



Oznámení č.	Obsah	Strana
-------------	-------	--------

II *Sdělení*

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2013/C 231/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Případ COMP/M.6972 – BC Partners/Springer Science + Business Media) ⁽¹⁾	1
2013/C 231/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Případ COMP/M.6961 – Goldman Sachs/Gávea Investimentos/JV) ⁽¹⁾	1
2013/C 231/03	Bez námitek k navrhovanému spojení (Případ COMP/M.6697 – OW Bunker/Bergen Bunkers) ⁽¹⁾	2
2013/C 231/04	Bez námitek k navrhovanému spojení (Případ COMP/M.6891 – Agrofert/Lieken) ⁽¹⁾	2

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2013/C 231/05	Směnné kurzy vůči euru	3
---------------	------------------------------	---

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2013/C 231/06	Oznámení o žádosti o povolení průzkumu kapalných a plyných uhlovodíků s názvem „Case la Rocca“ – Region Sicílie – Regionální rada pro energetiku a veřejné služby (Assessorato Regionale dell'Energia e dei Servizi di P.U.) – Dipartimento Regionale dell'Energia (Regionální oddělení pro energetiku) – Regionální úřad pro uhlovodíky a geotermální energii (Ufficio Regionale per Gli Idrocarburi e la Geotermia) (U.R.I.G.)	4
---------------	--	---

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2013/C 231/07	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc COMP/M.6863 – Avnet EMG/MSC Investoren) ⁽¹⁾	6
2013/C 231/08	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc COMP/M.6978 – Banco Popular SA/Group Crédit Mutuel/ATM Business) ⁽¹⁾	7
2013/C 231/09	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc COMP/M.7002 – M&G/Alliance Medical) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	8

JINÉ AKTY

Evropská komise

2013/C 231/10	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	9
2013/C 231/11	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	14
2013/C 231/12	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	20



⁽¹⁾ Text s významem pro EHP

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Případ COMP/M.6972 – BC Partners/Springer Science + Business Media)****(Text s významem pro EHP)**

(2013/C 231/01)

Dne 31. července 2013 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námítka a prohlásit jej za slučitelné se společným trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004. 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/en/index.htm>) pod číslem 32013M6972. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Případ COMP/M.6961 – Goldman Sachs/Gávea Investimentos/JV)****(Text s významem pro EHP)**

(2013/C 231/02)

Dne 25. července 2013 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námítka a prohlásit jej za slučitelné se společným trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004. 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/en/index.htm>) pod číslem 32013M6961. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Případ COMP/M.6697 – OW Bunker/Bergen Bunkers)
(Text s významem pro EHP)
(2013/C 231/03)

Dne 11. prosince 2012 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námítka a prohlásit jej za slučitelné se společným trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004. 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/en/index.htm>) pod číslem 32012M6697. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Případ COMP/M.6891 – Agrofert/Lieken)
(Text s významem pro EHP)
(2013/C 231/04)

Dne 15. května 2013 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námítka a prohlásit jej za slučitelné se společným trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004. 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/en/index.htm>) pod číslem 32013M6891. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.
-

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

8. srpna 2013

(2013/C 231/05)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,3360	AUD	australský dolar	1,4726
JPY	japonský jen	128,68	CAD	kanadský dolar	1,3909
DKK	dánská koruna	7,4574	HKD	hongkongský dolar	10,3626
GBP	britská libra	0,86200	NZD	novozélandský dolar	1,6747
SEK	švédská koruna	8,6828	SGD	singapurský dolar	1,6848
CHF	švýcarský frank	1,2307	KRW	jihokorejský won	1 486,97
ISK	islandská koruna		ZAR	jihoafrický rand	13,1930
NOK	norská koruna	7,8840	CNY	čínský juan	8,1771
BGN	bulharský lev	1,9558	HRK	chorvatská kuna	7,5038
CZK	česká koruna	25,816	IDR	indonéska rupie	13 743,95
HUF	maďarský forint	298,91	MYR	malajsijský ringgit	4,3373
LTL	litevský litas	3,4528	PHP	filipínské peso	58,193
LVL	lotyšský latas	0,7028	RUB	ruský rubl	44,0086
PLN	polský zlotý	4,2066	THB	thajský baht	41,750
RON	rumunský lei	4,4540	BRL	brazilský real	3,0760
TRY	turecká lira	2,5708	MXN	mexické peso	16,9438
			INR	indická rupie	81,3110

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

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

OZNÁMENÍ O ŽÁDOSTI O POVOLENÍ PRŮZKUMU KAPALNÝCH A PLYNNÝCH UHLOVODÍKŮ
S NÁZVEM „CASE LA ROCCA“

REGION SICÍLIE

REGIONÁLNÍ RADA PRO ENERGETIKU A VEŘEJNÉ SLUŽBY (ASSESSORATO REGIONALE
DELL'ENERGIA E DEI SERVIZI DI P.U.) – DIPARTIMENTO REGIONALE DELL'ENERGIA (REGIONÁLNÍ
ODDĚLENÍ PRO ENERGETIKU)REGIONÁLNÍ ÚŘAD PRO UHLOVODÍKY A GEOTERMÁLNÍ ENERGII (UFFICIO REGIONALE PER GLI
IDROCARBURI E LA GEOTERMIA) (U.R.I.G.)

(2013/C 231/06)

Společnost Irminio S.r.l. – se sídlem Via Principe di Villafranca 50, PSČ 90139 Palermo Italia – zapsaná u obchodní komory v Palermu P.IVA/C.F. (IČO/číslo pro DPH) 03922140821, REA č. 160160, v žádosti ze dne 3. dubna 2013 adresované regionálnímu radovi pro energetiku a veřejné služby, příslušnému orgánu pro udělení práva k těžbě na území regionu Sicílie, se sídlem na adrese viale Campania 36, PSČ 90144 Palermo, požádala, aby jí ve smyslu předpisu L.R.S. č. 14 ze dne 3. července 2000 bylo uděleno povolení k průzkumu kapalných a plyných uhlovodíků s názvem „Case la Rocca“, a to na území o rozloze 8 000 ha (80 km²) nacházejícím se na území provincie Ragusa, obce Ragusa. Území bylo vymezeno na mapě I.G.M.I. č. 276 „Ragusa“ v měřítku 1:100 000 a na mapách I.G.M.I. č. 276 IV SO „Donnafugata“, 276 III NE „Donnalucata“, 276 IV SE „Monte Renna“ a 276 IV NE „Comiso“.

Obvod dané oblasti, které se žádost o povolení týká, má tvar nepravidelného mnohoúhelníku vymezeného úseky souvislé čáry spojující body „A“, „B“, „C“, „D“, „E“, „F“, „G“, „H“.

Výše uvedené body jsou definovány takto:

A. Shoduje se s bodem „O“ žádosti o povolení „Contrada Giardinello“. Bod se nachází na severním okraji domu Casa Veninata v lokalitě „C.da Stanislao“ a je uveden na mapě č. 276 IV SO „Donnafugata“;

B. Shoduje se s bodem „N“ žádosti o povolení „Contrada Giardinello“. Bod se nachází na severním okraji domu v nadmořské výšce 580 m v lokalitě „C.da Castiglione“, zhruba 350 m severo-severozápadně od „Villa Arezzo“, a je uveden na mapě č. 276, IV NE „Comiso“;

C. Shoduje se s bodem „B“ povolení „S. Anna“. Bod se nachází na severovýchodním okraji budov „Case Cosentino“ v lokalitě „C.da Cento pozzì“ a je uveden na mapě č. 276, IV NE „Comiso“;

D. Shoduje se s bodem „A“ povolení „S. Anna“. Bod svým umístěním odpovídá jižnímu okraji budovy „Villa Monelli“ v lokalitě „C.da Badia“. a je uveden na mapě č. 276 IV SE „Monte Renna“;

E. Shoduje se s bodem „E“ povolení „S. Anna“. Bod se nachází na severním okraji budovy „Casa Nifosi“ v nadmořské výšce 446 m v lokalitě „C. da Giubiliana“ a je uveden na mapě č. 276, IV SE „Monte Renna“;

F. Shoduje se s bodem „D“ povolení „S. Anna“. Bod se nachází na západní straně rozcestí v nadmořské výšce 557 m v blízkosti „C. da Cimillà“, mezi 5. a 6. km silnice spojující obci Ragusa s Marina di Ragusa, a je uveden na mapě č. 276, IV SE „Monte Renna“;

G. Shoduje se s bodem „G“ povolení „Ragusa“ a s bodem „B“ povolení „Irminio“. Je tvořen vápencovým mezníkem, který svým umístěním odpovídá okraji „O“ budov „Case Arezzo“ v lokalitě „C.da Pozzillo“, a je uveden na mapě č. 276, IV SE „Monte Renna“;

H. Shoduje se s bodem „P“ žádosti o povolení k průzkumu „Contrada Giardinello“. Bod svým umístěním odpovídá jihovýchodnímu okraji budovy v lokalitě „C.da Perrone“ v nadmořské výšce zhruba 75 m a 325 m jihovýchodně od „C.da Perronello“. Bod se nachází na mapě č. 276 III NE „Donnalucata“;

Zeměpisné souřadnice

Bod	Východní zem. délka (M. Mario) Zem. šířka	Bod
A	2° 06' 02,85"	36° 52' 29,92"
B	2° 10' 41,42"	36° 55' 59,93"
C	2° 14' 07,72"	36° 55' 08,73"
D	2° 09' 26,66"	36° 53' 12,66"
E	2° 10' 50,50"	36° 51' 35,87"

Bod	Východní zem. délka (M. Mario) Zem. šířka	Bod
F	2° 13' 35,88"	36° 52' 51,54"
G	2° 13' 01,00"	36° 50' 51,09"
H	2° 09' 16,10"	36° 47' 59,10"

Zúčastněné strany mohou předkládat žádosti o povolení pro uvedenou oblast do 90 dní od zveřejnění tohoto oznámení v *Úředním věstníku Evropské unie*; žádosti doručené po tomto termínu budou prohlášeny za nepřijatelné. Rozhodnutí o udělení povolení k průzkumu bude vydáno do šesti měsíců od uzávěrky pro předkládání případných žádostí konkurenčních společností. Podle čl. 5 odst. 1 směrnice 94/22/ES se rovněž oznamuje, že kritéria, na jejichž základě se vydávají povolení k vyhledávání, průzkumu a těžbě, byla již zveřejněna v *Úředním věstníku Evropských společenství* řady C 396 ze dne 19. prosince 1998 na základě legislativního dekretu prezidenta republiky č. 625 ze dne 25. listopadu 1996 (zveřejněný v *Úředním věstníku Italské republiky* č. 293 ze dne 14. prosince 1996), kterým se provádí a uplatňuje uvedená směrnice v italském právním řádu; kritéria byla rovněž přesně určena ve výše uvedeném sicilském regi-

onálním zákoně č. 14 ze dne 3. července 2000 (zveřejněném v *Úředním věstníku regionu Sicílie* č. 32 ze dne 7. července 2000).

Podmínky a požadavky týkající se výkonu nebo ukončení činnosti jsou stanoveny výše uvedeným předpisem Legge Regionale Siciliana č. 14 ze dne 3. července 2000 a typovým ustanovením vydaným vyhláškami rady pro průmysl č. 91 ze dne 30. října 2003 a č. 88 ze dne 20. října 2004, zveřejněnými v *Úředním věstníku regionu Sicílie* č. 49, části I, ze dne 14. listopadu 2003 a č. 46, části I, ze dne 5. listopadu 2004.

Dokumentace k žádostem je uložena v Regionálním úřadě pro uhlovodíky a geotermální energii Regionálního oddělení pro průmysl a báňského regionálního oddělení (Ufficio Regionale per gli Idrocarburi e la Geotermia del Dipartimento Regionale dell'Industria e delle Miniere) na adrese Via Ugo La Malfa 101, PSČ 90146 Palermo, kde do ní mohou zúčastněné strany nahlédnout.

Hlavní inženýr

Dr. Ing. Salvatore GIORLANDO

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc COMP/M.6863 – Avnet EMG/MSC Investoren)****(Text s významem pro EHP)**

(2013/C 231/07)

1. Komise dne 1. srpna 2013 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾, kterým podnik Avnet EMG GmbH („Avnet“, Německo), dceřiná společnost ve výlučném vlastnictví podniku Avnet Inc. („Avnet Inc.“, USA), získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení ES o spojování nákupem akcií kontrolu nad podnikem MSC Investoren GmbH („MSC“, Německo).
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
 - podniku Avnet: distribuce elektronických součástek, počítačových produktů a technologických služeb,
 - podniku MSC: distribuce elektronických součástek.
3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení (ES) o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.
4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí předložily své případné připomínky k navrhované transakci.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Připomínky lze Komisi zaslat faxem (+32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou s uvedením čísla jednacího COMP/M.6863 – Avnet EMG/MSC Investoren na adresu Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž Evropské komise:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc COMP/M.6978 – Banco Popular SA/Group Crédit Mutuel/ATM Business)****(Text s významem pro EHP)**

(2013/C 231/08)

1. Komise dne 2. srpna 2013 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾, kterým podnik Banco Popular Español SA („Banco Popular“, Španělsko) a podnik Group Crédit Mutuel („Crédit Mutuel“, Francie) získávají společnou kontrolu nad nově založenou společností („ATM Business“, Španělsko) vytvářející společný podnik plnící všechny funkce samostatné hospodářské jednotky ve smyslu čl. 3 odst. 4 nařízení ES o spojování.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Banco Popular SA: komerční, retailové a investiční bankovníctví, bankovní služby velkým korporátním klientům a poskytování pojišťovacích služeb,
- podniku Group Crédit Mutuel: retailové bankovníctví a pojišťovnictví,
- podniku ATM Business: poskytování služeb nutných pro autorizaci, sběr dat, zpracování, vypořádání a rekondilaci transakcí prováděných prostřednictvím bankomatu držiteli karet ve Španělsku.

3. Evropská 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 o spojování je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

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

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Připomínky lze Komisi zaslat faxem (+32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou s uvedením čísla jednacího COMP/M.6978 – Banco Popular SA/Group Crédit Mutuel/ATM Business na adresu Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž Evropské komise:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc COMP/M.7002 – M&G/Alliance Medical)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2013/C 231/09)

1. Komise dne 2. srpna 2013 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾, kterým podnik M&G Investment Management Limited („M&G“, Spojené království) kontrolovaný podnikem Prudential plc (Spojené království) získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení ES o spojování kapitalizací pohledávky výhradní kontrolu nad skupinou společností Alliance Medical („Alliance Medical“, Spojené království).
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
 - podniku M&G: dceřiná společnost ve stoprocentním vlastnictví Prudential plc, mezinárodní pojišťovací skupiny a oddělení správy investic Prudential plc v Evropě,
 - podniku Alliance Medical: především poskytování externích diagnostických zobrazovacích služeb pro nemocnice a zdravotnická střediska a výroba a distribuce radiofarmak a stopovacích látek používaných pro diagnostické zobrazování.
3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení (ES) o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno. V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení (ES) o spojování⁽²⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.
4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí předložily své případné připomínky k navrhované transakci.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Připomínky lze Komisi zaslat faxem (+32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu či poštou s uvedením čísla jednacího COMP/M.7002 – M&G/Alliance Medical na adresu Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž Evropské Komise:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

⁽²⁾ Úř. věst. C 56, 5.3.2005, s. 32 („sdělení o zjednodušeném postupu“).

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

(2013/C 231/10)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽²⁾

„WEST COUNTRY LAMB“

č. ES: UK-PGI-0005-0667-21.12.2007

CHZO (X) CHOP ()

1. **Název**

„West Country Lamb“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Spojené království

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

Třída 1.1 Čerstvé maso (a droby)

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

„West Country Lamb“ je název používaný pro jatečně upravená těla, půlky jatečně upravených těl či kusy masa z jehňat narozených a chovaných v oblasti West Country v Anglii a poražených v souladu s normami organizace Meat South West (MSW) nebo rovnocennými normami.

Věk jehňat nesmí v době porážky přesahovat 12 měsíců. Maso zvířat, jež jsou i) narozená každoročně před 1. říjnem a ii) porázená mezi 1. lednem a 30. dubnem následujícího roku, musí být podrobena procesu zrání. Zrání může spočívat v minimálně pětidenním chladírenském skladování v době mezi porážkou a prodejem konečnému spotřebiteli nebo v jednom z procesů zrání uvedených v pokynech ke zpracování jehněčího masa, které v roce 1994 vydala britská organizace Meat and Livestock Commission (MLC) (patří mezi ně elektrostimulace a zavěšení za bedro). Konečná hmotnost se musí pohybovat mezi 9 kg a 26 kg hmotnosti poraženého zvířete.

V porovnání s krmivem složeným z koncentrátů zlepšuje zvláštní strava založená na pastvě chemické složení svaloviny jehňat (viz níže uvedená tabulka 1) i organoleptické vlastnosti masa.

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

⁽²⁾ Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

Tabulka 1

Složení mastných kyselin (mg/100g) a obsah vitamínu E (mg/kg) bederního svalu jehňat

	Tráva	Koncentráty
18:2 ⁽¹⁾	98	143
18:3 ⁽²⁾	52	29
EPA ⁽³⁾	23	15
DHA ⁽⁴⁾	6,5	4,9
Vitamin E	4,6	1,9
18:2/18:3	1,9	5,0

⁽¹⁾ kyselina linolová

⁽²⁾ kyselina linolenová

⁽³⁾ kyselina eikosapentaenová

⁽⁴⁾ kyselina dokosahexaenová

Výsledkem je velmi chutné maso, jež zaručuje mimořádný chuťový zážitek. Barva tuku může být bílá až krémová, díky specifické stravě však bývá většinou krémová. Barva masa je růžová až tmavě červená, přičemž červená barva tmavne úměrně stupni zralosti. Klasifikace jatečně upravených těl jehňat (podle systému EUROP) potřebná k zajištění optimální konzumní kvality je následující:

- zařazení jatečně upravených těl do třídy zmasilosti R nebo lepší a do třídy protučnělosti 2 až 3H,
- jatečně upravená těla o hmotnosti nižší než 15 kg mohou patřit do třídy zmasilosti O.

		Rostoucí obsah tuku =>						
		1	2	3L	3H	4L	4HL	5
Zlepšující se zmasilost = ^	E							
	U							
	R							
	O		9–15 kg	9–15 kg	9–15 kg			
	P							

Velikost jatečně upravených těl může být různá v závislosti na preferencích trhu a na plemeni ovcí.

Po porážce se produkt „West Country Lamb“ uvádí na trh v těchto různých podobách:

- Celá jatečně upravená těla bez vnitřností, které nejsou určené ke konzumaci, bez kůže, bez hlavy a bez končetin. Ledviny s ledvinovým lojem mohou zůstat u těla.
- Celé jatečné půlky: podélně rozpůlené jatečně upravené tělo.
- Celé kusy: vzniklé bouráním jatečně upraveného těla/ jatečných půlek na menší, rozeznatelné části (aby se vyhovělo preferencím zákazníka). Tyto kusy mohou být nabízeny s kostí nebo bez kostí a prodávány v ochranném balení.

Produkt „West Country Lamb“ se může prodávat čerstvý (chlazený) nebo zmrazený.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

—

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

Jehňata mohou ve fázi odstavení a v konečné fázi výkrmu dostávat doplňkové krmivo. Producent v takovém případě zaznamenává údaje o složení a nákupu tohoto krmiva a tyto záznamy poté kontrolují inspektoři odpovídající za kvalitu, aby se zajistilo minimálně 70 % složení krmiva z píce. Režim kvality vyžaduje extenzivní chov s přiměřenou dobou pastvy před porážkou, která činí zpravidla dva měsíce.

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

Jehňata musí být narozená, chovaná a vykrmená v oblasti West Country.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

—

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast sestává z šesti hrabství Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset a Wiltshire, které spolu tvoří oblast West Country v Anglii.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Oblast West Country v Anglii lze popsat jako travinami porostlý poloostrov. K rozdílnému obhospodařování půdy v podobě pastvin a pěstování plodin na orné půdě přispěly rovněž odlišné typy půd. Oblast West Country se vyznačuje vysokým podílem glejových půd a hnědozemí, na nichž se daří travnatým porostům, ale které nejsou příliš vhodné jako orná půda. Oblasti s ornou půdou mají vyšší podíl jílovitých a písčitých půd, jež mají lepší propustnost vody. Oblast West Country je navíc charakteristická nejvyššími průměrnými teplotami a nejvyššími minimálními a maximálními teplotami ve Spojeném království.

West Country je největší převážně zemědělsky využívanou oblastí v Anglii, která je zároveň jedna z nejrozmanitějších ve Spojeném království. Zdejší zemědělské podniky produkují odhadem 21 % jehněčího masa v Anglii. Chov ovcí spolu s chovem skotu (který se z 24 % podílí na produkci hovězího masa) utváří ráz místní krajiny a přispívá k zachování přírodního dědictví této oblasti. Velmi rozšířený chov dobytka měl za následek vznik rozsáhlého odvětví zpracování masa, které v této oblasti vytváří potřebné pracovní příležitosti.

Díky teplým a mírným teplotám v oblasti West Country a dešťovým srážkám, které jsou rovnoměrně rozděleny po celý rok, jakož i hlubokým půdám schopným zadržovat vlhkost mohou být pastviny a pícniny využívány ke spásání a produkci krmiv téměř po celý rok. V převážné části této oblasti roste tráva po dobu více než 300 dnů v roce. Toto téměř celoroční vegetační období je v oblasti West Country pravidlem a je důvodem pro převládající živočišnou výrobu. Kromě toho se více než 25 % travnatých ploch oblasti West Country nachází v národních parcích nebo oblastech mimořádných přírodních krás (AONB) a najdeme zde přes 57 % květinových luk ve Spojeném království. Z výsledků výzkumu provedeného univerzitou v Bristolu vyplývá, že maso z převážně pasených jehňat je chutnější a oblíbenější než maso ze zvířat krmených koncentráty.

Na základě jedinečného mírného klimatu a celoročního růstu trávy se jehněčí maso v této oblasti navíc produkuje po celý rok.

5.2 Specifičnost produktu

Krmivo v oblasti West Country sestává převážně z čerstvé a konzervované trávy. To má specifický dopad na jakost masa jehňat a na jeho výživovou hodnotu, pokud jde o jeho podíl mastných kyselin, obsah vitamínu E a senzorycké vlastnosti. Vědecké pokusy tento dopad jednoznačně prokazují. Vyplývá z nich, že maso jehňat krmených obilným krmivem (koncentráty) a maso pasených jehňat se liší podílem mastných kyselin (tabulka 1). Maso z jehňat krmených trávou mělo jiný profil mastných kyselin než maso z jehňat krmených koncentráty. Ve svalovině jehňat krmených koncentráty byl určen

vyšší obsah kyseliny linolové a z ní vznikající kyseliny arachidonové, z nichž obě jsou mastné kyseliny n-6 (omega-6), zatímco ve svalovině jehňat krmených trávou byl zjištěn vyšší obsah kyseliny linolenové a z ní vznikající kyseliny eikosapentaenové (EPA) a kyseliny dokosaheptaenové (DHA), z nichž všechny jsou mastné kyseliny n-3 (omega-3). Poměr mastných kyselin n-6 k mastným kyselinám n-3 byl u zvířat krmených koncentráty daleko vyšší. Poměr doporučený pro lidskou stravu činí 4 nebo méně, čehož bylo u jehňat krmených trávou možné dosáhnout snáze než u jehňat krmených koncentráty. Jednoduchý poměr pro rozlišení masa z pasených jehňat a z jehňat krmených koncentráty je 18:2/18:3, což podle tabulky 1 činí v případě píce 1,9 a v případě koncentrátů 5,0.

Tráva, ať už čerstvá nebo konzervovaná, je zdrojem kyseliny α -linolenové, která se v těle zvířete může přeměnit na mastné kyseliny s dlouhým řetězcem n-3 (omega-3) a několika dvojnými vazbami (PUFA), jež v lidské stravě představují cenné živiny. Tráva navíc obsahuje vitamin E, a maso jehňat krmených trávou proto vykazuje vyšší koncentrace mastných kyselin n-3 a vitamínu E. Tyto živiny rovněž ovlivňují chuť masa.

Strava sestávající z trávy a travin má tedy prokazatelně za následek charakteristický profil mastných kyselin ve svalovině, čímž se liší od stravy založené na koncentrátech. Pro pasená jehňata jsou příznačné hodnoty ve výši přibližně 1,5 % kyseliny linolenové, 0,7 % EPA a > 0,2 % DHA. Jde přitom o procentuální podíl obsažených mastných kyselin, což odpovídá způsobu, jakým je složení mastných kyselin zpravidla popisováno. Tento efekt je pro produkt „West Country Lamb“ prospěšný. Vitamin E, který je přirozenou součástí trávy, se ukládá do svaloviny a tukové tkáně ovcí. Maso ovcí krmených silážní pící vykazovalo v porovnání s masem zvířat krmených koncentráty nejméně dvojnásobnou koncentraci vitamínu E ve svalovině. V důsledku toho si maso nabízené v maloobchodě déle uchovává svou světlečervenou barvu.

Britské studie dospěly k závěru, že maso jehňat vykrmených trávou má lepší chuť než maso jehňat krmených koncentráty. Toto maso bylo rovněž označeno za aromatictější než maso zvířat, která byla živena koncentráty. Abnormální chuť byla nejčastěji zjištěna u masa zvířat krmených koncentráty.

Z nezávislé zprávy vyplývá, že zvláštními charakteristikami produktu „West Country Lamb“ je nízký poměr mastných kyselin n-6 ku n-3 a vysoká koncentrace vitamínu E.

— Poměr 18:2/18:3 je nižší než 4

— Vitamin E > 3,0 mg/kg bederní svaloviny

Plemena ovcí „Polled Dorset“ a „Dorset Horn“ jsou pouze dva příklady regionálních plemen, jež byla vyšlechtěna, aby se využil téměř celoroční růst trávy v této oblasti. Tato plemena chová mnoho zemědělců, neboť jsou kvůli své přirozené vysoké míře reprodukce schopna vrhnout jehňata na podzim. Producentům to umožňuje uvádět maso z jehňat na trh již od konce ledna. Jiná plemena z nížin vrhají jehňata v lednu a únoru, zatímco plemena ve farmách nacházejících se ve výše položených oblastech Bodmin Moor, Dartmoor a Exmoor vrhají jehňata většinou v dubnu a květnu. Tím je zaručena celoroční produkce a nabídka jehňat.

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

Na základě specifických klimatických, topografických a geologických podmínek a z toho vyplývajících rozsáhlé produkce trávy v oblasti West Country v Anglii se ovce chované v této oblasti a tedy i jejich maso vyznačuje zvláštními jakostními znaky. Vysoký podíl zemědělských ploch v této oblasti tvoří travnaté pastviny, jež jsou ideální pro produkci ovcí a rovněž pro výrobu doplňkových krmiv.

Existují jednoznačné objektivní vědecké důkazy o tom, že maso jehňat vyprodukované a zpracované v oblasti West Country v Anglii vykazuje vlastnosti, jež jsou úzce spojené s uvedenou zeměpisnou oblastí. Toto maso se například vyznačuje vyšší koncentrací n-3 PUFA a vitamínu E, která vzniká v důsledku velkého výskytu travnatých pastvin v dané oblasti a vysokého podílu trávy v potravě ovcí.

Růst trávy je ovlivněn typem půdy, teplotou, srážkami a slunečním svitem. Dalším významným faktorem je topografie, tj. nadmořská výška, neboť s rostoucí nadmořskou výškou travnatých porostů ubývá. Díky příznivému klimatu je vegetační období trávy v oblasti West Country v Anglii v porovnání s jinými oblastmi delší. Trvá ve všech částech oblasti West Country déle než 220 dní v roce, což je ve Velké Británii jedinečné. V některých částech uvedené oblasti trvá vegetační období dokonce déle než 300 dnů v roce.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 ⁽³⁾)

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/wc-lamb-pgi-final-20121127.pdf>

⁽³⁾ Viz poznámka pod čarou 2.

**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**

(2013/C 231/11)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽²⁾

„WEST COUNTRY BEEF“

č. ES: UK-PGI-0005-0668-21.12.2007

CHZO (X) CHOP ()

1. Název

„West Country Beef“

2. Členský stát nebo třetí země

Spojené království

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1 Druh produktu

Třída 1.1 Čerstvé maso (a droby)

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

„West Country Beef“ je název používaný pro jatečně upravená těla, půlky jatečně upravených těl či kusy masa z telat narozených a chovaných v oblasti West Country v Anglii a poražených v souladu s normami organizace Meat South West (MSW) nebo rovnocennými normami na schválených jatkách v oblasti West Country nebo mimo tuto oblast. Aby byla zajištěna plná výsledovatelnost a autentičnost produktu, musí být tyto schválené podniky zkontrolovány nezávislým inspektorem. Podnikům udělí organizace Meat South West licenci, na jejímž základě jsou oprávněny ke zpracování produktu „West Country Beef“.

Všechny skoty je chován v souladu se schválenými přísnými normami pro chov zvířat a jejich dobré životní podmínky, což zaručuje jeho bezpečnost.

Produkce musí splňovat tyto minimální požadavky:

- skot musí být chován a poražen na území oblasti West Country,
- krmivo skotu musí být založeno na píceinách,
- chov musí být v souladu se všemi platnými právními předpisy,
- podniky musí mít vypracovány všechny relevantní zásady dobré praxe a musí se jimi řídit;
- chovatelé musí zajistit zdraví a dobré životní podmínky skotu založené na „pěti svobodách“,
- podniky musí zajistit systémy plné výsledovatelnosti,
- o skoty se musí starat kompetentní chovatelé a vyškolený personál,

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

⁽²⁾ Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

- během přepravy, uvádění na trh a před porážkou musí být zajištěny bezpečnost a dobré životní podmínky zvířat,
- porážka se musí provádět ve schválených a ověřených podnicích s plnou výsledovatelností, aby byla zajištěna autentičnost produktu.

Chovatelské a zpracovatelské podniky jsou kontrolovány nezávislymi inspektory, kteří postupují podle stanoveného protokolu o kontrole.

Aby producenti splnili požadavky režimu kvality „West Country Beef“, musí během inspekci dokázat, že skot byl narozen, chován a poražen na území oblasti West Country. V případě, že skot dostával krmivo sestávající alespoň ze 70 % z píce, požadují se záznamy a doklady o krmivu. Režim kvality vyžaduje extenzivní chov s minimální dobou šesti měsíců pastvy.

V porovnání s krmivem složeným z koncentrátů zlepšuje zvláštní strava založená na pastvě chemické složení svaloviny skotu (viz níže uvedená tabulka 1) i organoleptické vlastnosti masa.

Tabulka 1

Složení mastných kyselin (mg/100 g svaloviny) a obsah vitamínu E (mg/kg) bederního svalu

	Koncentráty	Siláž	Tráva
18:2 ⁽¹⁾	210	87	76
18:3 ⁽²⁾	8,1	48,7	35,6
EPA ⁽³⁾	2,6	19,7	19,2
DHA ⁽⁴⁾	0,5	5,1	2,8
18:2/18:3	27,2	1,8	2,1
Vitamin E	1,4	3,3	4,2

⁽¹⁾ kyselina linolová.

⁽²⁾ kyselina linolenová.

⁽³⁾ kyselina eikosapentaenová.

⁽⁴⁾ kyselina dokosaheptaenová.

Výsledkem je maso se stářejší chutí, jež zaručuje mimořádný chuťový zážitek. Vzhledem k tomu, že je maso přirozeně prorostlejší nitrosvalovou tukovou tkání, je chutnější a šťavnatější. Barva tuku může být bílá až žlutá, díky specifické stravě však bývá většinou krémová. Barva masa je růžová až tmavě červená, přičemž červená barva tmavne úměrně stupni zralosti.

Skot se minimálně 60 dní dokrmuje. Většina dobytka se začíná přirozeně dokrmovat samostatně – stáří nebo hmotnost se liší v závislosti na rozdílech mezi plemeny (ideální je konečná hmotnost mezi 200 a 500 kg hmotnosti poraženého zvířete).

Maso se po dobu minimálně 10 dnů udržuje v chladírně, což je proces známý jako zrání a začíná dnem porážky. Během zrání rozkládají přírodní enzymy v mase pojivovou tkáň, a zlepšují tak jeho křehkost a konzumní kvalitu. V případě kusů, které tradičně procházejí pomalou tepelnou úpravou, jako je hruď a kliška, se minimální doba zrání neuplatňuje. Tato období lze zkrátit použitím elektrické stimulace vysokým napětím, které snižuje riziko zkrácení svalových vláken v důsledku chladu, nebo zavěšením za bedro, což zlepšuje vláčnost masa. Aby se zajistilo správné chlazení a zrání masa, vedou se záznamy o teplotách, postupech a časech.

Klasifikace jatečně upravených těl skotu (podle systému EUROP) potřebná k zajištění optimální konzumní kvality je následující:

- zařazení jatečně upravených těl do třídy zmasilosti O+ nebo lepší a do třídy protučnělosti 2 až 4H.

		Rostoucí obsah tuku =>						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Zlepšující se zmasilost =>	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

Po porážce se produkt „West Country Beef“ uvádí na trh v těchto různých podobách:

Celá jatečně upravená těla bez vnitřností, které nejsou určené ke konzumaci, bez kůže, bez hlavy a bez končetin.

Celé jatečné půlky: podélně rozpuštěné jatečně upravené tělo.

Zadní/přední čtvrti: celá půlka zepředu rozdělená mezi 10. nebo 11. žebrem (nebo jiným podobným způsobem na základě dohody).

Celé kusy: vzniklé bouráním jatečně upraveného těla/ jatečných půlek na menší, rozeznatelné části (aby se vyhovělo preferencím zákazníka). Tyto kusy mohou být nabízeny s kostí nebo bez kosti a prodávány v ochranném balení.

Produkt „West Country Beef“ se může prodávat čerstvý (chlazený) nebo zmrazený.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

—

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

Skot může ve fázi odstavení a v konečné fázi výkrmu dostávat doplňkové krmivo. Chovatel v takovém případě zaznamenává údaje o složení a nákupu tohoto krmiva a tyto záznamy poté kontrolují inspektoři odpovídající za kvalitu. Doba, během níž se zvířatům podává doplňkové krmivo, se určí na základě různých faktorů, jako jsou dobré životní podmínky zvířat a uvádění masa na trh.

Maximální podíl doplňkového krmiva je 30 % ku 70 % píce. Doplňkové krmivo se podává podle potřeby, například během zimních měsíců nebo ve fázi odstavení a v konečné fázi výkrmu.

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

Všechny skoty je chován v souladu se schválenými přísnými normami pro chov zvířat a jejich dobré životní podmínky, což zaručuje jeho bezpečnost.

Produkce musí splňovat tyto minimální požadavky:

- skot musí být chován a poražen na území oblasti West Country,
- krmivo skotu musí být založeno na píce,
- chov musí být v souladu se všemi platnými právními předpisy,
- podniky musí mít vypracovány všechny relevantní zásady dobré praxe a musí se jimi řídit;
- chovatelé musí zajistit zdravý a dobré životní podmínky skotu založené na „pěti svobodách“,
- podniky musí zajistit systémy plně výsledovatelnosti,
- o skot se musí starat kompetentní chovatelé a vyškolený personál,

- během přepravy, uvádění na trh a před porážkou musí být zajištěny bezpečnost a dobré životní podmínky zvířat,
- porážka se musí provádět ve schválených a ověřených podnicích s plnou výsledovatelností, aby byla zajištěna autentičnost produktu.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

—

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast sestává z šesti hrabství Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset a Wiltshire, které spolu tvoří oblast West Country v Anglii.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Oblast West Country v Anglii lze náležitě popsat jako travinami porostlý poloostrov. K rozdílnému obhospodařování půdy v podobě pastvin a pěstování plodin na orné půdě přispěly rovněž odlišné typy půd. Oblast West Country se vyznačuje vysokým podílem glejových půd a hnědozemí, na nichž se daří travnatým porostům, ale které nejsou příliš vhodné jako orná půda. Oblasti s ornou půdou mají vyšší podíl jílovitých a písčitých půd, jež mají lepší propustnost vody. Oblast West Country je navíc charakteristická nejvyššími průměrnými teplotami a nejvyššími minimálními a maximálními teplotami ve Spojeném království.

West Country je největší převážně zemědělsky využívanou oblastí v Anglii, která je zároveň jedna z nejrozmanitějších ve Spojeném království. Zdejší zemědělské podniky produkují odhadem 24 % hovězího masa v Anglii. Chov skotu spolu s chovem ovcí (který se z 21 % podílí na produkci masa) utváří ráz místní krajiny a přispívá k zachování přírodního dědictví této oblasti. Velmi rozšířený chov dobytka měl za následek vznik rozsáhlého odvětví zpracování masa, které v této oblasti vytváří potřebné pracovní příležitosti.

Díky teplým a mírným teplotám v oblasti West Country a dešťovým srážkám, které jsou rovnoměrně rozděleny po celý rok, jakož i hlubokým půdám schopným zadržovat vlhkost mohou být pastviny a píce využívány ke spásání a produkci krmiv téměř po celý rok. V převážné části této oblasti roste tráva po dobu více než 300 dnů v roce. Toto téměř celoroční vegetační období je v oblasti West Country pravidlem a je důvodem pro převládající živočišnou výrobu. Kromě toho se více než 25 % travnatých ploch oblasti West Country nachází v národních parcích nebo oblastech mimořádných přírodních krás (AONB) a najdeme zde přes 57 % květinových luk ve Spojeném království. Z výsledků výzkumu provedeného univerzitou v Bristolu vyplývá, že maso z převážně paseného skotu je chutnější a oblíbenější než maso ze zvířat krmených koncentráty.

5.2 Specifičnost produktu

Krmivo v oblasti West Country sestává převážně z čerstvé a konzervované trávy. To má specifický dopad na jakost hovězího masa a na jeho výživovou hodnotu, pokud jde o jeho podíl mastných kyselin, obsah vitamínu E a senzorycké vlastnosti. Vědecké pokusy tento dopad jednoznačně prokazují. Vyplývá z nich, že maso volů krmených obilným krmivem (koncentráty) a maso pasených volů se liší podílem mastných kyselin (tabulka 1). Maso skotu krmeného silážní pící vykazovalo vyšší obsah tuku ve svalovině a zcela odlišný profil mastných kyselin. Ve svalovině volů krmených koncentráty byl určen vyšší obsah kyseliny linolové a z ní vznikající kyseliny arachidonové, z nichž obě jsou mastné kyseliny n-6 (omega-6), zatímco ve svalovině volů krmených silážní pící a čerstvou trávou byl zjištěn vyšší obsah kyseliny linolenové a z ní vznikající kyseliny eikosapentaenové (EPA) a kyseliny dokosa-hexaenové (DHA), z nichž všechny jsou mastné kyseliny n-3 (omega-3). Poměr mastných kyselin n-6 k mastným kyselinám n-3 byl u zvířat krmených koncentráty daleko vyšší. Poměr doporučený pro lidskou stravu činí 4 nebo méně, čehož bylo u skotu krmeného trávou možné dosáhnout snáze než u skotu krmeného koncentráty. Jednoduchý poměr pro rozlišení masa z paseného skotu a ze skotu krmeného koncentráty je 18:2/18:3, což podle tabulky 1 činí v případě píce přibližně 2 a v případě koncentrátů přibližně 27.

Tráva, ať už čerstvá nebo konzervovaná, je zdrojem kyseliny α -linolenové, která se v těle zvířete může přeměnit na mastné kyseliny s dlouhým řetězcem n-3 (omega-3) a několika dvojnými vazbami (PUFA), jež v lidské stravě představují cenné živiny. Tráva navíc obsahuje vitamin E, a maso skotu krmného trávou proto vykazuje vyšší koncentrace mastných kyselin n-3 a vitaminu E. Tyto živiny rovněž ovlivňují chuť masa.

Strava sestávající z trávy a travin má tedy prokazatelně za následek charakteristický profil mastných kyselin ve svalovině, čímž se liší od stravy založené na koncentrátech. Pro pasený skot jsou příznačné hodnoty ve výši přibližně 1,0 % kyseliny linolenové, 0,5 % EPA a 0,1 % DHA. Jde přitom o procentuální podíl obsažených mastných kyselin, což odpovídá způsobu, jakým je složení mastných kyselin zpravidla popisováno. Tento efekt je pro produkt „West Country Beef“ prospěšný. Vitamin E, který je přirozenou součástí trávy, se ukládá do svaloviny a tukové tkáně skotu. Maso skotu krmného silážní píci vykazovalo v porovnání s masem zvířat krmných koncentráty nejméně dvojnásobnou koncentraci vitaminu E ve svalovině (tabulka 1). V důsledku toho si maso nabízené v maloobchodě uchovává svou světlečervenou barvu o dva dny déle.

Britské studie dospěly k závěru, že maso skotu vykrmeného trávou má lepší chuť než maso skotu krmného koncentráty. Toto maso bylo rovněž označeno za aromatictější než maso zvířat, která byla živena koncentráty. Abnormální chuť byla nejčastěji zjištěna u masa zvířat krmných koncentráty.

V nezávislé zprávě zadané organizací Meat South West, z níž byly převzaty výše uvedené závěry, se uvádí shrnutí týkající se zvláštních vlastností produktu, jimiž jsou nízký poměr mastných kyselin n-6 ku n-3 a vysoká koncentrace vitaminu E.

— Poměr 18:2/18:3 je nižší než 4

— Vitamin E > 3,0 mg/kg bederní svaloviny

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

Na základě specifických klimatických, topografických a geologických podmínek a z toho vyplývajících rozsáhlé produkce trávy v oblasti West Country v Anglii se skot chovaný v této oblasti a tedy i jeho maso vyznačuje zvláštními jakostními znaky. Vysoký podíl zemědělských ploch v této oblasti tvoří travnaté pastviny, jež jsou ideální pro produkci skotu a rovněž pro výrobu doplňkových krmiv.

Existují jednoznačné objektivní vědecké důkazy o tom, že maso skotu vyprodukované a zpracované v oblasti West Country v Anglii vykazuje vlastnosti, jež jsou úzce spojené s uvedenou zeměpisnou oblastí. Toto maso se například vyznačuje vyšší koncentrací n-3 PUFA a vitaminu E, která vzniká v důsledku velkého výskytu travnatých pastvin v dané oblasti a vysokého podílu trávy v potravě.

Růst trávy je ovlivněn typem půdy, teplotou, srážkami a slunečním svitem. Dalším významným faktorem je topografie, tj. nadmořská výška, neboť s rostoucí nadmořskou výškou travnatých porostů ubývá. Díky příznivému klimatu je vegetační období trávy v oblasti West Country v Anglii v porovnání s jinými oblastmi delší. Trvá ve všech částech oblasti West Country déle než 220 dní v roce, což je ve Velké Británii jedinečné. V některých částech uvedené oblasti trvá vegetační období dokonce déle než 300 dnů v roce. V důsledku toho má skot chovaný v oblasti West Country lepší přístup k trávě a produktům z ní než zvířata chovaná ve většině jiných částí Británie i v celé EU.

Těchto hodnot se dosahuje u hovězího masa pocházejícího ze skotu, který se rodí, chová a vykrmuje v oblasti West Country v Anglii, kde mohou zvířata díky teplému a vlhkému podnebí spásat čerstvou travu déle než v ostatních regionech a systémy produkce jsou založeny na extenzivním pastevectví. Změny klimatu v budoucnu budou pro chov skotu pasoucího se na travnatých pastvinách zřejmě ještě příznivější než v současnosti.

Podle odhadů organizace Meat South West přispívá odvětví produkce červeného masa do ekonomiky oblasti West Country 3 miliardami GBP ročně a poskytuje 28 000 pracovních míst. Má-li být ochráněno prostředí a dědictví regionu, je nezbytné v chovu skotu i nadále pokračovat. Právě toto zvláštní prostředí je základem pro vlastnosti, jež se díky zde chovaným zvířatům přirozeně vyvinuly v produktu „West Country Beef“.

Z historického hlediska jsou nejběžnějšími hovězími plemeny v regionu „South Devon“ a „Ruby Red“. Pro chov v této oblasti je však vhodné i množství původních a kontinentálních plemen, kterým se na zdejších pastvinách dobře daří. Maso „West Country Beef“ je tedy možné získávat z jakéhokoliv hovězího plemene. Různorodost krajiny umožňuje rozvrstvení odvětví chovu skotu v rámci hranic regionu. Kopcovité oblasti Exmoor, Dartmoor a Bodmin Moor poskytují místo pro chov a letní pastviny pro tradiční stáda hovězího dobytka, zatímco lučiny v nížinách a pobřežní oblasti, kde tráva roste téměř celý rok, představují ideální pastviny pro dokrmování.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 ⁽³⁾)

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/wc-beef-pgi-final-20121127.pdf>

⁽³⁾ Viz poznámka pod čarou 2.

**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**

(2013/C 231/12)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽²⁾

„YORKSHIRE WENSLEYDALE“

č. ES: UK-PGI-0005-0652-08.10.2007

CHZO (X) CHOP ()

1. Název

„Yorkshire Wensleydale“

2. Členský stát nebo třetí země

Spojené království

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1 Druh produktu

Třída 1.3 Sýry

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

Sýr „Yorkshire Wensleydale“ je lisovaný sýr vyrobený z kravského mléka. Může se vyrábět z čerstvého syrového mléka nebo z pasterizovaného mléka.

Sýr „Yorkshire Wensleydale“ se tradičně tvaruje do kulata nebo do válců o hmotnosti 500 g až 21 kg a rovněž do bloků o hmotnosti 20 kg. Sýr se může prodávat jako mladý sýr ve čtrnáctidenní zralosti, ale může se také nechat zrát po dobu dvanácti měsíců podle požadovaného stupně zralosti.

Fyzikálně-chemické vlastnosti sýra „Yorkshire Wensleydale“ jsou tyto:

- pH: 4,4 až 5,4,
- sušina: alespoň 54 %,
- obsah tuku: alespoň 48 % v sušině,
- chlorid sodný: maximálně 2,2 %.

Vlastnosti sýra „Yorkshire Wensleydale“:

- konzistence: pevná, lehce hutná a drolivá,
- barva: od bílé po slonovinově žlutou,
- vůně: mléčná, lehce nakyslá; vyzrálé sýry mají stálou silnou vůni, která nevyprchá,
- chuť: lehce nakyslá, plná a medová, vyzrálé sýry získávají silnou a lahodnou chuť; příjemná a výrazná příchut,
- vzhled: mléčně bílý, s lehce otevřenými póry,
- struktura: pevná, avšak lehce hrudkovitá a drolivá.

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

⁽²⁾ Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

Mikrobiologické limity:

- *Escherichia coli*: < 100 kolonií/gram,
- *Staphylococcus aureus*: < 100 kolonií/gram,
- rod *Salmonella*: nepřítomnost ve 25 g.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Zvláštní startovací kultury se vyrábějí z komerčně dostupných základních kultur. Mateční kultury se „probudí“ ze stavu usušení vymražením a pěstují se jako samostatné kultury až do chvíle, kdy se přidají do mléka, aby se postaraly o mléčné kvašení. Zpravidla se tedy pracuje s 18 matečními kulturami v třídenním cyklu, a to ve třech skupinách po šesti kulturách. Každý den se v každé skupině určí na základě věku a vitality nejlepší tři kultury. Ty se poté množí ve velkých nádržích a bezprostředně před výrobou sýra se smíchají dohromady a v tentýž den se použijí jako startovací kultura.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

—

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

V zeměpisné oblasti Wensleydale popsané v bodě 4 musí proběhnout tyto fáze výroby:

- Případná pasterizace mléka.
- Mléko se přemístí do sýrařských van, přidá se provozní startovací kultura a během fáze zrání se promíchává.
- Přidá se syřidlo a mléko se nechá koagulovat.
- Koagulát se nakrájí, aby se sýřenina oddělila od syrovátky. Sýřenina a syrovátka se „paří“ (přičemž se teplo přivádí ze stran vany, aby se zpevnila zrna sýřeniny a aby se sýřenina odvodnila) a míchají, dokud se sýřenina neusadí a dokud nelze syrovátku odlít.
- Krájení, obracení a míchání sýřeniny k dosažení požadované struktury a obsahu vlhkosti sýřeniny.
- Ruční solení sýřeniny.
- Plnění do forem.
- Lisování.
- Případné balení do tkanin a první balení.
- První fáze zrání pod dobu nejméně jednoho týdne.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

—

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Vymezenou zeměpisnou oblastí je oblast Wensleydale v hrabství Severní Yorkshire, jehož střediskem je tržní město Hawes. Tato oblast je na západě ohraničena městem Sedbergh a na východě městem Bedale. Na jihu tvoří hranice této oblasti údolí Wharfedale, Nidderdale, Ribblesdale a město Ripon a na severu údolí Swaledale.

Vymezená oblast je zároveň oblastí výroby sýra s označením „Yorkshire Wensleydale“ a její hranice již po staletí vycházejí z hranic tradiční historické oblasti jeho výroby. V současnosti existují již pouze dvě lokality, v nichž se sýr „Yorkshire Wensleydale“ vyrábí – mlékárny ve městě Hawes a obci Kirkby Malzeard.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Žádost je založena na specifické jakosti a dobré pověsti, jež se připisují zeměpisnému původu.

Historická tradice výroby sýra v dané oblasti sahá několik století do minulosti. Sýry začali vyrábět francouzští mniši cisterciáckého řádu, kteří se zde usadili v 11. a 12. století. Existují důkazy o tom, že se mniši v oblasti Wensleydale stali úspěšnými rolníky a chovateli dobytka, a výroba sýra z mléka se pro ně stala cenným zdrojem obživy. Je známo, že se první klášterní sýr vyráběl z ovčího mléka, po zrušení klášterů v 16. století se však začalo používat převážně kravské mléko.

Poté, co Jindřich VIII v polovině 16. století zrušil kláštery, přešly znalosti o výrobě sýra na místní rolníky, kteří jej vyráběli proto, aby mohli konzervovat přebytky mléka. Tato tradice přetrvala až hluboko do 20. století. Kit Calvert, jenž byl označován za nefalšovaného obyvatele údolí („The Complete Dalesman“) a v letech 1933 až 1966 představoval klíčovou postavu pro sýr „Yorkshire Wensleydale“, uvedl ve své knize „Kit Calvert of Wensleydale“, že „... když začala druhá světová válka (1939), vyrábělo sýr v oblasti Wensleydale a jejím okolí 173 žen rolníků.“

V roce 1897 se místní obchodník s obilím a potravinami Edward Chapman stal prvním komerčním výrobcem sýra, když si otevřel první mlékárnu ve městě Hawes. Vykupoval mléko od místních rolníků a vyráběl z něho sýr Wensleydale. Mlékárně Edwarda Chapmana hrozilo během hospodářské krize ve 30. letech 20. století zavření, zachránil ji však Kit Calvert, který shromáždil věřitele a přesvědčil je, aby ho podpořili při řízení mlékárny ve městě Hawes. Během následujících 30 let vybudoval Kit Calvert prosperující podnik na výrobu sýra s provozovnami ve městech Hawes a Masham a obcích Kirkby Malzeard a Coverham. V roce 1966 prodal Kit Calvert svůj podnik Výboru pro obchodování s mlékem.

Sýr „Yorkshire Wensleydale“ se nadále vyrábí podle receptu, který se za posledních 115 let od zahájení komerční výroby sýra v Hawesu v roce 1897 změnil jen nepatrně. Dnešní recept rovněž z převážné části odpovídá postupům, jež se po generace používaly v hospodářstvích. Většina úkonů při výrobě sýra nadále probíhá ručně, jako tomu bylo po celé generace. Sýr se vyrábí s pomocí provozních startovacích kultur, jež jsou kultivovány a množeny pouze pro sýr „Yorkshire Wensleydale“. Znalosti potřebné k výrobě produktu splňujícího stanovenou specifikaci a normy jakosti pro tento sýr jsou dnes nadále stejně důležité jako v minulosti. Fotografický materiál z počátků komerční výroby tohoto sýra dokládá, že se postupy výroby v průběhu doby téměř nezměnily.

5.2 Specifičnost produktu

Sýr „Yorkshire Wensleydale“ má smetanově bílou barvu a jeho struktura je pevná, ale zároveň pružná, drolivá a otevřená. Vnější strana sýra má intenzivnější žlutou barvu. To je charakteristický rys ručně vyráběného sýra „Yorkshire Wensleydale“ (zejména sýrů balených do tkanin). Sýr „Yorkshire Wensleydale“ má na rozdíl od sýra Wensleydale vyráběného mimo vymezenou zeměpisnou oblast měkčí a krémovitější strukturu a smetanovější, sladší a méně kyselou chuť než běžný sýr Wensleydale. Jedinečné startovací kultury používané při výrobě sýra dodávají sýru „Yorkshire Wensleydale“ plnější chuť. Jedinečné provozní startovací kultury se vybírají pro svou schopnost vyvolat vynikající a plnou mléčnou chuť, stejně jako stejnoměrný a předvídatelný proces kysání. Vzhledem k jedinečnému receptu sýra „Yorkshire Wensleydale“ je možné ho konzumovat jako mladý a čerstvý sýr, nebo ho lze několik měsíců nechat důkladně zrát, aby se vytvořila bohatá a plná chuť.

Startovací kultury používané při výrobě sýra „Yorkshire Wensleydale“ jsou významným faktorem pro jakost hotového produktu. Kultivují se z mezofilních aromatických kultur, jež lze kultivovat denně z tradičních matečných kultur a nechat přes noc růst v provozním startovacím médiu, nebo je lze kultivovat z hlubokozmrazených kultur či kultur usušených vymražením, přičemž i tyto kultury se nechávají přes noc růst ve stejném provozním startovacím médiu. Jako startovací médium se zpravidla používá rekonstituované sušené odstředěné mléko.

Základní kultury jsou komerčně dostupné, ale kultivují se po dobu několika měsíců. Mateční kultury se „probudí“ ze stavu usušení vymražením a pěstují se během svého životního cyklu jako samostatné kultury. Pracuje se s 18 matečnými kulturami v třídním cyklu, a to ve třech skupinách po šesti kulturách. Každý den se určí nejlepší tři kultury z každé skupiny, které se poté kultivují ve velkých nádržích a nakonec se bezprostředně před výrobou sýra promíchají a použijí jako startovací kultura pro denní produkci.

Jednotlivé kultury se pěstují jako samostatné kultury až do chvíle, kdy se přidají do mléka, aby se postaraly o jeho zakysání. Tyto tři kultury se vyberou na základě svého věku a vitality v daný den, přičemž zpravidla jde o mladou kulturu, kulturu středního věku a třetí, zralější kulturu. Protože starší kultury ztrácejí svou vitalitu a výkonnost, odstraní se a „probudí“ se nová kultura, která se zavádí do skupiny. Od okamžiku „probuzení“ však může uplynout několik týdnů či měsíců, než se tyto kultury skutečně použijí pro výrobu sýra. Vzhledem k tomu, že se používají jako samostatné mateční kultury, získávají individuální vlastnosti a pozitivní znaky a fágorezistenci. Tento jedinečný a složitý postup se při výrobě sýra „Yorkshire Wensleydale“ používá již dlouhou dobu.

Jakost a konzistence těchto startovacích kultur přispívají k mnoha aspektům procesu výroby sýra, a tím i ke konečné jakosti sýra. Přidáním zvláštního startéru do pasterizovaného mléka se vyvolá první zakysání mléka a podpoří se koagulace mléka po přidání syřidla.

Tyto zvláštní startovací kultury jsou v podstatě během celého postupu výroby sýra od přidání syřidla až po solení odpovědné za stejnoměrný proces kysání. Jsou směsí bakterií produkujících kyseliny a bakterií vytvářejících chuť a představují jeden ze dvou klíčových prvků ovlivňujících chuť a strukturu hotového sýra. Druhým klíčovým prvkem ovlivňujícím chuť hotového sýra je jakost mléka. Startovací kultury kromě toho působí ještě dlouho poté, co byl sýr v sýrárně vyroben. Jsou aktivní během procesu zrání sýra a mají vliv na chuť, strukturu a vzhled produktu.

Proces výroby sýra vyžaduje přísné sledování každé sýrařské vany a zaznamenávání času, teploty a úrovně kyselosti. Schopnosti, zkušenosti a intuice sýrařů a technických pracovníků jsou nezbytné pro zajištění jednotné jakosti sýra „Yorkshire Wensleydale“. Stejně důležitá je i schopnost určit nejrůznější faktory, jež ovlivňují každodenní proces výroby sýra v jednotlivých sýrařských vanách. Patří sem i sezónní rozdíly v jakosti mléka – jarního, letního či zimního mléka, výkonnost startovacích kultur – jak a kdy je nutno odstranit nebo zavést nové kultury, a vliv počasí. Při práci s živými kulturami a přirozenými výkyvy jakosti mléka jsou podmínky každý den jiné. Výroba může probíhat rychle nebo pomalu, a aby měl vyrobený sýr stále stejnou jakost, je zapotřebí schopností, zkušeností a know-how sýrařů, kteří absolvovali zvláštní odbornou přípravu.

Při výrobě sýra „Yorkshire Wensleydale“, který má mít trvale dobrou jakost, může sýrař vykonávat úpravy během každé fáze výrobního procesu – například je možné měnit časy zrání podle toho, zda jsou startovací kultury rychlé či pomalé. Stejně tak je možné měnit teploty paření za účelem kontrolování procesu kysání; rychlost uvolňování syrovátky a velikost krájených kusů sýřeniny, jakož i čas, kdy se přidává sůl i její množství – to vše závisí na rychlosti procesu kysání při výrobě sýra, jež se zase řídí tím, zda jsou kultury rychlé či pomalé.

Všechny sledované klíčové parametry výroby sýra „Yorkshire Wensleydale“, včetně množství a druhu startovacích kultur, období zrání, okamžiku přidání syřidla, doby paření a jeho teploty a doby míchání, spolu s rychlostí procesu kysání a konečnou kyselostí při solení jsou v dané podobě charakteristické pouze pro sýr „Yorkshire Wensleydale“ a pro sýr tohoto druhu a liší se od sýra Wensleydale, který je na trhu dostupnější a vyrábí se v masové výrobě mimo vymezenou zeměpisnou oblast.

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

Když se v průběhu 11. a 12. století v údolí Wensleydale usadili mniši cisterciáckého řádu, přinesli si s sebou znalosti výroby sýra, které později předali místním rolníkům. Sýr „Yorkshire Wensleydale“ se dodnes vyrábí podle receptu, jenž zůstal od roku 1897, kdy byla v dané oblasti zahájena komerční výroba sýra, téměř beze změny. Dnes používaný recept z větší části odpovídá ruční výrobě sýra, jež přetrvává již po mnoho generací. Zvláštní startovací kultury, jež se kultivují a množí pouze pro výrobu sýra „Yorkshire Wensleydale“, jakož i schopnosti potřebné k výrobě produktu splňujícího požadovanou specifikaci a normy jakosti pro tento sýr neztrácejí v dnešní době na významu.

Jedinečné vlastnosti sýra „Yorkshire Wensleydale“ týkající se jeho chuti, struktury a vzhledu spolu s jeho sladkou mléčnou chutí a hrudkovitou a drolivou strukturou jsou výsledkem působení jedinečných startovacích kultur, provozní atmosféry mlékárny, jakož i znalostí a zručnosti sýrařů a jejich schopnosti vyrábět tento sýr v trvalé jakosti.

Kromě zručnosti a pracovních postupů spojených s procesem výroby sýra má největší vliv na specifčnost produktu jeho dobrá pověst. Základem dobré pověsti sýra „Yorkshire Wensleydale“ je jakost, jednotnost, původ a autentičnost.

Dobrá pověst produktu „Yorkshire Wensleydale“ je velice významná. Sýr Wensleydale vznikl ve vymezené oblasti v průběhu 11. a 12. století a od té doby prochází neustálým vývojem. Až do 20. století se tento sýr vyráběl výhradně ve vymezené zeměpisné oblasti. Poté začali tento druh sýra pod stejným názvem kopírovat sýraři po celé zemi, a tak vznikl sýr s druhovým názvem Wensleydale. Ve vymezené oblasti se však pokračovalo v tradiční výrobě sýra podle zavedeného receptu. Sýraři ve vymezené oblasti zažili dobré časy, ale museli se vyrovnat i s nepřízní osudu. Výrobu sýra v oblasti Wensleydale málem ukončila hospodářská krize ve 30. letech 20. století, poté ji však zachránil Kit Calvert. V roce 1992 se podařilo odvrátit katastrofu, když společnost Dairy Crest nakonec souhlasila s prodejem mlékárny v Hawesu vedení poté, co byla mlékárna zavřena. Rodinné zemědělské podniky ve Wensleydale dodávaly mléko na výrobu sýra po celé generace a stejně tak celé generace sýrařů toto mléko používaly k výrobě oceňovaného a oblíbeného sýra.

Dnes je sýr „Yorkshire Wensleydale“ k dostání ve všech velkých obchodech s potravinami po celém Spojeném království, v nezávislých obchodech s lahůdkami a v rámci celého odvětví gastronomie. Sýr „Yorkshire Wensleydale“ se rovněž těší rostoucí oblibě na mnoha vývozních trzích, jako např. v USA a Kanadě, kde je uznávaný jako vysoce jakostní sýr s přidanou hodnotou, jenž má historické kořeny v místě původu a který je autentický.

Sýr „Yorkshire Wensleydale“ získal během let řadu ocenění a uznání. Jako příklady lze uvést cenu „Best Territorial Cheese“ a „Reserve Supreme Champion“ na mezinárodní výstavě sýrů ve městě Nantwich v roce 2000 a cenu za nejlepší britský sýr a zlatou medaili v soutěži „World Cheese Awards“ v roce 2004.

Souvislost mezi sýrem „Yorkshire Wensleydale“ a zeměpisnou oblastí je v povědomí spotřebitelů hluboce zakořeněná. Produkt je zmiňován v řadě turistických průvodců pro danou oblast, což přispělo k upevnění jeho dobré pověsti jak přímo ve vymezené zeměpisné oblasti, tak i mimo její hranice, a produkt začal být vyhledáván jako sýr prvotřídní jakosti ve všech obchodech s potravinami i v gastronomii. Tento sýr je často zmiňován v kuchařských knihách, historických knihách a v jiné literatuře.

Sýr „Yorkshire Wensleydale“ se prodává v prestižních obchodech se sýrem a lahůdkářstvích ve velkých městech Spojeného království a v zahraničí. Obchodní domy Harrods, Fortnum & Mason a John Lewis v Londýně mají tento sýr v sortimentu jako pravý sýr z Wensleydale se skutečnou pravostí původu a vynikající konzumní jakostí. Tento sýr lze koupit u luxusních prodejců v Manhattanu a Hong Kongu. Obchod Neals Yard Dairy v Londýně, jeden z renomovaných prodejců sýra ve Spojeném království a uznávaná veličina v oblasti řemeslné vyráběných druhů sýra nabízí sýr „Yorkshire Wensleydale“ z města Hawes jako jediný sýr z oblasti Wensleydale, neboť pouze tento sýr je nositelem typických vlastností a je skutečně autentický.

Několik uznávaných šéfkuchařů, mezi nimi Jamie Oliver a Rosemary Shrager, používají sýr „Yorkshire Wensleydale“ ve svých receptech a na sýrových mísách.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 ⁽³⁾)

https://whitehall-admin.production.alpha.gov.co.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/193717/yorks-wensleydale-cheese-pgi.pdf

⁽³⁾ Viz poznámka pod čarou 2.

EUR-Lex (<http://new.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>



Úřad pro publikace Evropské unie
2985 Lucemburk
LUCSEMBURSKO

CS