



České vydání

Informace a oznámení

Svazek 55

9. srpna 2012

<u>Oznámení č.</u>	Obsah	Strana
	IV <i>Informace</i>	
	INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE	
	Evropská komise	
2012/C 239/01	Směnné kurzy vůči euru	1
	V <i>Oznámení</i>	
	ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ SPOLEČNÉ OBCHODNÍ POLITIKY	
	Evropská komise	
2012/C 239/02	Oznámení o zahájení částečného prozatímního přezkumu vyrovnávacích opatření použitelných na dovoz některých tyčí a prutů z nerezavějící oceli pocházejících z Indie	2

CS

Cena:
3 EUR

(Pokračování na následující straně)

JINÉ AKTY

Evropská komise

2012/C 239/03	Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin	5
2012/C 239/04	Zveřejnění žádosti o zápis podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin.....	9
2012/C 239/05	Zveřejnění žádosti o zápis podle čl. 8 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality	13



IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

8. srpna 2012

(2012/C 239/01)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,2336	AUD	australský dolar	1,1704
JPY	japonský jen	96,68	CAD	kanadský dolar	1,2309
DKK	dánská koruna	7,4438	HKD	hongkongský dolar	9,5679
GBP	britská libra	0,78880	NZD	novozélandský dolar	1,5177
SEK	švédská koruna	8,2770	SGD	singapurský dolar	1,5375
CHF	švýcarský frank	1,2012	KRW	jihokorejský won	1 396,30
ISK	islandská koruna		ZAR	jihoafrický rand	10,1532
NOK	norská koruna	7,3040	CNY	čínský juan	7,8473
BGN	bulharský lev	1,9558	HRK	chorvatská kuna	7,4970
CZK	česká koruna	25,173	IDR	indonéská rupie	11 685,79
HUF	maďarský forint	277,93	MYR	malajsijský ringgit	3,8272
LTL	litevský litas	3,4528	PHP	filipínské peso	51,507
LVL	lotyšský latas	0,6963	RUB	ruský rubl	39,2460
PLN	polský zlotý	4,0905	THB	thajský baht	38,883
RON	rumunský lei	4,5499	BRL	brazilský real	2,5103
TRY	turecká lira	2,2094	MXN	mexické peso	16,3722
			INR	indická rupie	68,3600

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

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ SPOLEČNÉ OBCHODNÍ POLITIKY

EVROPSKÁ KOMISE

Oznámení o zahájení částečného prozatímního přezkumu vyrovnávacích opatření použitelných na dovoz některých tyčí a prutů z nerezavějící oceli pocházejících z Indie

(2012/C 239/02)

Evropská komise (dále jen „Komise“) obdržela žádost o částečný prozatímní přezkum podle článku 19 nařízení Rady (ES) č. 597/2009 ze dne 11. června 2009 o ochraně před dovozem subvencovaných výrobků ze zemí, které nejsou členy Evropského společenství⁽¹⁾ (dále jen „základní nařízení“).

1. Žádost o přezkum

Žádost o přezkum podala společnost Viraj Profiles Vpl. Ltd (dále jen „žadatel“), vyvážející výrobce z Indie (dále jen „dotčená země“).

Přezkum je omezen na posouzení subvencování ve vztahu k žadateli.

2. Přezkoumávaný výrobek

Výrobkem, který je předmětem tohoto přezkumu, jsou tyče a pruty z nerezavějící oceli, po tváření za studena nebo povrchové úpravě za studena již dále neopracované, jiné než tyče a pruty s kruhovým příčným průřezem o průměru 80 mm nebo větším, pocházející z Indie, v současnosti kódů KN 7222 20 21, 7222 20 29, 7222 20 31, 7222 20 39, 7222 20 81 a 7222 20 89 (dále jen „přezkoumávaný výrobek“).

3. Stávající opatření

V současné době je platným opatřením konečné vyrovnávací clo uložené prováděcím nařízením Rady (EU) č. 405/2011⁽²⁾.

4. Odůvodnění přezkumu

Žádost podle článku 19 se opírá o důkazy *prima facie* poskytnuté žadatelem o tom, že okolnosti, na jejichž základě bylo

stávající opatření zavedeno, se změnilo, pokud jde o žadatele i pokud jde o subvencování, a že tyto změny jsou trvalé povahy.

Žadatel tvrdí, že se okolnosti od posledního období šetření změnilo a že tyto změny jsou trvalé povahy, neboť jde o změny provedené indickou vládou u valorických celních sazeb použitelných na korozivzdorný ocelový šrot a feronikl, dvou hlavních surovin pro výrobu přezkoumávaného výrobku.

Žadatel poskytl důkazy *prima facie* o tom, že k vyrovnání napadnutelných subvencí není nutno nadále zachovávat současnou úroveň opatření. Žadatel poskytl dostatečné důkazy, že výše jeho subvencí klesla výrazně pod celní sazbu, která se na něj v současné době vztahuje. Uvedené snížení celkové výše subvencí je především důsledkem významného poklesu výhod využitých v rámci režimu jednotek orientovaných na vývoz (Export Oriented Units Scheme (EOUS)).

Zachování opatření na stávající úrovni, založené na dříve stanovené výši subvencí, se proto již nezdá být nutné k vyrovnání subvencí, jak bylo dříve stanoveno.

5. Postup

Ponevadž Komise po konzultaci s poradním výborem stanovila, že existují dostatečné důkazy pro zahájení částečného prozatímního přezkumu, zahajuje přezkum podle článku 19 základního nařízení.

Šetřením se posoudí nutnost zachování, zrušení nebo změny stávajících opatření ve vztahu k žadateli s ohledem na změněnou výši subvencí v důsledku změn provedených

(1) Úř. věst. L 188, 18.7.2009, s. 93.

(2) Úř. věst. L 108, 28.4.2011, s. 3.

indickou vládou u valorických celních sazeb použitelných na korozivzdorný ocelový šrot a feronikl a rovněž poklesu výhod využitých v rámci režimu jednotek orientovaných na vývoz.

5.1 Šetření vyvážejícího výrobce

S cílem získat informace, které pro své šetření považuje za nezbytné, zašle Komise dotazník žadateli, jakožto vyvážejícímu výrobcí, a orgánům dotčené vývozní země. Není-li stanoveno jinak, musí Komise tyto informace a příslušné důkazy obdržet do 37 dnů ode dne zveřejnění tohoto oznámení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

5.2 Jiná písemná podání

S výhradou ustanovení tohoto oznámení se všechny zúčastněné strany vyzývají, aby oznámily svá stanoviska, předložily informace a poskytly příslušné důkazy. Není-li stanoveno jinak, musí Komise tyto informace a důkazy obdržet do 37 dnů ode dne zveřejnění tohoto oznámení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

5.3 Možnost slyšení útvaru Komise, které provádějí šetření

Všechny zúčastněné strany mohou požádat o slyšení u útvarů Komise provádějících šetření. Jakákoli žádost o slyšení by měla být podána písemně s uvedením důvodů žádosti. Žádost o slyšení ohledně záležitostí týkajících se počáteční fáze přezkumného šetření musí být podána do 15 dnů ode dne zveřejnění tohoto oznámení v *Úředním věstníku Evropské unie*. Později musí být žádosti o slyšení předkládány v jednotlivých lhůtách stanovených Komisí v rámci její komunikace se zúčastněnými stranami.

5.4 Postup pro písemná podání, zaslání vyplněných dotazníků a korespondenci

Všechna písemná podání zúčastněných stran, včetně informací vyžadovaných tímto oznámením, vyplněných dotazníků a korespondence, pro které je vyžadováno důvěrné zacházení, se označí poznámkou „Limited“⁽¹⁾.

Zúčastněné strany, které sdělily informace označené poznámkou „Limited“, mají podle čl. 29 odst. 2 základního nařízení předložit jejich výtah, který nemá důvěrnou povahu a který se označí poznámkou „For inspection by interested parties“. Tento výtah musí být natolik podrobný, aby umožňoval přiměřené pochopení podstaty důvěrně sdělených informací. Pokud zúčastněná strana, která sdělila důvěrné informace,

nepředloží v požadovaném formátu a kvalitě jejich výtah, který nemá důvěrnou povahu, nemusí se k takovým důvěrným informacím přihlídnout.

Zúčastněné strany musí předložit veškerá podání a žádosti v elektronické podobě (podání, která nemají důvěrnou povahu, elektronickou poštou a ta, která mají důvěrnou povahu, na nosiči CD-R/DVD), přičemž musí uvést název, poštovní adresu, e-mailovou adresu a telefonní a faxová čísla zúčastněné strany. Veškeré plné moci a podepsaná osvědčení připojená k odpovědím na dotazník a jakékoli jejich aktualizace se však podávají v tištěné podobě, tj. poštou nebo přímým předáním, na níže uvedenou adresu. Pokud zúčastněná strana nemůže poskytnout svá podání a žádosti v elektronické podobě, musí o tom podle čl. 28 odst. 2 základního nařízení neprodleně informovat Komisi. Další informace týkající se korespondence s Komisí naleznou zúčastněné strany na příslušné internetové stránce Generálního ředitelství pro obchod: <http://ec.europa.eu/trade/tackling-unfair-trade/trade-defence>

Korespondenční adresa Evropské komise, Generálního ředitelství pro obchod, ředitelství H:

European Commission
Directorate-General for Trade
Directorate H
Office: N105 04/092
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË
Fax +32 22981767
E-mail: trade-ssb-subsidy@ec.europa.eu

6. Nedostatečná spolupráce

Pokud zúčastněná strana odmítne umožnit přístup k nezbytným informacím nebo je neposkytne v příslušné lhůtě nebo pokud kladě závažným způsobem překážky šetření, mohou podle článku 28 základního nařízení pozitivní nebo negativní zjištění vycházet z dostupných údajů.

Pokud se zjistí, že zúčastněná strana předložila nepravdivé nebo zavádějící informace, nemusí se k nim přihlídnout a lze vycházet z dostupných údajů.

Nespolupracuje-li zúčastněná strana vůbec nebo spolupracuje-li jen částečně, a zjištění se proto podle článku 28 základního nařízení zakládají na dostupných údajích, může to vést k výsledku, který pro ni bude méně příznivý, než kdyby spolupracovala.

7. Úředník pro slyšení

Zúčastněné strany mohou požádat o intervenci úředníka pro slyšení z Generálního ředitelství pro obchod. Úředník pro slyšení slouží jako prostředník mezi zúčastněnými stranami a útvaru Komise provádějícími šetření. Úředník pro slyšení

⁽¹⁾ Dokument označený poznámkou „Limited“ je považován za důvěrný podle článku 29 základního nařízení a článku 12 Dohody WTO o subvencích a vyrovnávacích opatřeních. Je to také chráněný dokument podle článku 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1049/2001 (Úř. věst. L 145, 31.5.2001, s. 43).

přezkoumává žádosti o přístup ke spisu, spory ohledně důvěrné povahy dokumentů, žádosti o prodloužení lhůt a žádosti třetích stran o slyšení. Úředník pro slyšení může uspořádat slyšení jednotlivé zúčastněné strany a působit jako prostředník, aby bylo zajištěno úplné uplatnění práva zúčastněných stran na obhajobu.

Žádost o slyšení u úředníka pro slyšení by měla být podána písemně s uvedením důvodů žádosti. Žádost o slyšení ohledně záležitostí týkajících se počáteční fáze přezkumného šetření musí být podána do 15 dnů ode dne zveřejnění tohoto oznámení v *Úředním věstníku Evropské unie*. Později musí být žádosti o slyšení předkládány v jednotlivých lhůtách stanovených Komisí v rámci její komunikace se zúčastněnými stranami.

Úředník pro slyšení rovněž umožní uspořádání slyšení pro strany, při němž budou moci vyjádřit svá stanoviska a předložit protiargumenty týkající se mimo jiné otázek subvencí.

Další informace a kontaktní údaje naleznou zúčastněné strany na internetových stránkách úředníka pro slyšení na internetové stránce GR pro obchod: http://ec.europa.eu/trade/tackling-unfair-trade/hearing-officer/index_en.htm

8. Časový rozvrh přezkumného šetření

Podle čl. 22 odst. 1 základního nařízení bude přezkumné šetření ukončeno do 15 měsíců ode dne zveřejnění tohoto oznámení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

9. Zpracování osobních údajů

S veškerými osobními údaji shromážděnými v rámci tohoto přezkumného šetření bude nakládáno v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 45/2001 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů orgány a institucemi Společenství a o volném pohybu těchto údajů ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 8, 12.1.2001, s. 1.

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2012/C 239/03)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„ORKNEY SCOTTISH ISLAND CHEDDAR“

č. ES: UK-PGI-0005-0908-03.11.2011

CHZO (X) CHOP ()

1. **Název:**

„Orkney Scottish Island Cheddar“

2. **Členský stát nebo třetí země:**

Spojené království

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

Třída 1.3: Sýry

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

Produkt „Orkney Scottish Island Cheddar“ se vyrábí z mléka z místních zdrojů ve vymezené zeměpisné oblasti. Jeho chuť je mírně ostrá, jemně nakyslá, avšak plná s pikantními a ořechovými tóny. Produkt má čisté aroma, typické pro druh sýru čedar, a pevnou, avšak pružnou, jemnou a uzavřenou strukturu. Sýr „Orkney Scottish Island Cheddar“ zraje obvykle 6 až 18 měsíců a podle toho získává různé chuťové profily od středně vyžralého, vyžralého až po velmi vyžralý.

K prodeji se produkt obvykle nabízí ve třech stupních vyžralosti:

— sýr středně vyžralý po 6 až 12 měsících, který má jemnou strukturu a lehce pikantní chuť,

— sýr vyžralý po 12 až 15 měsících, který má pevnou jemnou strukturu s lehce ostrou pikantní chutí,

(1) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

- sýr velmi vyzrálý po 15 až 18 měsících, který má pevnou, lehce drolivou strukturu s ostrými pikantními tóny a krystaly laktátu.

Sýr se vyrábí v blocích po 20 kg, které se po požadované délce zrání dále krájí do různých tvarů a velikostí. Vyrábí se bílé nebo obarvené druhy sýru s barvou jasnou a rovnoměrnou v celém produktu. Obarvený sýr se liší od bílého tím, že se do něj po pasterizaci přidává barevný pigment rostlinného původu.

Chemické vlastnosti sýru jsou:

- vlhkost 33–36 %,
- tuk 33–36 %,
- tuk v sušině 50–52 %,
- sůl 1,6–2,1 %,
- pH při výrobě 5,1–5,4.

Mikrobiologické limitní hodnoty pro produkt jsou:

- nepřítomnost bakterie *Listeria Monocytogenes* v 25 g produktu,
- nepřítomnost stafylokokových enterotoxinů v 25 g produktu,
- nepřítomnost salmonel v 25 g produktu.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

Čerstvé pasterizované mléko vyrobené v zemědělských podnicích z vymezené zeměpisné oblasti. Charakteristickými vlastnostmi mléka je jeho čerstvost, čistota a plný obsah tuku v takové podobě, v jaké je nadojeno, a bez jakýchkoli znehodnocujících přísad.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

Krmivo mléčného skotu se skládá z čerstvé trávy a siláže. Dobytek se šest měsíců pase a po zbytek roku je ustájen. Krmivo doplňuje ječmen a tuřín pěstovaný v oblasti a pivovarské mláto získávané z místní palírny. Další součástí krmiva tvoří geneticky nemodifikovaná sója (doplnění bílkovin), cukrová řepa (doplnění energie) a minerální doplňky, které se získávají mimo vymezenou oblast.

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti:

Všechny fáze přípravy a výroby produktu „Orkney Scottish Island Cheddar“ musí probíhat ve vymezené oblasti včetně:

- zajištění dodávek mléka,
- pasterizace a standardizace mléka,
- přípravy a míchání přísad,
- přidání soli do sýřeniny,
- zrání a zařazení sýru.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:

Nevztahuje se na tuto žádost.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Nevztahuje se na tuto žádost.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Orkneje, Severní Skotsko.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Orknejský sýr se vyrábí z mléka pocházejícího z Orknejských ostrovů podle tradičního receptu a postupu. Výroba produktu „Orkney Scottish Island Cheddar“ v sobě spojuje zručnost výrobců sýru a použití místního mléka z Orknejských ostrovů.

V případě vymezené zeměpisné oblasti se typicky jedná o mírně zvlněnou zemědělsky využívanou krajinu s hlubokou vrstvou úrodné ornice, což je výsledkem obdělávání půdy po více než 5 000 let. Oblast je známá svými lokalitami světového dědictví s neolitickými monumenty a rozsáhlými oblastmi, které byly označeny za environmentálně citlivé oblasti nebo lokality zvláštního vědeckého zájmu. Díky blízkosti Golfského proudu převládá mírné klima a půda je bohatá na jod a síru. To v kombinaci s konstantním denním světlem v období letního slunovratu vzhledem k severní poloze přispívá k bohatým šťavnatým pastvinám pro převážně holštýnsko-fríský a ayrshirský skot chovaný na mléko. Tato kombinace podmínek dala vzniknout jedinečnému zdroji vysoce kvalitního mléka na výrobu sýra, které lze nalézt pouze v této ohraničené zeměpisné oblasti.

Výrobce sýru řídí proces a kontroluje tvorbu kyseliny. Když vývoj dospěje na správnou úroveň, hmota se přesune ze sýrařského kotle, odstraní se syrovátka a suchá sýřenina se míchá ve speciálním otevřeném sýrařském stole („finishing table“). Solení sýřeniny vyžaduje vysokou míru zručnosti a dovednosti, protože sýřenina musí mít správnou konzistenci a kyselost.

Sůl se přidává ručně technikou připomínající techniku rozsévání zrn, kterou dříve po generace používali drobní farmáři na orknejských polích. Zručnost a zkušenost je při tomto kroku velmi důležitá, protože je třeba použít správné množství soli, které musí být rovnoměrně rozloženo v celé sýřenině. Dále je zručnost sýraře kontrolujícího výrobu sýru zásadní k zajištění správné konzistence a kyselosti v průběhu celého procesu. Dovednost sýraře vyrábět sýr, který má správnou strukturu a chuť, je záležitostí dlouholeté zkušenosti. Zručnost a zkušenosti jsou nezbytným předpokladem pro zajištění výroby sýru konstantně vysoké kvality.

5.2 Specifičnost produktu:

Produkt „Orkney Scottish Island Cheddar“ se liší od ostatních tradičních čedarů unikátní technikou „dry stir“ (odtékání syrovátky za stálého míchání sýřeniny na speciálním otevřeném stole). Tato výrobní metoda byla vyvinuta v roce 1984 a používá se dodnes. Je výsledkem skutečné synergie myšlenek vedení, které se snažilo dosáhnout účinné výroby čedaru v krátkém výrobním čase, jež se zároveň liší od výroby tradičních druhů čedaru. Touto metodou vzniká sýr s pevným, hutným těstem. Použití standardizovaného mléka propůjčuje sýru po celý rok pevnou konzistenci a strukturu s jemnou plnou chutí.

Technika „dry stir“ je přizpůsobením tradiční výroby čedaru a provádí se poté, co se sýrařský kotel vyprázdní na speciální sýrařský stůl. Zaručuje, aby se sýřenina nespojovala, až odteče syrovátka. Sýřenina se míchá bez přerušení až do okamžiku, kdy se přidá sůl, a poté se nechá odpočinout. Doba, kdy má být provedeno solení, je stanovena asi na 3 hodiny 20 minut po sýření, když byla dosažena titrační kyselost 0,28. To sýru propůjčuje kompaktní strukturu. Protože solení probíhá ručně s odpovídající zručností, sůl se dostává na jednotlivá malá zrna sýřeniny, a rozloží se tak rovnoměrněji než u tradiční výroby čedaru. Zrna sýřeniny se poté spojují do bloků ve speciálním zařízení (válcích) na formování bloků a ty jsou dále zabaleny a zrají v dřevěných formách.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):

Výroba sýru na Orknejích má několikasetletou tradici. Je spojena s dobou drobného farmářství, kdy ženy farmářů prodávaly nadbytek ručně vyrobeného sýra, aby doplnily skrovný příjem. Některé druhy sýrů se také uchovávaly v nádobách s ovesnými vločkami k doplnění stravy v dlouhých zimních měsících.

Původní mlékárna byla založena v Kirkwallu v roce 1946, protože během druhé světové války se zvýšily dodávky mléka, aby bylo možno zásobovat vojenskou základnu čítající 60 000 osob. Tvrdý sýr se vyráběl v tradičních válcích, blocích a bochnících obalených látkou do doby, než zvýšená produkce mléka podnítila přechod na modernější metodu výroby; postup výroby čedaru byl vytvořen v nové mlékárně v roce 1958. Tento postup byl poté v roce 1984 pozměněn zavedením techniky „dry stir“, kterou mlékárna nějakou dobu předtím zkoušela jako novou inovativní variaci tradičního postupu výroby čedaru.

Produktu „Orkney Scottish Island Cheddar“ se podařilo získat ocenění na významných soutěžích, jako jsou Nantwich International Show (Gold Mild White 2009), Royal Highland Show (Gold and Best Scottish Exhibit 2009), The Bath and West Show (1st Mild White 2007), British Cheese Awards (Gold Mild White 2006) a Great Yorkshire Cheese And Dairy Show (1st mild White 2010).

Sýr také figuroval na jídelním lístku prestižního hotelu Langham v Londýně a známý šéfkuchař Nick Nairn v roce 2009 prohlásil: „Kvalita sýru „Orkney Cheddar“ je dána jedinečným klimatem ostrovů a metodou „dry stir“. Na rozdíl od některých jiných druhů čedaru se tento produkt velmi dobře hodí také na vaření, protože díky metodě výroby se při jeho tavení uvolňuje méně tuku. Použitím sýru „Orkney cheddar“ při vaření dostane pokrm krémovější a aromatictější chuť“.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/orkney-scottish-island-cheddar-pgi-120320.pdf>

Zveřejnění žádosti o zápis podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2012/C 239/04)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o zápis námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„SALMERINO DEL TRENINO“

č. ES: IT-PGI-0005-0964-17.02.2012

CHZO (X) CHOP ()

1. Název:

„Salmerino del Trentino“

2. Členský stát nebo třetí země:

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny:

3.1 Druh produktu:

Třída 1.7 – Čerstvé ryby, měkkýši a koryšci a výrobky z nich získané

3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodu 1:

Chráněné zeměpisné označení „Salmerino del Trentino“ se používá pro lososovité ryby chované v oblasti produkce uvedené v bodě 4, které patří k druhu siven severní (*Salvelinus alpinus* L). Při uvedení ke spotřebě musejí mít tyto ryby následující vlastnosti: šedozelené nebo hnědé zbarvení s bělavými, žlutými nebo růžovými flíčky na hřbetě a bocích, beze skvrn; oranžové ploutve s bílým čelním okrajem a šedě zbarvenou hřbetní a ocasní ploutev. Kondiční ukazatel musí mít hodnotu mezi 1,10 u ryb s hmotností do 400 gramů a 1,20 u ryb s hmotností vyšší než 400 gramů. Celkový obsah tuků v mase nesmí být vyšší než 6 %. Maso má bílou nebo narůžovělou barvu, je pevné, jemné, libové a suché s lahodnou rybí chutí a jemnou vůní čerstvé vody bez pachuti bahna. Všechny vedlejší příchuť produktu musejí být omezeny a obsah geosminu musí být nižší než 0,9 µg/kg.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

—

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

Krmné dávky musejí splňovat požadavky stanovené s ohledem na tradici a musejí se podávat přesně a důsledně. Z tohoto důvodu nesmí krmivo určené pro ryby obsahovat geneticky modifikované organismy a musí mít příslušné osvědčení podle platných právních předpisů.

Ke zlepšení a zvýraznění typické jakosti masa s CHZO „Salmerino del Trentino“ je povoleno použití těchto surovin:

- 1) obilovin, obilí, produktů a vedlejších produktů z nich, včetně bílkovinných koncentrátů;
- 2) olejnin, produktů a vedlejších produktů z nich, včetně bílkovinných koncentrátů a olejů;
- 3) semen luštěnin, produktů a vedlejších produktů z nich, včetně bílkovinných koncentrátů;

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

- 4) bramborové moučky, jejích produktů a vedlejších produktů, včetně bílkovinných koncentrátů;
- 5) produktů a vedlejších produktů pocházejících z ryb a/nebo korýšů, včetně olejů;
- 6) moučky z mořských řas a jejích derivátů;
- 7) produktů na bázi krve zvířat, kromě přežvýkavců.

Složení podávaných krmných dávek musí odpovídat potřebám zvířat v různých fázích chovného cyklu. Všechny doplňkové látky používané k výživě zvířat a vymezené platnými právními předpisy jsou povoleny. Narůžovělé barvy se musí dosáhnout především pomocí použití karotenového pigmentu astaxantinu a/nebo karotenoidů přírodního původu.

3.5 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:*

Fáze chovu, které zahrnují stádium žlutkového vácku, nedospělého jedince a dospělého sivena, jakož i zabití, musejí proběhnout v oblasti vymezené v bodě 4.

3.6 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:*

Zpracovaný produkt se musí prodávat na polystyrénových táccích obalených fólií, v polystyrénových krabicích obalených fólií, ve vakuovém balení nebo v ochranné atmosféře. Pokud jde o typologii produktu, prodávají se siveni jako čerstvý produkt vcelku, vykuchaní, porcovaní a/nebo nakrájení na plátky.

Ryby, které se prodávají vcelku a/nebo vykuchané, musí vážit minimálně 170 g.

Ryby, které se prodávají porcované a/nebo nakrájené na plátky, musí vážit minimálně 80 g.

3.7 *Zvláštní pravidla pro označování:*

Na každém balení nebo na každé krabici musí být zřetelným a nesmazatelným písmem uvedeno označení „Indicazione Geografica Protetta“ (chráněné zeměpisné označení) nebo jeho zkratka „I.G.P.“ (CHZO) tak, aby bylo jasně odlišitelné od jakéhokoli ostatního textu.

Toto označení nebo jeho zkratka musí být přeložené do jazyka země, v níž se produkt prodává.

Je zakázáno doplňovat jakékoli jiné označení, které není výslovně stanoveno.

Na etiketě každého balení nebo krabice musí být jasně viditelné níže uvedené logo. Logo může být případně vytištěné v odstupňovaném odstínu šedé barvy.



Na etiketě nebo na každém jednotlivém balení musí být uveden rovněž evropský symbol označující produkci CHZO. Etiketa nebo příslušná značka musí obsahovat číslo nebo referenční kód producenta a/nebo šarže.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti:**

Oblast produkce CHZO „Salmerino del Trentino“ zahrnuje celé území samosprávné provincie Trento, jakož i obec Bagolino v provincii Brescia. Do této oblasti tedy patří nejdůležitější řeky oblasti Trento a boční údolí kolem jejich přítoků.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Krajinu formovalo několik překrývajících se cyklů ledovcové a říční eroze. Z morfologického hlediska je oblast především hornatá a jsou pro ni charakteristická údolí více či méně vyhloubená do geologického substrátu a odpovídající všem povodím ve vymezené oblasti. Podnebí oblasti produkce CHZO „Salmerino del Trentino“ je typické pro alpské oblasti – jsou zde četné srážky (v zimních měsících často sněhové) a i během letního období nízké teploty. V oblasti se nachází věčný sníh a ledovce, z nichž pochází všechna voda používaná pro produkci sivenů.

Chemické složení pramenitých vod na území Trento vykazuje z pohledu stopových prvků (hořčík, sodík, draslík) v porovnání s evropským průměrem nižší hodnoty, takže tyto vody jsou k chovu sivenů obzvláště vhodné.

Vodní toky, které napájejí zařízení pro chov pstruhovitých ryb v Trentu, se vyznačují vysokou biologickou kvalitou, přičemž hodnoty rozšířeného biotického indexu jsou vyšší než 8, což odpovídá třídě I nebo II.

5.2 Specifičnost produktu:

Nejdůležitějšími vlastnostmi produktu „Salmerino del Trentino“ jsou velmi nízký kondiční ukazatel, obsah tuků a chuť masa. Maso je pevné, jemné, libové a suché s lahodnou rybí chutí a jemnou vůní čerstvé vody bez pachuti bahna.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):

Vlastnosti produktu „Salmerino del Trentino“ mají přímou souvislost s geomorfologickými a podnebnými podmínkami vymezené oblasti, zejména s používanou vodou, které je díky trvalé přítomnosti ledovců a sněhu v oblasti dostatek, je výrazně okysličená, má dobré chemické, fyzikální a biologické vlastnosti a nízkou průměrnou teplotu, která od listopadu do března většinou klesá pod 10 °C.

Řeky a potoky se studenou vodou nejsou bohaté na výživné látky, důsledkem čehož je pomalý růst, který sice snižuje objem produkce, na druhé straně však zlepšuje kvalitu masa tím, že toto maso má vyšší hustotu, lepší chuť a snížený obsah tuků. Dobré vlastnosti vody v řekách a potocích v oblasti Trento brání růstu nevhodných mikrořas a jejich metabolitů, jako je geosmin, který po proniknutí do záber způsobuje bahnitou pachutí masa. Většina sádek s chovem pstruhovitých ryb v Trentu využívá díky hojnému množství vody a svažitému terénu rozdíly mezi úrovní jednotlivých nádrží, voda se tak přirozeně okysličuje a udržují se optimální podmínky pro růst a vývoj sivenů.

Díky těmto vlastnostem a podnebným faktorům mají tyto siveni odlišné vlastnosti od ryb chovaných v nížinách a v ostatních sousedních oblastech.

Chov ryb „Salmerino del Trentino“ je velmi starý a vychází z dlouhodobé tradice, která se během času ustálila. Praxe chovu ryb v nádržích pochází z 19. století, když bylo v roce 1879 vybudováno umělé zařízení pro chov ryb v Torbole, jehož úkolem bylo šířit postupy chovu ryb a osadit veřejné vody nedospělými pstruhy. Následovala první soukromá zařízení pro chov ryb v Predazzu (1891), Giustinu (1902) a Tione (1926), k nimž po druhé světové válce přibyla mnohá další. Tradice se ustálila založením Asociace chovatelů pstruhů v Trentu (*Associazione dei Troiticoltori Trentini*) v roce 1975, jež sehrála významnou úlohu při znovuzavedení chovu pstruhů v oblasti produkce a proniknutí názvu „Salmerino del Trentino“ do domácího i obchodního jazyka, jak dokazují faktury, etikety a propagační materiály.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

(Čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní postup námítky tím, že zveřejnil návrh uznání CHZO „Salmerino del Trentino“ v *Úředním věstníku Italské republiky* č. 303 ze dne 30. prosince 2011.

Úplné znění specifikace produkce je k dispozici na internetové adrese:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo

lze přímo vstoupit na domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (<http://www.politicheagricole.it>) a kliknout na „Qualità e sicurezza“ (Jakostní produkty – na obrazovce nahoře vpravo) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU)“.

Zveřejnění žádosti o zápis podle čl. 8 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality

(2012/C 239/05)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 9 nařízení Rady (ES) č. 509/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

ŽÁDOST O ZÁPIS ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006

„MOULES DE BOUCHOT“

č. ES: FR-TSG-0007-0048-28.12.2006

1. Název a adresa skupiny žadatelů:

Název: Groupement des mytiliculteurs sur bouchots (GMB)

Adresa: 122 rue de Javel
75015 Paris
FRANCE

Tel. +33 112974844

Fax —

E-mail: gmb@cnc-france.com

2. Členský stát nebo třetí země:

Francie

3. Specifikace:

3.1 Název, který má být zapsán:

„Moules de bouchot“

Zápis názvu „moules de bouchot“ se požaduje pouze ve francouzském jazyce.

Při uvádění na trh lze dodat doplňující označení, které se přeloží do ostatních úředních jazyků Evropské unie, v němž se upřesní, že produkt byl „získán v souladu s francouzskou tradicí“.

3.2 Jedná se o název, který:

je zvláštní sám o sobě

vyjadřuje zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potraviny

Chovem na kůlech „bouchot“ se rozumí produkce slávek na svislých stejnoměrně rozmístěných kůlech, jež jsou zcela nebo částečně vystaveny odlivu.

3.3 Žádáte o výhradu názvu podle čl. 13 odst. 2 nařízení (ES) č. 509/2006?:

Zápis s výhradou názvu

Zápis bez výhrady názvu

3.4 Druh produktu:

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

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.5 Popis zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1:

Oblast působnosti této specifikace se vztahuje pouze na produkty s názvem „moules de bouchot“, tj. na chovné slávky vyprodukované výhradně na kůlech „bouchot“ umístěných v přílivové zóně, a to z larev zachycených v přirozeném prostředí. Produkty rybolovu a všechny další způsoby chovu jsou vyloučeny.

Slávky označené jako zaručená tradiční specialita „Moules de bouchot“ jsou čerstvé, celé a živé.

K produkci slávek „moules de bouchot“ se chovají dva druhy: *Mytilus edulis* a *Mytilus galloprovincialis* (nebo kříženci těchto dvou druhů).

Tyto druhy odpovídají produktům zvoleným pro jejich schopnost žít:

— v podmínkách chovu na přílivové zóně, jak je vymezeno v této specifikaci,

— podle metod a doby trvání chovu, díky nimž lze zaručit specifickou a stejnoměrnou produkci.

Anatomické a organoleptické vlastnosti produktu „moules de bouchot“ jsou tak spjaty jak s vlastnostmi těchto druhů, tak s jedinečným způsobem produkce.

3.5.1 Anatomické vlastnosti

Mušli tvoří dvě hladké ulity pravidelného tvaru, jejichž barva je světle hnědá až břidlicově modrá, se soustřednými kroužky, které naznačují stáří. Minimální tloušťka lastur je 12 mm.

Slávky se vyznačují dvěma specifickými orgány: nohou, která zajišťuje přemísťování a žlázou produkující byssová vlákna, která zajišťují fixaci na podkladu.

Způsob produkce na kůlu v přílivové zóně, ve které voda často opadá, umožňuje:

— získat silnou stahující svalovou tkáň, díky níž zůstane mušle uzavřená během celého období opadnutí vody,

— získat při sběru odolnější a pevnější mušli, neboť její časté vystavení proudění vzduchu a slunci ji činí tvrdší.

Mušle produkované na kůlu vynikají vysokým obsahem svalové hmoty a zejména jeho stejnoměrností v rámci jedné dávky mušlí. Obsah svalové hmoty se měří podle ukazatele Lawrence a Scotta. Naměřená hodnota musí být v případě produktu „moules de bouchot“ nejméně 100.

Slávky „moules de bouchot“ navíc neobsahují cizorodé části (kraby, zrnka písku) a mušle je čistá (bez řas, bahna nebo písku), neboť při přivazování drátu nebo šňůry na kůl se dodržuje minimální výška 30 cm mezi zemí a spodní úrovní drátu nebo šňůry.

3.5.2 Organoleptické vlastnosti

Barva vařeného masa je krémová až oranžově žlutá (více či méně výrazná) v závislosti na výživě mušlí (bohaté na karoten a vitamin A ve fytoplanktonu) a podle fyziologického stádia (reprodukčního období). Maso slávek „moules de bouchot“ je jemné, sametové a není moučnaté. Způsob chovu zaručuje větší odolnost měkkýše při opadnutí vody (balený produkt, přeprava, skladování a uvádění do prodeje).

Způsobem chovu se zabraňuje nepříjemným chutím a pachům bahna, neboť mušle nepřijdou do styku se dnem.

Způsoby hodnocení některých z těchto kritérií pro jednotlivé dávky mušlí k uvedení na trh jsou upřesněny v části 3.6 týkající se metody produkce.

3.6 Popis metody produkce zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle 3.1:

Produkce slávek „moules de bouchot“ zahrnuje tyto etapy:

3.6.1 Usazení kůlů

Mušle se chovají na plochách nebo částech ploch uvnitř přílivové zóny. Tyto pobřežní oblasti jsou vystaveny pohybu vln, nacházejí se mezi horní a spodní mezí rozsahu přílivu a odlivu, jehož šířka je úměrná stupni sklonu pobřeží, když příliv dosahuje vrcholu.

Kůly jsou rozmístěny v navazujících řadách od nejvyšší části přílivové zóny směrem do moře. Řady kůlů v nejvyšší části zóny tvoří místo pro skladování, kam se mušle umísťují, když dosáhnou velikosti, která je již pro spotřebu žádoucí.

Na každé ploše jsou řady s kůly rozmístěny svisle a souběžně vedle sebe tak, aby s pobřežím tvořily pravý úhel; jejich rozmístění a maximální hustota jsou upřesněny takto:

— 350 kůlů na trojitou řadu po 100 m,

— 250 kůlů na dvojitou řadu po 100 m,

— 200 kůlů na jednu řadu po 100 m.

3.6.2 Zachycování a přeprava larev

Různá stádia vývoje mušlí se označují těmito názvy:

— larva: malé rozměry jí ještě umožňují přemísťování. Larvy zachycené na kolektorech (lano z konopných a/nebo kokosových vláken) se z nich mohou ještě odpojit pomocí své nohy, díky níž se mohou odplazit, nebo odplují ve vodním sloupci,

— starší larva: v tomto stádiu je před umístěním na kůly upevnění na kolektoru stálé,

— juvenilní jedinec: nadbytečné starší larvy se odeberou, vloží do trubicovitých sítí a připevní na kůl (této operaci se říká „boudinage“),

— mladá mušle: po definitivním umístění starších larev nebo juvenilních jedinců na kůly.

3.6.2.1 Zachycení larev mušle na kolektory

Tato etapa, jež předchází chovu slávek „moules de bouchot“, spočívá v podpoře upevnění larv slávek na přizpůsobené přirozené podpěry, jež jsou tvořeny přírodními a biologicky rozložitelnými vlákny, kterým se říká kolektory.

K zachycení dochází na vyhlášených a uznávaných místech mořského pobřeží k tomu přizpůsobených, jež jsou uvedena v námořním katastru a která disponují ukazateli, díky nimž je příslušné orgány daného státu přesně lokalizovat. Zachycování probíhá na místech, k nimž mořské proudy přirozeně přinášejí velké množství larev.

K zachycování může také docházet přímo na kůlech.

3.6.2.2 Přeprava larev slávek na kolektoř

V blízkosti mnoha míst, na nichž se slávky chovají, nejsou zóny pro zachycování. V takovém případě musí být lana přemístěna ze zón pro zachycování do různých oblastí chovu.

Jakmile se larvy pevně uchytnou, stanou se z nich starší larvy, jež budou růst na lanech umístěných přízpusobovacích stanovištích umístěných v oblasti chovu nebo přímo na kůlu.

3.6.3 Chov slávek na kůlech a sběr

3.6.3.1 Nasazení na kůly

Nasazení na kůly spočívá v tom, že se kolem kůlů omotají a uchytnou lana se staršími larvami.

K nasazení může rovněž docházet tak, že se kolem kůlů umístí trubicové sítě, do kterých se předtím vložili juvenilní jedinci.

Juvenilní jedinci se vyvíjejí ze starších larev chovaných v oblasti a extrahovaných z nadměrného množství z jiných kůlů, na které byly nasazeny v témže produkčním roce.

Ve výjimečném případě, kdy je na lanech nedostatek larev, a na základě schválení příslušných orgánů daného státu je tedy možné lovit juvenilní jedince, kteří se poté vloží do trubicovitých sítí, a to v přirozených oblastech jejich výskytu, kde se dohlíží na jejich zdravotní stav, což je v souladu s platnými právními předpisy daného státu v případě míst produkce nutné.

Produkty z umělé líhne nebo z odchovných zařízení jsou v každém případě vyloučeny.

Mušle se chovají na kůlech na pozemcích nebo částech ploch umístěných v přílivové zóně. Chov mušlí „moules de bouchot“ probíhá na svisle umístěných kůlech o maximální výšce 6 metrů, částečně zapuštěných do země a neodstranitelných poté, co se na ně upevní starší larvy. Výška části kůlu, do které se provádí nasazení, je omezena na 3,50 metru.

Při upevňování na kůl se dodržuje 30 centimetrová výška mezi dnem a spodní úrovní lana nebo šňůry.

3.6.3.2 Chov

Tato fáze – od upevnění na kůly po operace, které předcházejí uvedení na trh, trvá nejméně šest měsíců a může dosáhnout i dvaceti čtyř měsíců.

Chov na kůlech spočívá v umístění optimálního množství jedinců. Během svého vývoje mušle umístěné ve vnější vrstvě rostou rychleji než mušle, které jsou blíže kůlu. Mušle se během svého vývoje mohou přemístit na nové kůly: vrstva mušlí na povrchu se sebere a vloží do trubicovité sítě, jež se navlékne kolem nového kůlu. Této operaci se říká „boudinage“.

Tímto způsobem se mohou živočichové přemístit na nové kůly během svého vývoje vícekrát.

Takto vytvořené role se obecně upevňují na kůly, které jsou v pobřežním pásu umístěné nejvýše.

3.6.3.3 Sběr

Ke sběru dochází na konci chovu, jak je uvedeno v bodě 3.6.3.2. Spočívá v odnětí hroznů mušlí z kůlů a může se provádět ručně nebo mechanicky.

Je zakázáno sbírat mušle, které spadnou k patce kůlů.

3.6.4 Čištění a skladování

Fáze čištění a skladování začíná po sběru mušlí a končí balením produktu.

3.6.4.1 Čištění

Je-li to nezbytné, dochází k této operaci proto, aby mohl člověk škeble konzumovat, a to v souladu s platnými právními předpisy státu, jež je na produkci a uvádění produktu na trh zainteresován.

Probíhá po sběru:

- buď uchováváním v uzavřených nádobách v rámci ploch nebo částí ploch uvnitř pobřežního pásma, kde se mušle „moules de bouchot“ chovají,
- nebo ponořením v uzavřených nádobách do nepotopitelných nádrží s přitékající mořskou vodou v centrech pro čištění nebo pro expedování.

Pokud jsou mušle umístěny do uzavřené nádoby nebo nádrže, nesmějí tam být celkově déle než 14 dní.

3.6.4.2 Skladování

Tato fáze může probíhat jak u těchž producentů jako v případě fáze chovu, pokud se jedná o producenta, který produkt expeduje, tak ve schváleném centru pro expedování (nebo balení). Skladování je fází uchovávání produktů předtím, než jsou baleny, v podobě uskladnění v potopitelných či nepotopitelných nádrží po fázi čištění, je-li to nezbytné.

Maximální doba skladování je 14 dní od vypuštění vody z oblasti chovu až po balení. Maximální doba, po kterou jsou produkty v nepotopitelných nádržích, je osm dní.

3.6.5 Balení (či fáze expedování)

Poté, co se mušle případně dostanou do čistící nádoby či nádrže, jsou v centrech pro expedování seškrabány, umyty a roztříděny.

Minimální vzdálenost mezi tyčemi mříží používanými pro třídění mušlí je stanovena na 12 mm.

Aby mohl být produkt označen za zaručenou tradiční specialitu „moules de bouchot“, musí balení obsahovat mušle o tloušťce nejméně 12 mm, přičemž poměr mušlí s tloušťkou menší než 12 mm může být maximálně 5 %.

Minimální obsah masa se vypočítává podle ukazatele Lawrence a Scotta, a to následujícím způsobem:

Ukazatel = suchá hmotnost masa * 1 000 / (celková hmotnost – hmotnost lastury)

Tzv. zjednodušený ukazatel se může použít a měřit takto:

Ukazatel = hmotnost masa po vaření / celková hmotnost před vařením

Mušle vybrané pro označení zaručená tradiční specialita musí vykazovat ukazatel Lawrence a Scotta ≥ 100 .

Na základě náležitě odůvodněné žádosti a rozhodnutí příslušných orgánů daného státu může být obsah masa v mušlích připravených k balení změněn za výjimečných okolností (tj. jsou-li nepříznivé podmínky výživy) a v případě určeného sběru. Tyto hodnoty však nemohou v žádném případě být nižší než 10 % minimální míry ukazatele (100).

Mušle musí rovněž být:

- zvnějšku čisté,
- živé.

Produkt „moules de bouchot“ se balí a uvádí na trh v nádobách o maximální kapacitě 15 kg. Je možné jej rovněž prodávat v sáčcích po 2 až 15 kg nebo v vaničkách o objemu 0,5 až 7 kg.

3.6.6 Prodej spotřebitelům

Na etiketě jednotlivých balení mušlí s označením „Moules de bouchot“ musí být uvedeno:

- název zaručené tradiční speciality „Moules de bouchot“ ztvárněný:

- většími písmeny uvedenými na etiketě,
 - stejně velkými písmeny, a to jak na výšku, tak na šířku,
 - písmeny ve stejné barvě,
 - v jednom bloku.
- Označení „spécialité traditionnelle garantie“ („zaručená tradiční specialita“) a logo „STG“ („ZTS“) bezprostředně před názvem a po názvu zaručené tradiční speciality bez dalších označení.
- Jakákoli další označení, zejména povinná na základě obecných právních předpisů, musejí být výrazně oddělena od názvu ZTS.

3.7 Zvláštní povaha zemědělského produktu nebo potraviny:

Specifičnost produktu „moules de bouchot“ spočívá v následujících vlastnostech, za které vděčí podmínkám chovu, metodám a trvání chovu, díky nimž lze zaručit specifičnost a stejnoměrnost produktů:

Tvrdá lastura

Způsob produkce v oblasti, ve které se voda často opadá a v níž je lastura často vystavena proudícímu vzduchu a slunci, díky čemuž tvrdne. Proto je lastura musí „moules de bouchot“ výrazně pevná.

Silný sval-přitahovač a mazlavá, hedvábná, nemoučná struktura

Způsob produkce v oblasti častého opadnutí vody také umožňuje dosáhnout toho, že slávky mají silné svaly-přitahovače, které udržují lasturu uzavřenou během celého období opadnutí vody. Struktura svaloviny zůstává mazlavá, hedvábná a nemoučná, protože lastura ve fázích konečné úpravy, přepravy, skladování a uvedení na trh zůstává velmi dobře uzavřena.

Krémová až žluto oranžová barva uvařené svaloviny

Chovné slávky jsou dostatečně od sebe vzdáleny v prostoru okolního prostředí s horním výskytem fytoplanktonu, který je pro ně potravou. Tyto podmínky umožňují slávce získat typické krémové zbarvení svaloviny se žlutooranžovými akcenty. Jiné zbarvení může mít maximálně 10 % slávek.

Čistota a absence bahenního zápachu a cizích látek

Slávky „moules de bouchot“ se vyznačují čistou lasturou, neobsahují cizorodé části (kraby, zrnka písku), jsou bez jakéhokoli bahenního zápachu či chutě bahna, neboť při přivazování drátu nebo šňůry na kůl se dodržuje minimální výška 30 cm mezi dnem a spodní úrovní drátu nebo šňůry. Díky tomu slávka „Moule de bouchot“ vůbec nepřichází do kontaktu s dnem.

Homogenní podíl svaloviny dosahující minimální hodnoty ukazatele 100

Homogenní rozmístění a nízká hustota kůlů v přílivové zóně, jakož i péče věnovaná pravidelnému rozmístění slávek po celé výšce kůlů, umožňují dosáhnout toho, že je zatížení slávkami rovnoměrně rozloženo v rámci celé masy vody, která je v přílivové zóně k dispozici.

Slávky tak mohou zužitkovat výživné látky proudící v různých hloubkách vodního sloupce, což umožňuje dosáhnout homogenního obsahu svaloviny v lasturách s minimální hodnotou 100 podle ukazatele Lawrence a Scotta.

3.8 Tradiční povaha zemědělského produktu nebo potraviny:

Tradiční povaha slávek „moules de bouchot“ vychází z těchto vlastností:

- tento chov vždy probíhá na seřazených, svise osazených dřevěných kůlech,
- růst slávek zajišťují výhradně výživné látky přítomné v mořském prostředí.

Chovný postup spočívá v přísném dohledu nad produktem chovateli slávek (tzv. „boucholeur“) a v manipulaci s velmi mladými slávkami, které se přemísťují s cílem dosáhnout rovnoměrného růstu všech živočichů umístěných do chovu.

3.8.1 Chov na dřevěných kůlech

Tradice chovu slávek se datuje od roku 1235. Historické prameny uvádějí, že v roce 1235 ztroskotal v zátoce u města Aiguillon Ir Patrick Walton. „Jako jediný, který přežil ztroskotání lodi, se usadil v obci Esnandes a aby přežil, začal chytat ptáky pomocí speciální sítě, tzv. sítě „allouret“, která byla napnutá nad hladinou moře a připevněna na dlouhých kolících zapíchnutých do bahna. Brzy si všiml, že na těchto kolících se zachycovaly slávky, jejichž růst a kvalita dosahovaly vyšší úrovně než volně žijící mušle. Proto se rozhodl, že tyto měkkýše zkusí chovat.“ (Marteil, 1979).

S tímto úmyslem osadil řady kůlů, na kterých se slávky mohly zachytit a růst. Tímto kůlům dal název „bouchots“, což je slovo keltského původu pocházející ze slova „bout“ – konec, ohrada – a ze slova „choat“ nebo „chott“ – ze dřeva (Marteil, 1979).

Tento chov se i v současnosti praktikuje na stejných základech. Přístroje se vzhledem k technologickým inovacím poněkud změnily.

V průběhu staletí několik autorů, kteří se zajímali o chov slávek, ve svých písemných dílech zdůrazňovali skutečnost, že praktiky zavedené Irem Waltonem se v průběhu času změnily pouze nepatrně. Coste (1855) napsal, že „praktiky, které (Walton) zavedl, byly tak šťastně zvoleny a vyhovují trvalým potřebám nového průmyslu, že i po téměř osmi staletích se jich obyvatelstvo stále drží a vnímá je jako své dědictví.“

Od roku 1930 byly kolíky nahrazeny kůly (pevnější kmeny stromů s větším průměrem než tradiční kolíky, jejichž životnost byla krátká).

Změny v provozech, ke kterým došlo po roce 1950, byly vyvolané prvními nařízeními upravujícími chov slávek. Vlastníkem půdy se stal stát, který tyto pozemky přiděluje a provádí na nich dozor. Používání kůlů „bouchots“ ve tvaru V již není povoleno, jelikož výrazně usnadňovaly zanášení půdy bahnem. Kůly se od té doby rozmísťují do rovnoběžných řad otočených kolmo k pobřeží. Jejich rozmístění je upraveno předpisy. Pravidla se v jednotlivých regionech liší, protože podmínky prostředí, charakter dna, proudy, obsah výživných látek a další faktory jsou v každé oblasti odlišné.

Vzhledem ke snaze zvýšit výnosy se metoda produkce mění a vyvíjí, avšak seřazené a osazené kůly i nadále představují základy rozvinutých provozů.

3.8.2 Stupňovité uspořádání kůlů „bouchots“

V roce 1855 Coste upřesnil, že kůly „bouchots“ mohou být stupňovitě uspořádány až do čtyř úrovní.

Tento způsob uspořádání do špalírů v přílivových zónách přetrvává dodnes. S využitím výškového rozdílu v rámci přílivové zóny se řady kůlů postupně stupňovitě svažují od horní části přílivové zóny směrem k moři. Horní stupně se používají jako místo na uskladnění slávek, které se tam umísťují po dosažení velikosti vhodné k lidské spotřebě.

3.8.3 Využívání výhradně přirozeného prostředí

Lastury se chovají výhradně v jejich přirozeném prostředí. Oplodňování stále probíhá přirozeně v moři bez zásahu člověka, výživa sestává výhradně z přírodního a živého fytoplanktonu a během růstu se mořské prostředí nijak chemicky neošetřuje.

3.9 Minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy:

Položky, které se kontrolují	Mezní hodnoty	Způsob hodnocení	Minimální četnost kontrol
Umístění kůlů	100 % kůlů v přílivových zónách	Vizuální kontrola a/nebo kontrola dokumentů	Každoročně 20 % provozovatelů

Položky, které se kontrolují	Mezní hodnoty	Způsob hodnocení	Minimální četnost kontrol
Hustota kůlů	Nižší nebo rovna: — 350 kůlů/100 m (trojitě řady) — 250 kůlů/100 m (dvojitě řady) — 200 kůlů/100 m (jednoduché řady)	Kontrola dokumentů	Každoročně 20 % provozovatelů
Absence kontaktu s dnem nebo bahnem	100 % kůlů	Vizuální kontrola a/nebo kontrola dokumentů	Každoročně 20 % provozovatelů
Chovný cyklus na kůlech „bouchots“	100 % produkce	Vizuální kontrola a/nebo kontrola dokumentů	Každoročně 20 % provozovatelů
Doba trvání chovného cyklu na kůlech	Více než 6 měsíců a méně než 24 měsíců	Kontrola dokumentů	Dvakrát ročně
Barva uvařené svaloviny	Krémová až žlutooranžová Maximálně 10 % slávek jiné barvy	měření	Dvakrát ročně
Analytická zkouška	Ukazatel Lawrence a Scotta 100 a více a tloušťka lastury 12 mm a více, maximálně 5 % slávek o tloušťce nižší než 12 mm	Měření a/nebo kontrola dokladů	Dvakrát ročně Se samokontrolou každé dva měsíce

4. **Orgány nebo subjekty ověřující soulad se specifikací produktu:**

4.1 *Název a adresa:*

Název: CERTIS
Adresa: Immeuble Le Millepertuis
Les Landes d'Apigné
35650 Le Rheu
FRANCE

Tel. +33 299608282
E-mail: certis@certis.com.fr

veřejný soukromý

4.2 *Zvláštní úkoly orgánu nebo subjektu:*

Certifikační orgán akreditovaný v souladu s normou EN 45011 pověřený kontrolou dodržování specifikace ve Francii. Uvedený kontrolní orgán je odpovědný za kontrolu specifikace v plném rozsahu.

CENY PŘEDPLATNÉHO NA ROK 2012 (bez DPH, včetně poštovního za obvyklou zásilku)

Úřední věstník EU, řady L + C, pouze tištěné vydání	22 úředních jazyků EU	1 200 EUR ročně
Úřední věstník EU, řady L + C, tištěné vydání + roční DVD	22 úředních jazyků EU	1 310 EUR ročně
Úřední věstník EU, řada L, pouze tištěné vydání	22 úředních jazyků EU	840 EUR ročně
Úřední věstník EU, řady L + C, měsíční DVD (souhrnný)	22 úředních jazyků EU	100 EUR ročně
Dodatek k Úřednímu věstníku (řada S), DVD, jedno vydání týdně	mnohojazyčné: 23 úředních jazyků EU	200 EUR ročně
Úřední věstník EU, řada C – Výběrová řízení	jazyky, kterých se týká výběrové řízení	50 EUR ročně

Předplatné *Úředního věstníku Evropské unie*, který vychází v úředních jazycích Evropské unie, je k dispozici ve 22 jazykových verzích. Zahrnuje řady L (Právní předpisy) a C (Informace a oznámení).

Každá jazyková verze má samostatné předplatné.

V souladu s nařízením Rady (ES) č. 920/2005, zveřejněným v Úředním věstníku L 156 ze dne 18. června 2005, které stanoví, že orgány Evropské unie nejsou dočasně vázány povinností sepsat všechny akty v irštině a zveřejňovat je v tomto jazyce, je Úřední věstník vydávaný v irském jazyce prodáván zvlášť.

Předplatné dodatku k Úřednímu věstníku (řada S – Dodatek k *Úřednímu věstníku Evropské unie*) zahrnuje znění ve všech 23 úředních jazycích na jednom mnohojazyčném DVD.

Předplatné *Úředního věstníku Evropské unie* opravňuje na požádání k obdržení různých příloh Úředního věstníku. Předplatitelé jsou na vydávání příloh upozorňováni prostřednictvím „oznámení čtenářům“ zveřejňovaného v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Prodej a předplatné

Předplatné různých placených periodik, jako například předplatné *Úředního věstníku Evropské unie*, lze získat u našich distributorů. Seznam distributorů se nachází na této internetové adrese:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_cs.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) nabízí přímý a bezplatný přístup k právu Evropské unie. Tyto internetové stránky umožňují nahlížet do *Úředního věstníku Evropské unie* a obsahují rovněž smlouvy, právní předpisy, judikaturu a návrhy právních předpisů.

Více informací o Evropské unii naleznete na adrese: <http://europa.eu>

