihoafrický rand	14,9007
ISK islandská koruna		CNY čínský juan	7,0390
NOK norská koruna	9,2525	HRK chorvatská kuna	7,6243
BGN bulharský lev	1,9558	IDR indonéská rupie	15 057,70
CZK česká koruna	27,074	MYR malajsijský ringgit	4,6862
HUF maďarský forint	309,95	PHP filipínské peso	51,565
PLN polský zlotý	4,2529	RUB ruský rubl	68,5882
RON rumunský lei	4,4269	THB thajský baht	39,254
TRY turecká lira	3,1868	BRL brazilský real	4,3168
AUD australský dolar	1,5250	MXN mexické peso	18,2027
		INR indická rupie	71,8562

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

ÚČETNÍ DVŮR

Zvláštní zpráva č. 13/2015

„Podpora EU zemím produkujícím dřevo v rámci akčního plánu FLEGT“

(2015/C 353/03)

Evropský účetní dvůr Vás tímto informuje o vydání zvláštní zprávy č. 13/2015 „Podpora EU zemím produkujícím dřevo v rámci akčního plánu FLEGT“.

Zpráva je k dispozici k nahlédnutí či stažení na internetové stránce Účetního dvora <http://eca.europa.eu>.

Výtisk zprávy lze získat zdarma po zaslání žádosti Účetnímu dvoru na adresu:

Cour des comptes européenne
Publications (PUB)
12, rue Alcide De Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBOURG

Tel. +352 4398-1

E-mail: eca-info@eca.europa.eu

nebo vyplněním elektronické objednávky na internetové stránce EU Bookshop.

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

Sdělení vlády Polské republiky týkající se směrnice Evropského parlamentu a Rady 94/22/ES o podmínkách udělování a užívání povolení k vyhledávání, průzkumu a těžbě uhlovodíků v oblasti „Skołyszyn“

(2015/C 353/04)

Předmětem řízení je udělení povolení k vyhledávání a/nebo průzkumu ložisek ropy a/nebo zemního plynu v oblasti „Skołyszyn“ (Malopolské a Podkarpackie vojvodství):

Název	Blok č.	Systém PL-1992	
		X	Y
Skołyszyn	Části bloku povolení č. 414 a 415	219 733,92	619 454,87
		221 404,67	679 600,42
		212 143,88	679 908,95
		211 064,14	643 905,34
		210 523,09	619 421,78

Nabídky se musí týkat této oblasti.

Nabídky ohledně udělení povolení se předkládají v sídle ministerstva životního prostředí do 90. dne (včetně) do 12:00 hodin středoevropského času (CET/CEST) počínaje prvním dnem po dni zveřejnění tohoto sdělení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

O obdržených nabídkách se bude rozhodovat na základě těchto kritérií:

- a) navrhovaná technologie provedení prací (50 %);
- b) technické a finanční možnosti zájemce (40 %);
- c) nabízená výše odměny za udělení práva k těžebnímu využití (10 %).

Minimální výše odměny za udělení práva k těžebnímu využití v případě oblasti „Skołyszyn“ činí:

- a) v případě vyhledávání ložisek ropy a/nebo zemního plynu:
 - během základního smluvního tříletého období 64 157,70 PLN ročně,
 - za čtvrtý a pátý rok platnosti smlouvy na těžební využití 76 989,23 PLN ročně,
 - za šestý rok a následující roky platnosti smlouvy na těžební využití 89 820,77 PLN ročně;
- b) v případě průzkumu ložisek ropy a/nebo zemního plynu:
 - během základního smluvního tříletého období 128 315,39 PLN ročně,
 - za čtvrtý a pátý rok platnosti smlouvy na těžební využití 153 978,47 PLN ročně,
 - za šestý rok a následující roky platnosti smlouvy na těžební využití 179 641,55 PLN ročně;
- c) v případě vyhledávání a průzkumu ložisek ropy a/nebo zemního plynu:
 - během základního smluvního pětiletého období 128 315,39 PLN ročně,
 - za šestý, sedmý a osmý rok platnosti smlouvy na těžební využití 153 978,47 PLN ročně,
 - za devátý rok a následující roky platnosti smlouvy na těžební využití 179 641,55 PLN ročně.

Postup porovnávání nabídek bude ukončen do 6 měsíců po skončení fáze předkládání nabídek. O výsledcích tohoto postupu budou účastníci vyzooměni písemně.

Nabídky se předkládají v polském jazyce.

Úspěšným kandidátům, kteří zvítězili na základě postupu porovnávání nabídek, udělí veřejný zadavatel povolení k vyhledávání a/nebo průzkumu ložisek ropy a/nebo zemního plynu v oblasti „Skołyszyn“ poté, co zohlední postoj příslušných orgánů, a uzavře s nimi smlouvu o udělení práva k těžebnímu využití.

Aby mohl hospodářský subjekt působit na polském území v oblasti vyhledávání nebo průzkumu ložisek uhlovodíků, musí mít právo k těžebnímu využití a povolení.

Příslušné nabídky prosím zasílejte na adresu polského ministerstva životního prostředí:

Ministerstwo Środowiska (Ministerstvo životního prostředí)
Departament Geologii i Koncesji Geologicznych
ul. Wawelska 52/54
00-922 Warszawa
POLSKA/POLSKO

Podrobnější informace:

- internetové stránky ministerstva životního prostředí: www.mos.gov.pl
 - Departament Geologii i Koncesji Geologicznych (Odbor geologie a povolení k těžbě)
Ministerstwo Środowiska (Ministerstvo životního prostředí)
ul. Wawelska 52/54
00-922 Warszawa
POLSKA/POLSKO
Tel. +48 223692449
Fax +48 223692460
E-mail: dgikg@mos.gov.pl
-

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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 353/05)

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

„KARLOVARSKÝ SUCHAR“

EU č.: CZ-PGI-0105-01344 – 15.06.2015

CHOP () CHZO (X)

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Karlovarská pekárna Trend spol. s r. o.
Slepá 517/1
360 05 Karlovy Vary
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel. +420 774455807
E-mail: jaros@karlovarskapekarna.cz

Oprávněný zájem vyplývá ze skutečnosti, že navrhovatel je jediným výrobcem v oblasti a dále viz dle textu.

2. Členský stát nebo třetí země

Česká republika

3. Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)

- ☐ Název produktu
- ☒ Popis produktu
- ☐ Zeměpisná oblast
- ☒ Důkaz původu
- ☒ Metoda produkce
- ☒ Souvislost
- ☐ Označování
- ☐ Jiná [uveďte]

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

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

- ☐ 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

5. Změna (změny)

I. Popis produktu:

Ve specifikaci se v bodě 4.2 v sedmém odstavci Fyzikálně-chemické vlastnosti místo věty „Průměrné hodnoty na 100 g výrobku – Karlovarský suchar special“ uvede věta „Minimální množství jednotlivých obsahových složek na 100 g výrobku ‚Karlovarský suchar special‘“. Jednotlivé složky se mění následovně:

Sušina: nejméně 90 g

Bílkoviny: nejméně 10 g

Tuky: nejméně 1,7 g

Sacharidy: nejméně 64,1 g

Energetická hodnota: 1 400 - 1 570 KJ

V souladu s výše uvedeným koresponduje bod 3.2. Jednotného dokumentu.

- II. Ve specifikaci v bodě 4.2 se v osmém odstavci místo věty „Průměrné hodnoty na 100 g výrobku – Karlovarský suchar dietní.“ uvede věta „Minimální množství jednotlivých obsahových složek na 100 g výrobku – ‚Karlovarský suchar dietní‘“. Jednotlivé složky se mění následovně:

Sušina: nejméně 90 g

Bílkoviny: nejméně 10 g

Tuky: nejméně 1,5 g

Sacharidy: nejméně 63,9 g

Energetická hodnota: 1 370 - 1 550 KJ

V bodě 4.2 se v desátém odstavci Mikrobiologické vlastnosti ve třetí větě „Ve všech parametrech jsou výsledky negativní nebo hluboce pod normu.“ vypouští slovo „hluboce“. Pátá věta „Mikrobiologické vlastnosti výrobku musí vyhovovat této vyhlášce: Vyhláška č. 132/2004 Sb., o mikrobiologických požadavcích na potraviny, způsobu jejich kontroly a hodnocení.“ se nahrazuje větou „Mikrobiologické vlastnosti výrobku musí vyhovovat platné legislativě“.

V bodě 4.2 se v jedenáctém odstavci „Karlovarský suchar special.“ vypouští slova „pitná voda“ a „karlovarská vřidelní sůl“.

V bodě 4.2 se ve třináctém odstavci místo věty „Na trh se dodávají v kartónových krabičkách po 200 g.“ uvede věta „Na trh se dodávají v baleních v různých gramážích.“

V souladu s výše uvedeným korespondují body 3.2. a 3.3. Jednotného dokumentu.

Odůvodnění změny ad I a II.

Hodnoty obsahového množství jednotlivých složek výrobku Karlovarský suchar special i Karlovarský suchar dietní se mění na vyšší obsah minimálního množství sušiny a nižší obsah minimálního množství tuku a cukru.

Vyšší obsah minimálního množství sušiny je dán lepší technologií skladování a přepravy, takže nedochází k dodatečnému vlhnutí výrobku. Nižší obsah cukru a tuku ovlivňují moderní výživové požadavky s přihlédnutím k tomu, že suchary jsou vnímány a také používány jako dietní potravina. V důsledku nižšího obsahu tuku a cukru se, zejména u Karlovarského sucharu dietního, snížila energetická hodnota. Původně uvedené intervaly obsahu jednotlivých složek byly nahrazeny předepsaným minimálním množstvím z důvodu zjednodušení kontrolních mechanismů s tím, že k významnému navyšování těchto hodnot obvykle nedochází, neboť musí být zachována výše uvedená energetická hodnota.

III. *Důkaz původu:*

Ve specifikaci v bodě 4.4 je třeba provést několik drobných úprav.

V prvním odstavci ve druhé větě se vypouští slova „karlovarská vřidelní sůl“.

Ve druhém odstavci se mění první věta. Místo věty „Interní kontrolu dodržování specifikace provádí technolog společnosti 1 x za 6 měsíců.“ se uvede věta „Interní kontrolu dodržování specifikace provádí technolog společnosti dle HACCP“.

Ve třetím odstavci se ve druhé větě vypouští slova „kritické body“.

V pátém odstavci „Jednotlivé body kontroly“ se v bodě „- prosévání mouky“ vypouštějí slova „fyzická kontrola“. V tomto odstavci se dále vypouští bod „- rozpouštění tuku (vizuální kontrola nečistot)“.

V šestém odstavci „Hlavní předpisy“ se slova „podle prováděcích vyhlášek č. 852/2004 Sb. a č. 178/2002 Sb.“ nahrazují slovy „dle platné legislativy“.

V sedmém odstavci „Mikrobiologická kontrola“ se věta první „Nejméně 1x ročně se posílají vzorky na mikrobiologický rozbor“ nahrazuje větou „V souladu se systémem HACCP se vzorky posílají na mikrobiologický rozbor“. Ve čtvrté větě se vypouští slovo „hluboce“. Pátá věta „Mikrobiologické vlastnosti výrobku musí vyhovovat této vyhlášce: Vyhláška č.132/2004 Sb., o mikrobiologických požadavcích na potraviny, způsobu jejich kontroly a hodnocení.“ se nahrazuje větou „Mikrobiologické vlastnosti jsou posuzovány dle platné legislativy.“

Odůvodnění změny ad III.

Interní kontrola dodržování specifikace a technologického postupu se mění na sledování průběžné dle HACCP.

Kontrola rozpouštění tuků je vypuštěna v důsledku modernizace výroby surovin a zaručení kvality výrobku ze strany výrobců a dodavatelů doložené certifikáty o jakosti výrobku.

IV. *Metoda produkce:*

Ve specifikaci v bodě 4.5 Způsob produkce je třeba provést několik drobných úprav v postupu výroby.

Ve druhém odstavci se vypouštějí slova uvedená v závorce „karlovarská vřidelní sůl“.

Dále se vypouští věta „Karlovarská vřidelní sůl je směs síranu sodného, draselného a hydrogenuhličitanu sodného.“

V pátém odstavci Mísení se místo druhé a třetí věty „Po nadávkování surovin se jednotlivé vstupní suroviny smísí v díži s teplou vodou, teplota rozkvasu kolem 27 °C. Poté se vymísí na sloupovém šlehači středně tuhé těsto, doba mísení cca 7 minut, teplota těsta je 27 - 30 °C, těsto se nechá vyzrát cca 60-80 minut.“ uvedou věty „Po nadávkování surovin se jednotlivé vstupní suroviny smísí v díži s vodou. Poté se vymísí na sloupovém šlehači středně tuhé těsto, které se nechá vyzrát, teplota těsta je 20 - 30 °C, těsto se nechá vyzrát cca 20 - 40 minut.“

V šestém odstavci Dělení se místo věty „Vyzrálé těsto se dělí na dělicím stroji na řezy o hmotnosti 1,10 - 1,15 kg, které se vytvarují do tvaru vecky a vkládají do vymazaných forem (tvarování do forem).“ uvede věta „Vyzrálé těsto se tvaruje do tvaru vek, které se následně dělí a vkládají do vymazaných forem (tvarování do forem).“

V sedmém odstavci Kynutí se místo věty „Vecky se nechají řádně nakynout, cca 60 minut, při teplotě kynárny 35 - 40 °C a vlhkosti 70 - 75 %.“ uvede věta „Vecky se nechají řádně nakynout, cca 60 minut, při teplotě kynárny 35 - 40 °C a vlhkosti 70 - 80 %.“

V osmém odstavci Pečení se místo věty „Po vykynutí se vecky sázejí v nezakrytých formách do zapálené sázecí pece při teplotě 220 - 230 °C, doba pečení je 35 - 45 minut při teplotě 280 - 300 °C.“ se uvede věta „Po vykynutí se vecky sázejí v zakrytých formách do zapálené sázecí pece či rotační pece při teplotě 220 - 240 °C, doba pečení je 35 - 45 minut při teplotě 200 - 230 °C.“

V desátém odstavci Krájení se místo věty „Večky se krájí na řezačce na krajíčky o síle 13,5 mm.“ uvede věta „Večky se krájí na řezačce na krajíčky“.

V jedenáctém odstavci Restování se místo věty „Krajíčky jsou rovnou osazovány na pás pece a restují se 12 minut, teplota prostoru na pečení je 200 - 210 °C, teplota hořáku je 280 -300 °C.“ uvede věta „Krajíčky jsou rovnou osazovány na pás pece či plechy a restují se cca 8 - 12 minut, teplota prostoru na pečení je 200 – 210 °C.“

Ve dvanáctém odstavci Chladnutí a balení se místo vět „Orestované krajíčky se ukládají do přepravek a po řádném vychladnutí se balí do hliníkového obalu s papírovým prokladem. Takto zabalené suchary se vkládají do papírových krabiček s potiskem a tyto krabičky pak do velkých kartonů. Hmotnost výrobku je 200 g, povolená odchylka -7 %.“ uvede „Orestované krajíčky se ukládají do přepravek a po řádném vychladnutí se balí do fólie s etiketou nebo do fólie s potiskem nebo do kartónových krabiček v různých gramážích.“

V souladu s výše uvedeným koresponduje bod 3.4. Jednotného dokumentu.

Odůvodnění změny ad IV.

Vypuštění karlovarské vřidelní soli ve druhém odstavci, viz Odůvodnění změny ad V.

Z důvodu ne vždy stejné teploty použitých surovin a ne vždy stejného množství míseného těsta se mění parametry o teplotě vody, rozkvasu, době mísení, teplotě těsta a době zrání.

U dělení se vypouští údaj o hmotnosti řezu z důvodu závislosti na velikosti použitých forem na pečení.

U kynutí se upravuje údaj o vlhkosti z důvodu použití zakrytých forem na pečení. Vyšší vlhkost je třeba k řádnému nakynutí v uzavřených formách.

U pečení je z důvodu jednotného zachování rozměrů krajíčků výrobku třeba těsto vložit do zakryté formy. Z důvodu pokroku ve vývoji pecí se přidává další možný typ pece, tj. „rotační pece“. Teplota vsazování se zvyšuje z důvodu použitých pecí, kde teplota prostoru pečení při zapálení klesne cca o 10 °C. Teplota pečení se mění z důvodu modernizace zařízení s vyšší účinností při menším výkonu, které je úspornější a ekologičtější.

U krájení se vypouští údaj o tloušťce krajíčku, neboť výsledná kvalita výrobku není na tomto údaji závislá.

U restování došlo k modernizaci pecí. Pásové pece se používají již jen výjimečně a v rotačních pecích se používají plechy. Upravuje se též doba restování, která je závislá na množství restovaných sucharů. Vypouští se údaj o teplotě hořáku, neboť tento údaj nemá vliv na kvalitu výsledného produktu.

U balení je zvolena větší variabilita, aby bylo možno vyhovět různým požadavkům spotřebitelů.

V. Souvislost:

Ve specifikaci v bodě 4.6 Souvislost se ve druhém odstavci poslední věta „Na kvalitě výrobku se podílí jak místní suroviny (karlovarská voda, karlovarská vřidelní sůl), tak místní tradice a zkušenost lidí.“ nahrazuje větou „Na kvalitě výrobku se podílí jak místní suroviny (Karlovarská vřidelní voda), tak místní tradice a zkušenost lidí“.

Ve třetím odstavci se první věta „Výrobek obsahuje karlovarskou vřidelní vodu, v případě „Karlovarského sucharu special“ též karlovarskou vřidelní sůl.“ nahrazuje větou „Výrobek obsahuje Karlovarskou vřidelní vodu.“ V poslední větě v tomto odstavci se vypouštějí slova „karlovarské vřidelní soli“.

V souladu s výše uvedeným koresponduje bod 5. Jednotného dokumentu.

Odůvodnění změny ad V.

V době stanovování původní specifikace se Karlovarská vřidelní sůl vyráběla určitou technologií – nanofiltrací, která již není používána. V současné době Karlovarská vřidelní sůl vykazuje odlišné parametry, neboť se vyrábí nárazově a různými metodami. Z těchto důvodů se jeví jako vhodné nahradit Karlovarskou vřidelní sůl a v ní obsažené látky tím, že se při výrobě Karlovarského sucharu special bude používat pouze Karlovarská vřidelní voda bez přídavku pitné vody. Tento postup nijak neovlivní chuť ani jiné vlastnosti výrobku.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„KARLOVARSKÝ SUCHAR“

EU č.: CZ-PGI-0105-01344 – 15.06.2015

CHOP () CHZO (X)

1. **Název**

„Karlovarský suchar“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Česká republika

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1. *Druh produktu*

Třída 2.4: Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží.

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

Karlovarský suchar je v současné době vyráběn ve dvou druzích: „Karlovarský suchar special“ a „Karlovarský suchar dietní“.

Tvar: krajíčky z večky, pravidelný tvar, odpovídající formě, v níž byl výrobek upečen.

Vzhled: stejnoměrně pórovitý, dobře propečený, čistý, křehký, dobře sušený, nesmí být připálený, nesmí obsahovat cizí předměty.

Barva: zlatohnědá, ne však tmavá.

Chut: lahodná pečivová, nesmí být hořká, kyselá a nesmí mít jinou cizí příchuť.

Vůně: přirozená pečivová, nesmí být zatuchlá nebo s cizím pachem.

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

Minimální množství jednotlivých obsahových složek na 100 g výrobku - „Karlovarský suchar special“:

Sušina: nejméně 90 g

Bílkoviny: nejméně 10 g

Tuky: nejméně 1,7 g

Sacharidy: nejméně 64,1 g.

Energetická hodnota: 1 400 - 1 570 KJ

Minimální množství jednotlivých obsahových složek na 100 g výrobku - „Karlovarský suchar dietní“:

Sušina: nejméně 90 g

Bílkoviny: nejméně 10 g

Tuky: nejméně 1,5 g

Sacharidy: nejméně 63,9 g

Energetická hodnota: 1 370 - 1 550 KJ

Na trh se dodávají balené ve fólii s etiketou nebo ve fólii s potiskem nebo v kartónových krabičkách v různých gramážích.

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

„Karlovarský suchar special“: mouka pšeničná, Karlovarská vřídelní voda, zlepšující přípravek mouky, cukr, ztužený rostlinný tuk, droždí, sůl jedlá, sušený vaječný žloutek.

„Karlovarský suchar dietní“: mouka pšeničná, Karlovarská vřídelní voda, pitná voda, zlepšující přípravek mouky, ztužený rostlinný tuk, droždí, sůl jedlá.

Karlovarská vřídelní voda patří mezi hydrouhličitano-sírano-chlorido-sodné termální kyselky s celkovou mineralizací kolem 6,45 g/l a obsahem minerálů mezi 560 – 980 mg/l.

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

Klíčová surovina (Karlovarská vřídelní voda) je získávána ve vymezené oblasti. Zpracování surovin i všechny etapy výroby se provádí ve vymezené oblasti.

Postup výroby Karlovarského sucharu:

Těsto se připravuje přímým vedením. Po nadávkování surovin se jednotlivé vstupní suroviny smísí v díži s vodou. Poté se vymísí na sloupovém šlehači středně tuhé těsto, které se nechá vyzrát. Vyzrálé těsto se na dělicím stroji tvaruje na večky, jež se dělí a vkládají do vymazaných forem, kde se nechají řádně nakynout. Po vykynutí se večky sázejí v zakrytých formách do zapárené sázecí pece či rotační pece, kde se pečou. Po upečení se výrobky vyklápějí z forem, ukládají do vozíků a tam se ponechají vychladnout. Poté se krájí na řezačce na krajíčky, ty jsou osazovány na pás pece či plechy a restují se. Orestované krajíčky se ukládají do přepravek a po řádném vychladnutí se balí.

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

Výrobek musí být balen v místě výroby. Důvody jsou křehkost výrobku, snadné přijímání vlhkosti z okolí, zachování hygieny a lepší sledovatelnost výrobku.

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

Na obalu musí být uvedeno označení Karlovarský suchar. Specifické požadavky na značení, co se týče umístění, písma, barvy apod., nejsou stanoveny.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast Karlovarského regionu ohraničená obcemi Karlovy Vary – Šemnice – Kyselka – Velichov – Ostrov – Hroznětín – Mezirolí – Stará Role – Karlovy Vary, včetně těchto obcí.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Vymezená zeměpisná oblast je historicky spjata s lázeňstvím a se zřídelní strukturou pramenů a vod. Karlovarská voda je proslulá a výjimečná svými vlastnostmi a pramení v karlovarské zřídelní struktuře, která patří mezi nejvýznamnější a nejznámější struktury minerálních vod v celém světě. Skutečnost, že prameny vyvěrají právě ve výše zmíněném prostoru, je dána zlomovým porušením zemské kůry a křížením významných zlomů v okolí Karlovarského Vřídla.

Výrobek Karlovarský suchar je specifický zejména svojí pověstí a dlouhodobou tradicí výroby ve vymezené zeměpisné oblasti Karlových Varů, křehkostí, lehkou stravitelností a dietními účinky.

Výrobce používá tradiční výrobní metodu Karlovarského sucharu již po desítky let pouze ve vymezené zeměpisné oblasti uvedené v bodu 4. Karlovarský suchar je výrobek, který je vedle lázeňské péče a minerálních vod zmiňován jako součást koloritu Karlových Varů, je součástí světové pověsti těchto lázní.

Výrobek Karlovarský suchar obsahuje Karlovarskou vřídelní vodu, která musí být čerstvá. Karlovarská vřídelní voda zlepšuje a usnadňuje trávení a vstřebávání ve střevě.

Příčinnou souvislost mezi zeměpisnou oblastí města Karlových Varů a výrobkem Karlovarský suchar lze spatřovat v historické propojenosti výroby Karlovarského sucharu ve vymezené zeměpisné oblasti a používáním místní minerální vody pro jeho výrobu. Karlovy Vary jsou lázně proslulé svou léčivou Karlovarskou vodou. K tomu přistupuje dlouholetá tradice, a tedy zkušenost místních lidí s výrobou Karlovarského sucharu, který je využíván v dietologických programech lázeňské péče.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

http://www.upv.cz/dms/vestnik/vestnik_spolecny/2014/vestnik_50-2014.pdf#page=143

Věstník č. 50 ze dne 10. 12. 2014, s. 143 a násled.

