



<u>Oznámení č.</u>	Obsah	Strana
II <i>Sdělení</i>		
SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE		
Evropská komise		
2013/C 296/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Případ COMP/M.6979 – DSM R&D Solutions/Maastricht UMC-Holding/Device Company JV) ⁽¹⁾	1
2013/C 296/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Případ COMP/M.6957 – If P&C/Topdanmark) ⁽¹⁾	1
IV <i>Informace</i>		
INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE		
Evropská komise		
2013/C 296/03	Směnné kurzy vůči euru	2

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2013/C 296/04	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc COMP/M.6944 – Thermo Fisher Scientific/Life Technologies) ⁽¹⁾	3
---------------	--	---

JINÉ AKTY

Evropská komise

2013/C 296/05	Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	4
---------------	--	---

2013/C 296/06	Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	11
---------------	--	----

Opravy

2013/C 296/07	Oprava výzvy k předkládání návrhů – „Podpora informačních opatření v oblasti společné zemědělské politiky (SZP)“ na rok 2014 (Úř. věst. C 264 ze dne 13.9.2013)	16
---------------	---	----



⁽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.6979 – DSM R&D Solutions/Maastricht UMC-Holding/Device Company JV)****(Text s významem pro EHP)**

(2013/C 296/01)

Dne 4. října 2013 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky 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 nizozemštině 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 32013M6979. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Případ COMP/M.6957 – If P&C/Topdanmark)****(Text s významem pro EHP)**

(2013/C 296/02)

Dne 23. září 2013 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky 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 32013M6957. 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⁾

11. října 2013

(2013/C 296/03)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz
USD americký dolar	1,3566	AUD australský dolar	1,4318
JPY japonský jen	133,38	CAD kanadský dolar	1,4094
DKK dánská koruna	7,4593	HKD hongkongský dolar	10,5195
GBP britská libra	0,84900	NZD novozélandský dolar	1,6261
SEK švédská koruna	8,7659	SGD singapurský dolar	1,6901
CHF švýcarský frank	1,2314	KRW jihokorejský won	1 452,65
ISK islandská koruna		ZAR jihoafrický rand	13,3883
NOK norská koruna	8,1285	CNY čínský juan	8,3004
BGN bulharský lev	1,9558	HRK chorvatská kuna	7,6040
CZK česká koruna	25,534	IDR indonéská rupie	14 790,73
HUF maďarský forint	294,87	MYR malajsijský ringgit	4,3124
LTL litevský litas	3,4528	PHP filipínské peso	58,401
LVL lotyšský latas	0,7027	RUB ruský rubl	43,7275
PLN polský zlotý	4,1932	THB thajský baht	42,434
RON rumunský lei	4,4476	BRL brazilský real	2,9533
TRY turecká lira	2,6837	MXN mexické peso	17,7186
		INR indická rupie	82,8610

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

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků

(Věc COMP/M.6944 – Thermo Fisher Scientific/Life Technologies)

(Text s významem pro EHP)

(2013/C 296/04)

1. Komise dne 7. října 2013 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004, ⁽¹⁾ kterým podnik Thermo Fisher Scientific Inc. („Thermo Fisher“, USA) získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení ES o spojování nákupem akcií výlučnou kontrolu nad celým podnikem Life Technologies Corp. („Life Technologies“, USA).
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
 - v případě podniku Thermo Fisher: společnost se na celosvětové úrovni zabývá výrobou a dodávkami analytických přístrojů, vědeckého vybavení, spotřebního materiálu, činidel, služeb a softwaru pro výzkum, analýzu, objevy a diagnostiku,
 - v případě podniku Life Technologies: společnost působící na celosvětové úrovni v oblasti biotechnologických nástrojů se zabývá výrobou a dodávkami produktů pro použití v přírodních vědách, včetně sekvenování genů, polymerázovou řetězovou reakci, přípravu vzorku, buněčnou kulturu, analýzu interference RNA, výzkum v oblasti funkční genomiky, aplikaci související s proteomikou a buněčnou biologii, jakož i klinické diagnostické aplikace, analýzy forenzních testů a testování živočichů, potravin, léčiv a vody.
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.6944 – Thermo Fisher Scientific/Life Technologies 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“).

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2013/C 296/05)

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

ŽÁDOST O ZMĚNU

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

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

ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9

„VALENÇAY“

č. ES: FR-PDO-0105-01055-30.10.2012

CHZO () CHOP (X)

1. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Vnitrostátní požadavky
- Jiná (aktualizace údajů o hlavních kontrolovaných bodech a seskupení žadatelů)

2. Druh změny (změn)

- Změna jednotného dokumentu nebo přehledu

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

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

- Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled
- Změna specifikace, která nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006)
- Dočasná změna specifikace vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl. 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006)

3. Změna (změny)

3.1 Seskupení žadatelů

Sběrná střediska mléka zajišťují dodávku mléka mezi producenty a zpracovateli, a jsou tedy součástí odvětví stejně jako producenti mléka. Je proto důležité, aby byla z tohoto důvodu uvedena na seznamu hospodářských subjektů. Byla proto přidána na seznam hospodářských subjektů, které tvoří seskupení žadatelů.

3.2 Popis produktu

Popis produktu se zkvalitnil (doplňující organoleptické údaje) a vychází z technologických prvků výroby sýra.

- „Valençay“ je sýr vyráběný ze syrového plnotučného mléka s mléčným charakterem.
- Sýr „Valençay“ se vyznačuje tvarem komolého jehlanu s čtvercovou základnou, typickým povrchem světle šedivé až šedomodré barvy a homogenní hladkou a jemnou hmotou porcelánově bílé barvy.
- Kůrka vzniká přidáním rostlinného uhlí.
- Má tyto charakteristické vlastnosti:
 - krémová hmota, která se na začátku zrání rozplývá na jazyku a časem se její struktura zpevňuje,
 - lehké kozí aroma s nádechem lesního podrostu a hub, zjemněné květinovým podtónem,
 - velmi jemná chuť kozího sýra na začátku zrání, která se časem zintenzivňuje.
- Obsah sušiny představuje nejméně 40 % celkové hmotnosti sýra a celková hmotnost sušiny na jeden sýr je:
 - vyšší než 90 gramů, pokud se sýr vyrábí ve velké formě,
 - vyšší než 45 gramů, pokud se sýr vyrábí v malé formě.

3.3 Důkazy o tom, že výrobek pochází ze zeměpisné oblasti

Tato část byla přeformulována, zejména za účelem dosažení souladu s požadavky vnitrostátních předpisů. Do specifikace byly začleněny tyto body:

- povinnost hospodářského subjektu předložit seskupení žadatelů prohlášení o identifikaci,
- vedení evidence nezbytné k zajištění výsledovatelnosti mléka a sýrů s CHOP „Valençay“,
- povinnost předložit seskupení žadatelů roční výkaz týkající se výroby sýrů s CHOP „Valençay“,
- povinnost hospodářského subjektu zajistit výsledovatelnost kozího krmiva a upřesnění způsobů kontroly produktů.

3.4 Metoda produkce

Dále byly upřesněny tyto prvky:

- Stádo:
 - je definován pojem „koza určená k produkci mléka“,
 - povoluje se posunutí vrhu kůzlat mimo běžné období vrhu.

- Krmení:
 - Celková krmná dávka (krmivo + doplňkové krmivo) na jednu kozu určenou k produkci mléka na rok se skládá z alespoň 820 kg sušiny, která pochází z vymezené zeměpisné oblasti, a z maximálně 275 kg sušiny pocházející mimo tuto oblast, přičemž nejvýše 130 kg tvoří sušené krmivo. Z toho vyplývá, že alespoň 75 % z celkového krmiva pochází z dané zeměpisné oblasti.
 - Vymezuje se maximální počet koz na hektar krmné plochy, aby se posílila souvislost se zeměpisnou oblastí, a pojem krmná plocha zohledňuje zejména nezralé (zelené) obilniny.
 - Definuje se objemné krmivo.
 - Povoluje se krmení balíkovanou senáží pocházející z prvního sečení krmných ploch, která obsahuje alespoň 55 % sušiny, neboť to umožňuje doplňkové sečení před sezónou a zároveň první sečení i za nepříznivých klimatických podmínek. Toto první sečení zaručuje lepší kvalitu krmiva, tj. umožňuje omezit podávání doplňkového krmiva, a podporuje zásobování hospodářství z místních zdrojů. V zájmu snížení zdravotních rizik je podávání balíkové senáže omezeno na 1 kg sušiny na den a kozu určenou k produkci mléka.
 - Je upřesněn seznam povolených doplňkových krmiv.
 - Výsadba transgenních rostlin je zakázána na pozemcích hospodářství, které produkuje mléko určené ke zpracování na sýr s CHOP „Valençay“. Zakazuje se rovněž používání geneticky modifikovaných organismů v krmivu pro kozy určené k produkci mléka.
- Používané mléko:
 - Upřesňuje se, že požadavek týkající se lhůty čtyř dojení se uplatňuje na odebrané mléko a že u farmářských producentů je tato lhůta dvě dojení.
- Výroba:
 - Zpřesňují se fáze výroby:
 - Zrání mléka: zpřesňují se vlastnosti zrání mléka, protože tato fáze podmiňuje vhodnost mléka ke zpracování na sýr a umožňuje vyjádřit jeho aromatický potenciál.
 - Sýření: sýr se sýří jen s malou dávkou syřidla. Tato metoda odpovídá druhu sýra (sýr s jemným mléčným charakterem). Syřidlo obsahuje 520 mg chymozinu na litr, což je v odvětví výroby sýra referenční syřidlo.
 - Srážení: vymezuje se doba a teplota srážení, zakazuje se zmražení sýřeniny na pozdější dobu.
 - Odebrání sýřeniny a předběžné odkapávání: upřesňuje se, že vkládání do formy se provádí výlučně přímým odebráním sýřeniny.
 - Vkládání do formy – odkapávání: upřesňují se vlastnosti forem a doba odkapávání.
 - Solení: pro techniku solení sýrů má velký význam know-how. Je důležité zachovat různé postupy pro výrobu sýrů – solení s vrácením do formy nebo bez vrácení do formy, solení a následný posyp rostlinným uhlím. Nezbytnými podmínkami pro vznik typických vlastností sýra „Valençay“ je solení povrchu a posypání všech ploch rostlinným uhlím.
- zrání sýra a jeho prodej:
 - Aby se zajistilo optimální zrání sýrů, upřesňují se tyto údaje:
 - Zpřesňuje se minimální teplota zrání, která zajistí vývoj povrchové vrstvy sýrů.
 - Sýry se uvádějí na trh až poté, co se na celém povrchu vytvoří souvislá kůrka, což zaručuje definitivní ukončení procesu zrání ještě lépe než minimální doba zrání nebo lhůta pro uvedení do prodeje.

- Upřesňují se podmínky a lhůty pro uskladnění sýrů vypracované výrobcí sýrů, kteří je dodávají zařízením pro zrání, aby se zohlednila specifčnost tohoto výrobního cyklu.
- Balení s modifikovanou atmosférou se zakazuje.

3.5 Zvláštní prvky v označování

Zrušuje se tento odstavec: „Veškerý sýr prodávaný pod názvem chráněného označení původu musí nést identifikační značku umožňující určit výrobu sýra a sledovat produkt.“

Žádný systém označování nebyl z různých důvodů vyhovující. V závislosti na fyzikálních vlastnostech použitého označení dochází k jeho znehodnocení, které souvisí s vysokou kyselostí sýřeniny, nebo k problémům s barvou použitou na označení či k překrytí štítku patinou nebo k organizačním problémům s umístěním označení.

Z těchto důvodů se ze specifikace vypouští zmínka o odnímatelném identifikačním označení. Vypouštějí se zmínky o výrobě, které měly být zahrnuty do označení, a neuvádějí se ani na etiketě ani na obale.

Aktualizují se výrazy, které lze použít (včetně zrušení možnosti uvádět slova „Produit du Berry“ – Výrobek z Berry), a zavádí se povinnost uvést symbol Evropské unie pro CHOP.

3.6 Další změny vkládá se tabulka s hlavními kontrolovanými prvky

Kromě toho se aktualizují odkazy na kontrolní subjekty.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽³⁾

„VALENÇAY“

č. ES: FR-PDO-0105-01055-30.10.2012

CHZO () CHOP (X)

1. Název

„Valençay“

2. Členský stát nebo třetí země

Francie

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

„Valençay“ je měkký sýr z kozího syrového plnotučného mléka s mléčným a jemným charakterem.

Má tyto charakteristické vlastnosti:

- tvar komolého jehlanu se čtvercovou základnou,
- jasně šedá až šedomodrá kůrka získaná přidáním rostlinného uhlí,
- homogenní hladká a jemná hmota porcelánově bílé barvy.

⁽³⁾ Viz poznámka pod čarou 2.

Vnitřní rozměry forem ve tvaru komolého jehlanu jsou tyto:

- u velkých forem má spodní základna 50 až 55 milimetrů, úhel mezi dnem a okrajem formy činí 96° až 102°,
- u malých forem má spodní základna 40 až 44 milimetrů, úhel mezi dnem a okrajem formy činí 96° až 102°.

Sýry se odvázejí z místa zrání a uvádějí na trh až poté, co se na celém povrchu vytvoří souvislá kůrka potažená povrchovou plísní, jež je viditelná pouhým okem, a poté, co uplyne alespoň jedenáct dní od data sýření.

Při ochutnávce lze sýr „Valençay“ popsat následovně:

- krémová hmota, která se na začátku zrání rozplývá na jazyku a časem se její struktura zpevňuje,
- lehké kozí aroma s nádechem lesního podrostu a hub, zjemněné květinovým podtónem,
- velmi jemná chuť kozího sýra na začátku zrání, která se časem zintenzivňuje.

Obsah sušiny představuje nejméně 40 % celkové hmotnosti sýra a celková hmotnost sušiny na jeden sýr je:

- vyšší než 90 gramů, pokud se sýr vyrábí ve velké formě,
- vyšší než 45 gramů, pokud se sýr vyrábí v malé formě.

Sýry se konečnému spotřebiteli prodávají po kusech.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Kozí mléko určené na výrobu sýra „Valençay“ pochází z plemene Alpine či Saanen nebo z koz pocházejících z křížení těchto dvou plemen.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

Aby bylo zaručeno úzké propojení mezi oblastí a výrobkem, musí roční průměr celkové krmné dávky pro kozy určené k produkci mléka obsahovat alespoň 820 kg sušiny krmiva pocházejícího z dané oblasti.

Objemné krmivo, s výjimkou sušeného objemného krmiva, pochází z oblasti chráněného označení, ať již přímo z hospodářství, nebo z jiných zdrojů. Roční množství objemného krmiva na jednu kozu určenou k produkci mléka musí obsahovat alespoň 655 kg sušiny. Lze jej konzumovat čerstvé, jako seno, nebo sušené. Sušené krmivo, které nepochází z vymezené zeměpisné oblasti, je omezeno na 130 kg sušiny ročně.

Povolená objemná krmiva a doplňková krmiva jsou uvedena na pozitivním seznamu.

Kozy se mohou krmit balíkovanou senáží v množství maximálně 1 kg sušiny denně na kozu určenou k produkci mléka, pokud balík obsahuje alespoň 55 % sušiny a pochází z prvního sečení krmných ploch.

Krmnou plochu tvoří plochy obdělávané hospodářstvím, osazené druhy krmiv vymezenými v pozitivním seznamu objemného krmiva, kromě slámy, které jsou určeny ke krmení koz určených k produkci mléka. Počet koz nesmí přesáhnout 12 kusů na hektar krmné plochy.

Krmná dávka pro jednu kozu určenou k produkci mléka nepocházející z vymezené zeměpisné oblasti nesmí přesáhnout 275 kg sušiny ročně.

Roční podíl doplňkového krmiva v krmivu koz představuje maximálně 440 kg sušiny.

Zakazuje se používání siláže a krmného systému, při němž se využívá doplňkového krmiva jako výlučného doplňku ke slámě.

Výsadba transgenních rostlin je zakázána na všech pozemcích hospodářství, které produkuje mléko určené na výrobu sýra „Valençay“. Ke krmení koz se smějí používat pouze rostliny a doplňková krmiva z produktů netransgenního původu, přičemž horní hranice tolerované kontaminace musí být v souladu s platnými předpisy Společenství a platí pro každou složku.

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

Produkce mléka, výroba a zrání sýrů probíhají v dané zeměpisné oblasti.

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

—

3.7 *Zvláštní pravidla pro označování*

Sýr s chráněným označením původu „Valençay“ se prodává s individuální etiketou, na níž je uveden název označení původu vyvedený písmeny, jejichž velikost je alespoň 1,3 krát větší než největší zbylá písmena, která se nacházejí na etiketě, výraz „Appellation d'Origine Protégée“ (chráněné označení původu) a symbol Evropské unie pro CHOP. U sýrů vyráběných v malých formách se na etiketě, fakturách a v obchodních dokumentech musí uvádět slovo „petit“ (malý), nemůže se však připisovat k označení „Valençay“ ani nemůže být uvedeno těsně pod tímto označením.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Departement Cher (18):

Obce: Beddes, Charost, Chéry, Chézal-Benoit, Genouilly, Graçay, La-Celle-Condé, Lignièeres, Massay, Maisonnais, Montlouis, Nohant-en-Graçay, Rezay, Saint-Ambroix, Saint-Outrille, Saint-Baudel, Saint-Hilaire-en-Lignièeres, Saugy, Touchay, Villecelin.

Departement Indre (36):

Kantony: Ardentes, Argenton-sur-Creuse, Buzancais, Chateauroux-Centre, Chateauroux-Est, Chateauroux-Ouest, Chateauroux-Sud, Chatillon-sur-Indre, Ecueillé, Issoudun-Nord, Issoudun-Sud, Levroux, Saint-Christophe-en-Bazelles, Saint-Gaultier, Valençay, Vatan.

Obce: Chazelet, Cluis (úseky A1, A3, A5, B1, B2, B3 v katastru z roku 1986), Dunet, Fougerolles, Gournay, La Berthenoux, La Châtre, Lacs, Lourouer-Saint-Laurent, Le Magny, Lys-Saint-Georges, Maillet, Malicornay, Mers-sur-Indre, Mézières-en-Brenne, Montgivray, Montipouret, Montlevicq, Neuvy-Saint-Sépulcre, Nohant-Vicq, Obterre, Paulnay, Prissac, Roussines, Sacierges-Saint-Martin, Saint-Aout, Saint-Chartier, Saint-Christophe-en-Boucherie, Saint-Civran, Saint-Michel-en-Brenne, Sarzay, Thevet-Saint-Julien, Sainte-Gemme, Saulnay, Tranzault, Verneuil-sur-Igneraie, Vicq-Exempt, Vigoux, Villiers.

Departement Indre et Loire (37):

Všechny obce v kantonu Montrésor.

Obce: Beaulieu-les-Loches, Bossay-sur-Claise, Bridoré, Charnizay Ferrières-sur-Beaulieu, Loches, Perrusson, Saint-Flovier, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Saint Germain, Sennevieres, Verneuil-sur-Indre.

Departement Loir et Cher (41):

Obce: Chateaufieux, Billy (úseky D, ZI, ZK, ZL, ZM, ZN, ZO, ZP, ZR, ZT, ZV, ZW, ZX v katastru z roku 1983), Chatillon-sur-Cher, Couffy, Gièvres, La Chapelle-Montmartin, Maray, Meusnes, Saint-Julien-sur-Cher, Saint-Loup, Selles-sur-Cher.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Zeměpisná oblast označení původu „Valençay“ se nachází ve čtyřech zemědělských oblastech: Boischaut Nord, který představuje historické jádro označení „Valençay“, Champagne Berrichonne, Brenne a Boischaut Sud. Tyto čtyři oblasti, které mají velmi podobné podmínky, pokud jde o vhodnost k pěstování plodin, společně tvoří oblast Bas-Berry. Tato oblast se vyznačuje více či méně kamenitou jílovitou a jílovito-vápenatou půdou, oceánským podnebím se střídavým kontinentálním vlivem a relativně řídkými srážkami (od 650 do 750 mm ročně), přičemž v dubnu, květnu a červnu je výskyt srážek vyšší (průměrně každý druhý nebo třetí den) a letní období je spíše sušší.

Toto pedoklimatické prostředí je mimořádně vhodné pro travní porosty a luštěniny, zejména pro vjotěšku, která jako seno tvoří základ krmiva koz.

Výskyt koz v oblasti Berry je doložen v mnoha písemnostech, např. v kapitulářích Karla Velikého nebo archivních záznamech města La Châtre v Berry z 16. století.

O lahodné chuti a delikátnosti tohoto sýra, který se tradičně vyráběl v hospodářstvích a byl určen k místní spotřebě, se zmiňují různé písemné zdroje pocházející od Talleyranda, majitele zámku Valençay, přes období prvního císařství až po George Sandovou. Talleyrand sehrál významnou roli při změně formy, která se v této oblasti původně užívala, za novou komolou formu. Zasadil se rovněž o to, že se tento sýr objevil na tabulích pařížské aristokracie. Až ve 20. století však došlo ke skutečnému rozmachu masového prodeje tohoto sýra pod aristokratickým pseudonymem „Valençay“.

Výrobci si zachovali své know-how. Používané mléko je syrové plnotučné kozí mléko, které nebylo standardizováno. Před sýřením projde mléko fází zrání a sýr vzniká srážením pomocí bakterií mléčného kvašení. K sýření se používá jen malá dávka syřidla. Hmota se opatrně vkládá do forem, aby se zachovala textura sýřeniny, bez předchozího odkapání nebo míchání. K odkapávání ve formě dochází spontánně, aniž by se vytvářel tlak na sýřeninou. Po odebrání z formy se sýr ze všech stran osolí a posype rostlinným uhlím. Během zrání se povrch sýra pokrývá plísní a zvýrazňují se jeho specifické vlastnosti.

5.2 Specifičnost produktu

„Valençay“, měkký sýr mléčného druhu, který se vyrábí výhradně ze syrového plnotučného kozího mléka, je jediný kozí sýr v regionu s tvarem komolého jehlanu, který se posypává rostlinným uhlím a má plísňovou kůrku, tj. který prošel zráním.

Má homogenní, hladkou a pevnou hmotu, která je však v ústech zároveň vláčná. Sýr „Valençay“ se vyznačuje kozím aroma s nádechem lesního podrostu a hub s květinovým podtónem.

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

Díky druhům půdy ve vymezené zeměpisné oblasti a specifickým místním klimatickým podmínkám byl v této oblasti zaveden chov koz. V metodách chovu koz používaných při produkci mléka určeného k výrobě sýra „Valençay“ se upřednostňuje krmivo pocházející z vymezené zeměpisné oblasti s bohatým obsahem píce, která umožňuje získávat syrové mléko s přirozenou flórou, jež podporuje rozvoj kozího aroma sýra s nádechem lesního podrostu a hub s květinovým podtónem.

Specifický tvar komolého jehlanu, jehož původ se připisuje místní historické osobnosti, dnes představuje vizuální specifičnost tohoto sýra.

Díky znalostem a dovednostem výrobců sýra, kteří praktikují srážení pomocí bakterií mléčného kvašení, přímému vkládání sýřeniny do forem a pomalému odkapávání lze dosáhnout na řezu homogenní, hladkou a pevnou texturu.

Solení a posyp rostlinným uhlím ve spojení se vznikem povrchové flóry za pomalého zrání vytváří celek, který reguluje změny a přispívá k rozvoji chuti a aroma výrobku.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 ⁽⁴⁾)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCValençay.pdf>

⁽⁴⁾ Viz poznámka pod čarou 2.

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

(2013/C 296/06)

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

ŽÁDOST O ZMĚNU

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

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

ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9

„HOŘICKÉ TRUBIČKY“

č. ES: CZ-PGI-0105-0365-08.07.2011

CHZO (X) CHOP ()

1. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Vnitrostátní požadavky
- Jiná [uved'te]

2. Druh změny (změň)

- Změna jednotného dokumentu nebo přehledu
- Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled
- Změna specifikace, která nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006)
- Dočasná změna specifikace vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl. 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006)

3. Změna (změny)

1. Označení mouky jako „pšeničná pečivářská hladká mouka“ neodpovídá oficiálnímu označení druhu používané mouky. Je třeba vypustit slovo „pečivářská“, které se dříve tradičně užívalo, ale jde o jistý archaismus, neodpovídající současnému označování. Správně je „pšeničná hladká mouka“.
2. Název „tukovočokoládová poleva“ neodpovídá současné legislativě. Správně je „kakaová cukrářská poleva“.

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

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

3. Používaný tuk pro výrobu náplně – ve specifikaci je uvedeno „ztužený rostlinný tuk“. S ohledem na výsledky výzkumu a zásady zdravé výživy se od používání ztužených tuků upouští. Měla by tedy být v popisu surovin uvedena varianta „ztužený nebo neztužený rostlinný tuk“.
4. Z důvodu změny legislativy je třeba upravit označení aromat, označení „přírodně identické aroma“ nelze podle Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.1334/2008 užívat. Použitý výraz „přírodní nebo přírodně identické aroma“ je třeba nahradit výrazem „aroma“.
5. Z důvodu opomenutí nebyly vyjmenovány všechny druhy Hořických trubiček, které se tradičně dlouhodobě vyrábějí. Věta „Hořické trubičky se vyrábějí v několika druzích – plněné, plněné polomáčené, plněné celomáčené, sypané, sypané polomáčené a sypané celomáčené“ je doplněna na „Hořické trubičky se vyrábějí v několika druzích – plněné, plněné polomáčené, plněné celomáčené, sypané, sypané polomáčené a sypané celomáčené, sypané plněné, sypané plněné polomáčené, sypané plněné celomáčené“.
6. Plněné trubičky – při úpravách textů žádosti došlo k vypuštění nevhodně formulované věty „Záměnou či přidáním dalších surovin vnikají Hořické trubičky jiných příchutí či druhů.“ V dalších úpravách pak už nedopatřením nedošlo ke konkretizaci dalších surovin a druhů trubiček a zůstaly vyjmenované jen základní suroviny na přípravu náplně. Zbyl jen neurčitý náznak ve větě „Plněné Hořické trubičky jsou plněny sladkým našlehaným tukovým krémem polotuhé konzistence v různých příchutích.“ Vzhledem k potřebě snadnější a jednoznačnější orientace je třeba konkrétní druhy dalších surovin doplnit. Doplněná věta zní „Záměnou či přidáním dalších surovin – suché skořápkové plody, čokoláda, káva, citrónový prášek, skořice, sušená syrovátka, sušený jogurt, sušená smetana, sušené máslo, vláknina, melasa, beta-glukan, emulgátory, škrob, fruktóza a zahušťovadla, vznikají Hořické trubičky ostatních typů.“
7. V bodě 4.5 specifikace upravujeme druhou větu v druhém odstavci části „Proces máčení v kakaové cukrářské polevě“ takto: „Naplněné nebo prosypané Hořické trubičky jsou ručně vloženy do speciálních máčecích roštů, pomocí nichž jsou máčeny v polevě.“ Vypouští se tedy požadavek, aby máčecí rošty byly vyrobeny z nerez, a to s ohledem na skutečnost, že v současné době jsou již dostupné i jiné zdravotně nezávadné materiály pro výrobu roštů, jež vykazují lepší vlastnosti zejména s ohledem na nižší hmotnost a s tím související snazší manipulaci s rošty.
8. V návaznosti na výše uvedené změny bylo příslušně upraveno i schéma (diagram) výrobního procesu v bodě 4.5 specifikace.

<http://isdv.upv.cz/portal/pls/porta01/portlets.ops.det?popk=158&plang=cs>

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽³⁾

„HOŘICKÉ TRUBIČKY“

č. ES: CZ-PGI-0105-0365-08.07.2011

CHZO (X) CHOP ()

1. **Název**

„Hořické trubičky“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Česká Republika

⁽³⁾ Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1 Druh produktu

Skupina 2.4: Pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží

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

Trubičky o délce 5–19 cm, vnitřním průměru 10–20 mm, stáčené z jedné 0,9–1,2 mm silné oplatky, světle béžové barvy, oplatkové vůně a chuti, křupavé textury, s hladkým povrchem a jemnými póry.

Hořické trubičky se vyrábějí v několika druzích – plněné, plněné polomáčené, plněné celomáčené, sypané, sypané polomáčené a sypané celomáčené, sypané plněné, sypané plněné polomáčené, sypané plněné celomáčené.

Sypané Hořické trubičky jsou stočené ze dvou, případně z jedné a půl oplatky, pomazané rozpuštěným máslem s příměsí včelího medu a prosypané směsí cukru, strouhaných skořápkových plodů, skořice, vanilky nebo vanilínu, případně kakaá.

Plněné Hořické trubičky jsou plněny sladkým našlehaným tukovým krémem polotuhé konzistence v následujících chuťových variantách nebo příchutích:

kakaové, čokoládové, kávové, s obsahem suchých skořápkových plodů, nugátové, skořicové, jogurtové, smetanové, vanilkové, vaječný likér, citrónové nebo další ovocné příchutě.

Jednotlivé varianty či příchutě lze mezi sebou kombinovat.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Výrobní suroviny pro výrobu oplatek jsou pšeničná hladká mouka, sušené mléko, rostlinný olej, sušené vaječné žloutky, cukr a voda.

Sypané Hořické trubičky jsou pomazané rozpuštěným máslem s příměsí včelího medu a prosypané směsí cukru, strouhaných skořápkových plodů, skořice, vanilky nebo vanilínu, případně kakaá.

Základními surovinami pro výrobu náplně plněných Hořických trubiček jsou ztužený nebo neztužený rostlinný tuk, cukr nebo fruktóza nebo náhradní sladidlo, kakaó, sušené mléko, sójová mouka, vanilín nebo vanilka, aroma. Záměnou či přidáním dalších surovin – suché skořápkové plody, čokoláda, káva, citrónový prášek, skořice, sušená syrovátka, sušený jogurt, sušená smetana, sušené máslo, vláknina, melasa, beta-glukan, emulgátory, škrob, fruktóza a zahušťovadla, vznikají Hořické trubičky ostatních typů.

K úpravě na polomáčené nebo celomáčené Hořické trubičky se užívá kakaová cukrářská poleva.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

Nepoužije se

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

Výroba těsta, pečení, stáčení, plnění i máčení Hořických trubiček musí probíhat přímo u výrobce. Je to nutné jednak z důvodu výrobního postupu, jednak z důvodu zachování kvality, hygieny a také lepší sledovatelnosti výrobku.

Z odměřených surovin se připraví tekuté těsto, které se přelije do zásobníku pečicího stroje. Pečení oplatek je prováděno na elektricky vytápěných poloautomatických karuselech při teplotě 150–160 °C. Po upečení se oplatky nechávají přirozeně uležet a následně se ručně stácejí pomocí válečkového tvořítka na teplé plotýnce. Plněné Hořické trubičky se potom plní z uvedených surovin připraveným našlehaným tukovým krémem na plničce. Suroviny jsou voleny variantně podle zvolené příchuti trubiček. Sypané Hořické trubičky se stáčí ze dvou, případně z jedné a půl oplatky, prosypané

směsí cukru, strouhaných ořechů, případně mandlí, skořice, vanilky, případně vanilínu a kakaá (podle druhu) a před prosypáním se promažou rozpuštěným máslem s příměsí včelího medu. Polomáčené Hořické trubičky se potom z jedné či obou stran máčejí v kakaové cukrářské polevě. Lze též vyrábět Hořické trubičky celomáčené. Naplněné nebo prosypané Hořické trubičky jsou ručně vloženy do speciálních máčecích roštů, pomocí nichž jsou máčeny v polevě.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Hořické trubičky jsou křehké (mohly by se tedy při převozu od výrobce do místa balení polámat) a snadno absorbují vlhkost. Proto z důvodu zachování kvality a lepší sledovatelnosti výrobku musí balení probíhat přímo u výrobce. Koncoví prodejci mohou prodávat hořické trubičky nebalené.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

Označení „Hořické trubičky“ musí být na obalu výrobku provedeno dominantně na čelní straně.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Obce v rámci správního obvodu obce s rozšířenou působností Hořice (Bašnice, Bílsko u Hořic, Boháňka, Borek, Bříšťany, Cerekvice nad Bystřicí, Červená Třemešná, Dobrá Voda u Hořic, Holovousy, Hořice, Chomutice, Jeřice, Lískovice, Lukavec u Hořic, Miletín, Milovice u Hořic, Nevrátice, Ostroměř, Petrovičky, Podhorní Újezd a Vojice, Rašín, Rohoznice, Sobčice, Staré Smrkovice, Sukorady, Tetín, Třebnouševy, Úhlejov, Vřesník).

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

První historické zmínky o výrobě Hořických trubiček ve vymezené zeměpisné oblasti se datují rokem 1812, kdy se v rodině paní Líčkové začaly pro rodinné oslavy, ale i jako příležitostné dary, vyrábět sladké trubičky. Rodinnou recepturu výroby zdokonalil Karel Kofránek, cukrář, který se do rodiny přičlenil. Na jeho vynález – elektrický přístroj na výrobu oplatek – byl roku 1898 udělen patent. V té době již byly Hořické trubičky vyráběny komerčně a byly dokonce vyváženy do Německa, Anglie, Francie, Turecka, Ameriky a Šanghaje. Získaly také řadu diplomů a ocenění na domácích i zahraničních výstavách. Po znárodnění v roce 1949 byly Hořické trubičky do roku 1962 vyráběny ve Fejtově továrně, poté postupně pod hlavičkou několika národních podniků. Po obnovení tržního hospodářství navázali na tradici výroby Hořických trubiček ve vymezeném území členové Sdružení výrobců Hořických trubiček. Po nutné modernizaci výroby jsou však nadále dodržovány tradiční receptury a postupy výroby.

Pro svou jedinečnost bylo označení Hořické trubičky v roce 1994 zapsáno v České republice jako označení původu pod č. 159.

5.2 Specifičnost produktu

Na charakteru Hořických trubiček se kromě historické receptury podílí rovněž specifické vlastnosti mouky (má tzv. slabý lepek) a místní vody (nízce mineralizovaná, měkká, ze 100 m hlubokých vrtů). Vlivem těchto vlastností lze dosáhnout charakteristických vlastností oplatky – její výjimečné tloušťky, pórovitosti, křupavé textury, křehkosti a zároveň možnosti stočení korpusu do trubičky.

Vzhledem k nerovnoměrné tloušťce upečeného korpusu vyžaduje ruční stáčení vývin takového tlaku na tvořítka, který zajistí konstantní průměr trubiček a který je charakteristickým rukopisem pracovníka stáčení.

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

Výrobci tohoto sdružení prokazatelně vycházejí při výrobě z historických pramenů. Při zpracování surovin dodržují receptury korespondující s tradicí výroby v Hořicích. Došlo k pokračování tradice předáním poznatků a zkušeností z výroby jak dřívějších zaměstnanců firem či podniků, tak i rodinných příslušníků do nově vznikajících subjektů.

Nejvíce proslavené jsou Hořické trubičky sypané pomazané rozpuštěným máslem s příměsí medu a prosypané charakteristickou směsí. Receptura i výrobní proces včetně ručního stáčení se od doby Karla Kofránka nezměnily.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(Ustanovení čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 ⁽⁴⁾)

Úplné znění specifikace je k dispozici na této internetové adrese:

<http://isdv.upv.cz/portal/pls/portal/portlets.ops.det?popk=158&plang=cs>

⁽⁴⁾ Viz poznámka pod čarou 3.

OPRAVY**Oprava výzvy k předkládání návrhů – „Podpora informačních opatření v oblasti společné zemědělské politiky (SZP)“ na rok 2014**

(Úřední věstník Evropské unie C 264 ze dne 13. září 2013)

(2013/C 296/07)

Strana 11, bod 1, druhý odstavec:

místo: „v období od 1. dubna 2014 do 31. března 2015“,

má být: „v období od 1. května 2014 do 30. dubna 2015“.

Strana 19, bod 14, jedenáctý odstavec (pod nadpisem „Elektronické podání“):

místo: „mailem na adresu agri-applications@ec.europa.eu“,

má být: „mailem na adresu agri-grants-applications-only@ec.europa.eu“.

Strana 19, bod 14, jedenáctý odstavec (pod nadpisem „Elektronické podání“):

místo: „15. listopad 2013 do 24:00 hod.“,

má být: „30. listopad 2013 do 24:00 hod.“

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