



Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2014/C 260/01	Sdělení Komise o ukončení řízení o omezení čtyř ftalátů (DEHP, DBP, BBP a DIBP) podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 o registraci, hodnocení, povolování a omezování chemických látek (REACH) ⁽¹⁾	1
2014/C 260/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.7266 – D'Ieteren/Continental/JV) ⁽¹⁾	5
2014/C 260/03	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.7202 – Lenovo/Motorola Mobility) ⁽¹⁾	5
2014/C 260/04	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.7320 – PAI Partners/DVD Participations) ⁽¹⁾	6
2014/C 260/05	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.7321 – CVC Capital Partners/Vedici Groupe) ⁽¹⁾	6
2014/C 260/06	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.7295 – Parkwind/Aspiravi Offshore/Summit Renewable Energy Northwind/Northwind) ⁽¹⁾	7
2014/C 260/07	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.7137 – EDF/Dalkia en France) ⁽¹⁾	7
2014/C 260/08	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.7290 – Apple/Beats) ⁽¹⁾	8

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2014/C 260/09	Směnné kurzy vůči euru	9
2014/C 260/10	Shrnutí rozhodnutí Komise týkajících se povolení k uvedení na trh za účelem použití a/nebo k použití látek uvedených v příloze XIV nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 o registraci, hodnocení, povolování a omezování chemických látek (REACH) (zveřejněno podle čl. 64 odst. 9 nařízení (ES) č. 1907/2006)	10

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2014/C 260/11	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.7291 – Versalis/Novamont) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	11
2014/C 260/12	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.7338 – OJI/INC)/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	12

JINÉ AKTY

Evropská komise

2014/C 260/13	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	13
---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP

2014/C 260/14	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	17
2014/C 260/15	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	24
2014/C 260/16	Odložení stížnosti CHAP (2010) 723	33

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

SDĚLENÍ KOMISE

o ukončení řízení o omezení čtyř ftalátů (DEHP, DBP, BBP a DIBP) podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 o registraci, hodnocení, povolování a omezování chemických látek (REACH)

(Text s významem pro EHP)

(2014/C 260/01)

1. ÚVOD

Dánsko dne 14. dubna 2011 v souladu s čl. 69 odst. 4 nařízení (ES) č. 1907/2006⁽¹⁾ (REACH) předložilo Evropské agentuře pro chemické látky (ECHA) dokumentaci pro návrh na omezení podle přílohy XV. Cílem návrhu bylo omezit na úrovni EU uvádění na trh v případě předmětů určených pro použití uvnitř a předmětů přicházejících do přímého styku s kůží nebo se sliznicemi, které obsahují jeden nebo více ze čtyř ftalátů v koncentraci vyšší než 0,1 % hmot. v měkčeném plastovém materiálu. Jde o tyto čtyři ftaláty: DEHP bis(2-ethylhexyl)-ftalát; č. CAS č. 117-81-7; č. ES 204-211-0); DBP (dibutyl-ftalát; č. CAS No 84-74-2; č. ES 201-557-4); BBP (benzyl-butyl-ftalát; č. CAS 85-68-7; č. ES 201-622-7); DIBP (diisobutyl-ftalát; č. CAS 84-69-5; č. ES 201-553-2). Dánsko se domnívá, že vzhledem k toxicitě uvedených ftalátů pro reprodukci a k jejich vlastnostem narušujícím endokrinní činnost představuje jejich přítomnost v předmětech a jejich kombinovaná expozice riziko pro lidské zdraví, které není přiměřeně kontrolováno a je třeba jej řešit na úrovni EU.

Výbor pro posuzování rizik zřízený při ECHA přijal v souladu s článkem 70 nařízení REACH dne 15. června 2012 k navrhovanému omezení jednomyslně své stanovisko. V něm uvedl, že navrhované omezení není odůvodněné, neboť z dostupných údajů nevyplývá, že by v roce 2012 existovalo riziko kombinované expozice uvedeným čtyřem ftalátům. Podle Výboru pro posuzování rizik expozice dále snižují stávající regulační požadavky a z nich vyplývající omezené používání; podobně budou působit požadavky na schvalování, jež budou pro tyto ftaláty uloženy v příštích letech.

Výbor pro socioekonomickou analýzu zřízený při ECHA přijal v souladu s článkem 71 nařízení REACH dne 5. prosince 2012 k navrhovanému omezení jednomyslně své stanovisko, v němž uvedl, že nemá žádný důvod k tomu, aby navrhované omezení podpořil. Tento závěr vychází z výše popsaného stanoviska Výboru pro posuzování rizik.

Dne 19. prosince 2012, v souladu s článkem 72 nařízení REACH, předložila agentura ECHA stanoviska Výboru pro posuzování rizik a Výboru pro socioekonomickou analýzu Komisi.

Podle čl. 73 odst. 1 nařízení REACH, jsou-li splněny podmínky stanovené v článku 68, připraví Komise návrh na změnu přílohy XVII do tří měsíců od obdržení stanoviska Výboru pro socioekonomickou analýzu.

⁽¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 ze dne 18. prosince 2006 o registraci, hodnocení, povolování a omezování chemických látek, o zřízení Evropské agentury pro chemické látky, o změně směrnice 1999/45/ES a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 793/93, nařízení Komise (ES) č. 1488/94, směrnice Rady 76/769/EHS a směrnic Komise 91/155/EHS, 93/67/EHS, 93/105/ES a 2000/21/ES (Úř. věst. L 396, 30.12.2006, s. 1).

Uvedené čtyři ftaláty jsou podle přílohy VI nařízení o klasifikaci, označování a balení látek a směsí⁽¹⁾ klasifikovány jako látky toxické pro reprodukci kategorie 1B. Stejně jako jiné látky toxické pro reprodukci kategorie 1B a v souladu s položkou 30 přílohy XVII nařízení REACH nelze tyto čtyři ftaláty uvádět na trh nebo používat jako takové, ani jako složku jiných látek či ve směsích určených široké veřejnosti, pokud se koncentrace jednoho z těchto ftalátů rovná nebo je vyšší než 0,3 %.

Použití tří z těchto ftalátů (DEHP, DBP a BBP) v hračkách a předmětech pro péči o děti je omezeno položkou 51 přílohy XVII nařízení REACH. V rámci ustanovení o přezkum uvedeném v této položce agentura ECHA v roce 2010 na žádost Komise posoudila, zda je třeba tuto položku změnit na základě nových vědeckých informací. Výsledkem tohoto přezkumu byl závěr⁽²⁾, že nové dostupné informace o expozici těmto třem ftalátům a jejich použití nepřinesly nový pohled na posouzení, která již byla provedena a která byla použita jako základ pro tato omezení. Dalším závěrem bylo, že z těchto nových informací nevyplývá potřeba naléhavě přezkoumat stávající omezení.

2. HLAVNÍ PRVKY ZVAŽOVANÉ KOMISÍ PŘI JEJÍM HODNOCENÍ

Při úvahách o závěrech, zda jsou splněny podmínky stanovené v článku 68 nařízení REACH a zda je omezení odůvodněné, posuzovala Komise zejména následující prvky dokumentace pro omezení a stanovisek výborů.

Zprvce bylo pro Výbor pro posuzování rizik obtížné vyvodit závěr ohledně toho, jak uvedené čtyři ftaláty přispívají k problémům s neplodností a ke zvýšení výskytu hormonálně podmíněné rakoviny u lidí. Dostupné epidemiologické studie u lidí neumožňují závěr založený na přímé příčinné vazbě mezi zkoumanými účinky (především anti-androgenními) a expozicí uvedeným čtyřem ftalátům. Výbor pro posuzování rizik na druhé straně souhlasil s tím, že na základě údajů týkajících se zvířat několik účinků zjevně souvisí s anti-androgenním způsobem působení. Výbor tudíž považoval všechny tyto účinky za relevantní ukazatele a vybral z nich ty nejcitlivější pro odvození úrovně expozice látky, nad kterou by jí lidé neměli být vystavováni (odvozená úroveň, při které nedochází k nepříznivým účinkům, Derived No Effect Levels – DNEL). Výbor pro posuzování se však domníval, že odvozené úrovně DNEL byly nadhodnoceny z několika důvodů – podrobně rozbraných v jeho stanovisku, jako je používání konzervativních úrovní počáteční dávky⁽³⁾.

Zadruhé Výbor pro posuzování rizik v posouzení expozice vyhodnotil scénáře navrhované v dokumentaci pro omezení, kde může být expozice ftalátům obsaženým v předmětech výsledkem přímého styku s takovými předměty a s prachem a vzduchem uvnitř místnosti obsahujícími uvedené čtyři ftaláty. Expozice z potravin byla do hodnocení zahrnuta rovněž.

Výbor pro posuzování rizik považoval odhady expozice založené na modelování, které byly poskytnuty v dokumentaci, za nejhorší případ a za nespolehlivé, a to z několika důvodů podrobně rozbraných v jeho stanovisku. Míry charakterizace rizika (Risk Characterisation Ratio, RCR) z expozice předmětům, z vnitřního prostředí a z požití potravin byly proto považovány za nadhodnocené.

V zájmu získání lepších informací o celkové/kombinované úrovni vyplývající z expozice obyvatelstva uvedeným čtyřem ftalátům posuzoval Výbor pro posuzování rizik pro účely odvození odhadů expozice biologické monitorovací studie na lidech, jež byly k dispozici v rámci dokumentace pro omezení podle přílohy XV a v průběhu řízení o omezení. Výsledkem odhadů expozice vypočtené s použitím uvedených údajů z biologického monitorování byly kombinované míry charakterizace rizika dotčených čtyř ftalátů 1,59 pro děti a 1,23 pro dospělé (rozumný nejhorší případ), což naznačuje, že riziko je vyšší než 1. Výbor pro posuzování rizik uznal, že údaje z biologického monitorování mohou vést k určitému podcenění expozice, jelikož jsou tyto údaje k dispozici jen u malého počtu lidí a nevztahují se na všechny věkové skupiny a pravděpodobně neodpovídají situaci v celé Evropě (k dispozici jsou pouze údaje z Německa a Dánska). Podle Výboru pro posuzování rizik se však dostupné biologické monitorovací studie zabývají vzorky odebranými před rokem

⁽¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1272/2008 ze dne 16. prosince 2008 o klasifikaci, označování a balení látek a směsí, o změně a zrušení směrnic 67/548/EHS a 1999/45/ES a o změně nařízení (ES) č. 1907/2006 (Úř. věst. L 353, 31.12.2008, s. 1).

⁽²⁾ http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/dehp_echa_review_report_2010_6_en.pdf;
http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/dehp_echa_review_report_2010_6_en.pdf;
http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/dehp_echa_review_report_2010_6_en.pdf;

⁽³⁾ NOAEL (No Observed Adverse Effect Level, hodnoty dávky bez pozorovaného nepříznivého účinku) nebo LOAEL (Lowest Observed Adverse Effect Level, nejnižší dávka s pozorovaným nepříznivým účinkem).

2007, a odhady expozice tudíž neodrážejí současnou situaci a jsou nadhodnocené vzhledem k provádění právních předpisů EU o ftalátech ve styku s potravinami ⁽¹⁾, v kosmetických přípravcích ⁽²⁾ a ve výrobcích pro péči o děti a v hračkách ⁽³⁾, jejichž cílem bylo expozici snížit.

Jak se uvádí ve stanovisku Výboru pro posuzování rizik, došlo v letech 2007 až 2010 ke 40 % snížení přítomnosti těchto čtyř ftalátů v předmětech vyráběných v EU, ke 13 % snížení jejich přítomnosti v předmětech dovážených do EU a ke 35 % snížení množství těchto čtyř ftalátů v předmětech uváděných na trh v EU. Rovněž bylo uvedeno, že vypočtená míra charakterizace rizika představuje výsledek expozice všem předmětům obsahujícím ftaláty, a to včetně těch, jejichž omezení není cílem návrhu. Výbor pro posuzování rizik tudíž došel k závěru, že vypočtená míra charakterizace rizika přesahující 1 představuje obecné nadhodnocení současné situace.

Výbor pro posuzování rizik i Výbor pro socioekonomickou analýzu také uvedly, že v případě řady žádostí již postupně odstraňování uvedených čtyř ftalátů a/nebo ftalátů obecně proběhlo nebo právě probíhá. Na základě řady různých scénářů navíc Výbor pro socioekonomickou analýzu vypracoval prognózu pro uvedené čtyři ftaláty v předmětech uvedených na trh EU v roce 2015 a 2020. Z těchto prognóz vyplývá další podstatné snížení přítomnosti čtyř ftalátů v předmětech v EU. Výbor pro posuzování rizik na základě toho došel k závěru, že snižování objemu, k němuž dochází, dále omezí expozici na úroveň, jež není pro lidské zdraví nebezpečná. Výbor pro socioekonomickou analýzu byl rovněž toho názoru, že pokud jsou hlavní motivací substituce právní předpisy EU – jako jsou předpisy týkající se klasifikace předmětů čtyř ftalátů jakožto látek toxických pro reprodukci, právní předpisy EU omezující jejich použití v hračkách a předmětech pro péči o děti a také právní předpisy EU týkající se plastových materiálů určených pro styk s potravinami –, očekává se, že bude nahrazování předmětů čtyř ftalátů jinými změkčovadly pokračovat kvůli jejich zařazení mezi kandidáty na seznam látek vzbuzujících mimořádné obavy v souladu s článkem 59 nařízení REACH a do přílohy XIV nařízení REACH a také kvůli skutečnosti, že při podávání žádosti o schválení musí být předložen plán jejich náhrady, pokud existují vhodné alternativy. Další tržní faktory, jako je trend používání změkčovadel bez obsahu ftalátů a nejistota ohledně dlouhodobé ceny a dostupnosti zásob ftalátů, tuto tendenci k uplatňování náhrad podporují.

Výbor pro socioekonomickou analýzu uvedl, že nemůže provést posouzení přiměřenosti navrhovaného omezení, jelikož potřebné informace nevyplynuly ani z dokumentace pro omezení podle přílohy XV, ani z řízení o omezení. Přínosy navrhovaného omezení pro související dopad na zdraví nebyly prokázány ani posouzeny. Informace, které měl Výbor pro socioekonomickou analýzu k dispozici, nijak neumožňovaly posouzení potenciálních přínosů navrhovaného omezení pro životní prostředí. Co se týče nákladů, které z používání náhrad vyplývají pro výrobní odvětví, zjistil Výbor pro socioekonomickou analýzu, že ceny alternativ (zahrnující jak změkčovadla obsahující ftaláty, tak změkčovadla bez ftalátů) jsou obecně o 0 % – 30 % vyšší. Vzhledem k velké rozmanitosti použití měl Výbor pro socioekonomickou analýzu k dispozici omezené informace, pokud jde o reformulaci a jiné relevantní náklady na používání náhrad. Výbor pro socioekonomickou analýzu obecně odhaduje, že alternativy jsou pro většinu použití technicky dostupné a za přijatelnou cenu. Navrhované omezení však může mít nepříznivý ekonomický dopad na odvětví recyklace PVC a v některých odvětvích může používání náhrad vyžadovat více času a zdrojů (např. v leteckém a kosmickém průmyslu). Výbor pro socioekonomickou analýzu také uvedl, že vzhledem k široké působnosti návrhu nebylo prokázáno, že je navrhované omezení skutečně nejvhodnějším opatřením.

Dne 9. dubna a 12. července 2013 poskytlo Dánsko Komisi odkazy na další informace a požádalo, aby Komise tyto informace před přijetím rozhodnutí zvažila. Informace, na které Dánsko odkazovalo, byly zaměřeny především na údaje ze studií biologického monitorování a na přítomnost předmětů čtyř ftalátů v dovážených předmětech. Komise vyzvala sekretariát agentury ECHA o předběžné vyhodnocení, zda tyto údaje mohou být povahy, která by zpochybnila stanoviska Výboru pro posuzování rizik a Výboru pro socioekonomickou analýzu.

Sekretariát agentury ECHA dospěl ve svém předběžném hodnocení k závěru, že podle nově dostupných údajů z biologického monitorování dánské populace byla expozice v roce 2011 v tomto členském státě ve srovnání s expozicí z roku 2007 zhruba poloviční, což potvrzuje domněnky ohledně trendu snižování a rovněž závěry Výboru pro posuzování rizik a Výboru pro socioekonomickou analýzu. Údaje z biologického monitorování populace jiných členských států však veřejně k dispozici nebyly. Agentura tyto údaje považovala za příliš předběžné (nerecenzované) na to, aby bylo možno provést náležitou analýzu, vyvodit jakékoli pevné závěry a zpochybnit stanoviska Výboru pro posuzování rizik a Výboru pro socioekonomickou analýzu.

⁽¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 ze dne 27. října 2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a o zrušení směrnic 80/590/EHS a 89/109/EHS (Úř. věst. L 338, 13.11.2004, s. 4) a nařízení Komise (EU) č. 10/2011 ze dne 14. ledna 2011 o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk s potravinami (Úř. věst. L 12, 15.1.2011, s. 1).

⁽²⁾ Směrnice Rady 76/768/EHS ze dne 27. července 1976 o sblížení právních předpisů členských států týkajících se kosmetických prostředků (Úř. věst. L 262, 27.9.1976, s. 169).

⁽³⁾ Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2005/84/ES ze dne 14. prosince 2005 (Úř. věst. L 344, 27.12.2005, s. 40), v současné době položka č. 51 přílohy XVII nařízení REACH.

Sekretariát agentury ECHA dále shledal, že údaje a další podněty, které Dánsko poskytlo v souvislosti s přítomností ftalátů v dovážených předmětech, neumožňují vyvodit žádné jiné závěry než ty, k nimž dospěl Výbor pro posuzování rizik a Výbor pro socioekonomickou analýzu. Přestože mohl být pokles méně prudký, než se domnívá Výbor pro socioekonomickou analýzu, nejsou tyto údaje v rozporu s předpokladem Výboru pro posuzování rizik, že objem ftalátů v předmětech na trhu EU klesá, což jak se zdá, potvrzuje předběžné hodnocení údajů z biologického monitorování provedeného agenturou ECHA.

Na základě předběžného hodnocení informací, na něž odkazuje Dánsko ve své korespondenci z 9. dubna a 12. července 2013, provedeného sekretariátem agentury ECHA se Komise domnívá, že tyto údaje vzhledem ke své omezené dostupnosti a předběžnosti nepředstavují v této fázi dostatečný základ pro zpochybnění stanovisek Výboru pro posuzování rizik a Výboru pro socioekonomickou analýzu.

3. ZÁVĚRY

Podle čl. 73 odst. 1 nařízení REACH se Komise domnívá, že podmínky stanovené v článku 68 nejsou splněny, a proto nepřipravila návrh na změnu přílohy XVII a neusilovala o přijetí konečného rozhodnutí podle postupu stanoveného v čl. 73 odst. 2 nařízení REACH.

Nařízení REACH harmonizuje podmínky nebo zákaz výroby, používání nebo uvádění na trh u chemických látek, které byly předmětem řízení o omezení podle nařízení REACH (články 69 až 73 nařízení REACH). Jakmile je tedy řízení o omezení ukončeno, neměly by členské státy zachovávat ani stanovit vnitrostátní omezení, která se liší od omezení přijatých na úrovni EU s cílem řešit rizika posuzovaná v dokumentaci pro omezení podle přílohy XV.

V předmětném případě čtyř ftalátů to znamená, že jelikož Komise rozhodla nepřijmout navrhované omezení na úrovni EU, neměly by členské státy zachovávat ani stanovit vnitrostátní omezení s cílem řešit rizika, která již byla vyhodnocena během řízení o omezení na úrovni EU.

Komise připomíná, že podle čl. 69 odst. 2 nařízení REACH je povinností Evropské agentury pro chemické látky, aby po datu (21. února 2015) stanoveném pro čtyři ftaláty zahrnuté do přílohy XIV posoudila, zda jejich používání v předmětech představuje riziko pro lidské zdraví nebo životní prostředí, které není dostatečně kontrolováno. Tento postup rovněž umožňuje vyhovět doporučení obsaženému ve stanovisku Výboru pro posuzování rizik, spočívajícím ve sledování tržních trendů, vzorců používání, zatížení organismu na základě biologického monitorování, obsahu těchto látek v předmětech a jejich migrace z předmětů.

Komise se domnívá, že nové dostupné údaje, včetně údajů z biologického monitorování, na které se odkazuje Dánsko ve svých podáních z 9. dubna a 12. července 2013, agentura ECHA vyhodnotí v rámci tohoto postupu. Komise vyzve agenturu ECHA, aby tento postup zahájila již před datem zániku stanoveným pro tyto látky.

V případě, že vyvstanou obavy ohledně toho, zda by měly být předmětem znepokojení také další ftaláty klasifikované jako toxické pro reprodukci 1 A/B, nebo v případě, že z nových vědeckých důkazů vyplyne nepřijatelné riziko spojené s expozicí dotčeným čtyřem ftalátům, lze posoudit riziko pro lidské zdraví plynoucí z celkové kombinované expozice všem klasifikovaným ftalátům a zahájit nové řízení o omezení podle článku 69 nařízení REACH.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.7266 – D'Ieteren/Continental/JV)
(Text s významem pro EHP)
(2014/C 260/02)

Dne 5. srpna 2014 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32014M7266. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.7202 – Lenovo/Motorola Mobility)
(Text s významem pro EHP)
(2014/C 260/03)

Dne 26. června 2014 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32014M7202. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.7320 – PAI Partners/DVD Participations)
(Text s významem pro EHP)
(2014/C 260/04)

Dne 4. srpna 2014 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32014M7320. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.7321 – CVC Capital Partners/Vedici Groupe)
(Text s významem pro EHP)
(2014/C 260/05)

Dne 5. srpna 2014 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32014M7321. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.7295 – Parkwind/Aspiravi Offshore/Summit Renewable Energy Northwind/Northwind)****(Text s významem pro EHP)**

(2014/C 260/06)

Dne 5. srpna 2014 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32014M7295. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.7137 – EDF/Dalkia en France)****(Text s významem pro EHP)**

(2014/C 260/07)

Dne 25. června 2014 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze ve francouzštině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32014M7137. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.7290 – Apple/Beats)****(Text s významem pro EHP)**

(2014/C 260/08)

Dne 25. července 2014 se Komise rozhodla nevnášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32014M7290. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

8. srpna 2014

(2014/C 260/09)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz
USD americký dolar	1,3388	CAD kanadský dolar	1,4614
JPY japonský jen	136,45	HKD hongkongský dolar	10,3772
DKK dánská koruna	7,4550	NZD novozélandský dolar	1,5791
GBP britská libra	0,79670	SGD singapurský dolar	1,6751
SEK švédská koruna	9,2440	KRW jihokorejský won	1 381,25
CHF švýcarský frank	1,2137	ZAR jihoafrický rand	14,3352
ISK islandská koruna		CNY čínský juan	8,2446
NOK norská koruna	8,3600	HRK chorvatská kuna	7,6470
BGN bulharský lev	1,9558	IDR indonéská rupie	15 766,43
CZK česká koruna	27,825	MYR malajsijský ringgit	4,2843
HUF maďarský forint	313,72	PHP filipínské peso	58,876
LTL litevský litas	3,4528	RUB ruský rubl	48,5790
PLN polský zlotý	4,2010	THB thajský baht	43,022
RON rumunský lei	4,4435	BRL brazilský real	3,0632
TRY turecká lira	2,8920	MXN mexické peso	17,7284
AUD australský dolar	1,4419	INR indická rupie	81,9212

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

Shrnutí rozhodnutí Komise týkajících se povolení k uvedení na trh za účelem použití a/nebo k použití látek uvedených v příloze XIV nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 o registraci, hodnocení, povolování a omezování chemických látek (REACH)

(zveřejněno podle čl. 64 odst. 9 nařízení (ES) č. 1907/2006 ⁽¹⁾)

(2014/C 260/10)

Rozhodnutí o udělení povolení

Datum rozhodnutí	Název látky	Držitel povolení	Číslo povolení	Povolené použití	Datum uplynutí období přezkumu	Odůvodnění rozhodnutí
7. srpna 2014	bis(2-ethylhexyl)-ftalát (DEHP) Číslo ES: 204-211-0 Číslo CAS: 117-81-7	Rolls-Royce plc PO Box 31, Derby Derbyshire DE24 0BJ SPOJENÉ KRÁLOVSTVÍ	REACH/14/1/0	Zpracování přípravku odolného proti difuzi obsahujícího DEHP při difuzním spojování a výrobě lopatek dmychadel leteckých motorů	21. února 2022	— Riziko je náležitě kontrolováno v souladu s čl. 60 odst. 2 nařízení (ES) č. 1907/2006 — V současnosti neexistují žádné vhodné alternativy a hledání technicky proveditelných alternativ probíhá v rámci pěti- až desetiletého výzkumného programu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 396, 30.12.2006, s. 1.

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků

(Věc M.7291 – Versalis/Novamont)

Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2014/C 260/11)

1. Evropská komise dne 1. srpna 2014 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 a na základě postoupení podle čl. 4 odst. 5 nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾, kterým podnik Versalis S.p.A. („Versalis“, Itálie) kontrolovaný podnikem ENI S.p.A. („ENI“, Itálie) a podnik Novamont S.p.A. („Novamont“, Itálie) získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a čl. 3 odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu v nově založené společnosti vytvářející společný podnik.
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
 - podnik Versalis se zabývá výrobou široké škály petrochemických výrobků a jejich uváděním na trh, jakož i prodejem licencí na své technologie a know-how; Versalis je dceřinou společností ve stoprocentním vlastnictví společnosti ENI, italské nadnárodní ropné a plynárenské společnosti, která působí v celé řadě oblastí včetně jaderné energie, energetiky, chemikálií, plastů a rafinace,
 - podnik Novamont je italská společnost, která působí v oblasti výroby bioplastů na bázi bioproduktů a biologicky rozložitelných polymerů zcela či částečně získávaných z obnovitelných zdrojů.
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 Rady (ES) č. 139/2004⁽²⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.
4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Připomínky lze Evropské komisi zaslat faxem (+32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou s uvedením čísla jednacího M.7291 – Versalis/Novamont na adresu Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž Evropské komise:

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

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

(2) Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.7338 – OJI/INCJ/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem
(Text s významem pro EHP)
(2014/C 260/12)

1. Evropská komise dne 4. srpna 2014 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾, kterým podniky Oji Holdings Corporation („Oji“, Japonsko) a Innovation Network Corporation of Japan („INCJ“, Japonsko) získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování nákupem akcií společnou kontrolu nad podnikem Pulp, Paper & Packaging Business of Rank Group Limited („PPP Business“, Nový Zéland).
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
 - podniku OJI: výroba buničiny a výrobků z papíru,
 - podniku INCJ: partnerství veřejného a soukromého sektoru poskytující podnikům nové generace finanční podporu (formou růstového a rizikového kapitálu), technologickou podporu, jakož i podporu v oblasti řízení,
 - podniku PPP Business: výroba buničiny a výrobků z papíru uváděných na trh především na Novém Zélandu, v Austrálii a v Asii; logistické služby a sběr i zpracování odpadového papíru.
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 ⁽²⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.
4. Evropská komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Evropské komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Připomínky lze Evropské komisi zaslat faxem (+32 22964301), e-máilem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou s uvedením čísla jednacího M.7338 – OJI/INCJ/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business na adresu Generálního ředitelství Evropské komise pro hospodářskou soutěž:

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

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

⁽²⁾ Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

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

(2014/C 260/13)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti zápisu námítky 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⁾

„Potjesvlees uit de Westhoek“

č. ES: BE-PGI-0005-01130 – 10.07.2013

CHZO (X) CHOP ()

1. **Název**

„Potjesvlees uit de Westhoek“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Belgie

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

Kategorie: 1.2 Masné výrobky

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

Obecně:

„Potjesvlees uit de Westhoek“ je mírně kyselý masný přípravek v želé obsahující tři druhy bílého masa: kuřecí, telecí a králíčí; poměr maso/želé je nejméně 60 % masa a 40 % želé.

Vizuální vlastnosti:

Želé má světlou barvu, je průhledné a obsahuje malé a velké kusy vařeného bílého masa, případně s kostí. Barva masa může být jasně bílá až šedobílá. Jako oblohu lze použít kolečka citronu a želé může dále obsahovat kousky cibule, mrkve, pórků nebo celeru.

Organoleptické vlastnosti:

V chuti „Potjesvlees uit de Westhoek“ převládá vařené bílé maso a jeho vývar. Želé má mírně kyselou chuť.

⁽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.

3.3. Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

„Potjesvlees uit de Westhoek“ se vyrábí z těchto surovin:

Maso:

- kuřecí (nejvýše 70 %)
- králíčí (nejméně 15 %)
- telecí (nejméně 15 %)

Želé:

- voda
- kyselé složky: citron a/nebo bílé víno a/nebo ocet
- želatina: nejvýše 100 g na litr vývaru
- chuťové přísady:
 - zelenina: přidává se tato zelenina: cibule, mrkev, pórek, celer
 - byliny: přidávají se tyto byliny: tymián, bobkový list, petržel, hřebíček, kardamom, koriandr, kari.
 - pepř a/nebo kayenský pepř
 - sůl

Přípravek neobsahuje žádná barviva ani konzervační látky.

3.4. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

—

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

Všechny fáze přípravy „Potjesvlees uit de Westhoek“ probíhají ve vymezené oblasti:

- příprava vývaru
- vaření masa
- příprava želé
- dokončení

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

—

3.7. Zvláštní pravidla pro označování

Etiketa musí obsahovat tyto údaje: „Potjesvlees uit de Westhoek“ a logo EU.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Výrobní oblastí je „De Westhoek“ a sousedící přímořská města a obce v belgické provincii Západní Flandry. Oblast zahrnuje města a obce: Koksijde, Nieuwpoort, De Panne, Veurne, Alveringem, Diksmuide, Koekelare, Poperinge, Vleteren, Lo-Reninge, Houthulst, Kortemark, Heuvelland, Mesen, Ieper, Langemark-Poelkapelle, Staden, Hooglede, Zonnebeke, Wervik.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Výrobek „Potjesvlees uit de Westhoek“ je neoddělitelně spojen s uvedeným regionem. Základem je místní domácí recept založený na velmi starých pokrmech obsahujících želé. Know-how po staletí uchovávaly hospodyně z oblasti Westhoek a z pokrmu se postupně stalo typické pouťové jídlo. Použití kuřecího, králíčího a telecího masa poukazuje na sváteční charakter pokrmu, který si prostý lid v 19. století a až do konce 2. světové války mohl dovolit nejvýše dvakrát do roka. Jako letní pouťové jídlo mělo své výhody: bylo možno je vyrobit předem ve velkém množství a přidání kyselé složky zajistilo jeho čerstvost a zvýšilo trvanlivost.

Po 2. světové válce tento recept převzali místní řezníci a nabízeli „Potjesvlees uit de Westhoek“ ve svých prodejnách. Tak se z tohoto pouťového jídla stal vysoce kvalitní řeznický výrobek, který se po celý rok prodává k použití jako součást obložených chlebíčků i jako samostatné jídlo. Nabízejí jej jak řezníci, tak i výrobci masných výrobků.

Westhoek, v blízkosti belgického pobřeží, je významnou turistickou oblastí s několika silnými gastronomickými tradicemi, k nimž patří i „Potjesvlees uit de Westhoek“.

5.2. Specifičnost produktu

Výsledkem této několik století trvající místní tradice je velmi specifický výrobek, u kterého se dosahuje světlé barvy a čerstvé chuti použitím:

- pouze bílého kuřecího, králíčího a telecího masa,
- čirého a mírně zbarveného vývaru jakožto základu pro želé
- octa nebo citronu pro dosažení bílé barvy a chuti.

Tato kombinace bílého masa, světlého želé a kyselé složky je pro produkt „Potjesvlees uit de Westhoek“ vyráběný ve vyznačené zeměpisné oblasti typická.

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

Souvislost se zeměpisnou oblastí je založena na specifických vlastnostech „Potjesvlees uit de Westhoek“, které vyplývají z místního know-how. Výrobek „Potjesvlees uit de Westhoek“ a jeho věhlas jsou s regionem a cestovním ruchem v regionu vnitřně provázány.

Dirk De Prins a Nest Mertens ve své knize „De Belgische keuken“ (Belgická kuchyně) z roku 1995 spojují domácí recept na „Potjesvlees uit de Westhoek“ se španělskou okupací Belgie v 16. století. Valonské „escavèches“ – studený, kyselý přípravek z říčních ryb – a „Potjesvlees uit de Westhoek“ úzce souvisí se španělským „escabeche“.

Značnou proslulost domácímu receptu zajistili kulinářští specialisté. Výrobek „Potjesvlees uit de Westhoek“ si našel cestu na gastronomické soutěže a získal ocenění na výstavě Slavakto v Utrechtu v roce 1994 a na belgické výstavě Meat&Fresh Expo v roce 2009.

Za účelem dalšího zvýšení povědomí o svém tradičním místním výrobku se místní řezníci rozhodli, že se spojí v organizaci „Orde van het Potjesvlees uit de Westhoek“ (Řád Potjesvlees uit de Westhoek) a společně podají žádost o uznání „Potjesvlees uit de Westhoek“ jakožto tradičního vlámského místního produktu. K uznání došlo v září roku 2008.

Třebaže se tento výrobek vyrábí v malém a prodává se především v daném regionu, díky svým specifickým vlastnostem a své proslulosti sehraává „Potjesvlees uit de Westhoek“ v západovlámské turistické oblasti „de Westhoek“ významnou gastronomickou úlohu. Na význam výrobku „potjesvlees uit de Westhoek“ poukazují jak oficiální vlámský úřad pro cestovní ruch – „Toerisme Vlaanderen“, tak i západovlámská provinciální turistická organizace Westtoer:

- úřad „Toerisme Vlaanderen“ prostřednictvím neziskové organizace „Tafelen in Vlaanderen“ zařadil „potjesvlees uit de Westhoek“ do svého akčního plánu na podporu vlámské gastronomie a kultury stolování na roky 2011, 2012 a 2013.
- Turistická brožura „West-Vlaanderen voor Dummies“ uvádí, že „Potjesvlees uit de Westhoek“ je typickým výrobkem oblasti Westhoek.
- Na stránkách provincie www.streekproductwestvlaanderen.be jsou uvedeni všichni výrobci „Potjesvlees uit de Westhoek“ a balení tohoto pokrmu jsou zde k dispozici v dárkových koších.

Proslavenost a význam pro cestovní ruch dokazují také zmínky v belgických a zahraničních turistických průvodcích. Najdeme je například na mapě místních jídel a výrobků v turistickém průvodci Michelin „Belgium/Grand Duchy of Luxembourg“ z roku 1999, v průvodci belgickými místními specialitami „Ippa's streekgerechten Gids voor België“ z roku 1995 nebo v průvodci místními výrobky od nakladatelství De Rouck z roku 2008.

O tomto tradičním místním výrobku pojednává několik specializovaných vlámských publikací vydaných od 70. let. Jedná se například o publikace „Vlaamse gerechten“ (Vlámská jídla) z roku 1975, „De kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen“ (Malá kuchařské encyklopedie Flander) z roku 2009 a nedávná publikace „De oude Belgen in de keuken“ (Staří Belgičané v kuchyni) z roku 2010.

Tento místní výrobek se již objevil v řadě pořadů celostátní televize. Znamý vlámský televizní kuchař Jeroen Meus jej představil v oblíbeném večerním pořadu „De laatste show“ a kromě toho se tento výrobek objevuje v turistických reportážích o regionu Westhoek.

Odkazy na „Potjesvlees uit de Westhoek“ se vyskytují i na internetu – na stránkách zpravodajství, v receptech, jídelních lístcích, na burzách atd.

Westhoek tuto tradici sdílí se sousedícími Francouzskými Flandrami, které se ve Francii označují názvem *Nord Pas-de-Calais*. Francouzské „pot'je vleesch“ se však od receptu z regionu Westhoek odlišují. Ve Francouzských Flandrách se do přípravku vždy přidává vepřové maso a přípravek má hnědé zabarvení, jehož se dosahuje například pomocí karamelu.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

<http://lv.vlaanderen.be/nlapps/docs/default.asp?id=180&order>

⁽³⁾ 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

(2014/C 260/14)

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

„GARDA“

č. ES: IT-PDO-0117-01142 – 06.08.2013

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
- Jiné:
 - byly přidány požadavky na záruku původu a vysledovatelnost produktu;
 - byly přidány informace o souvislosti produktu se zeměpisnou oblastí, které byly dříve obsaženy v přehledu, avšak chyběly ve specifikaci

2. Druh změny (změn)

- 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)

⁽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. Změna (změny):

Použití názvu „Garda“

Zavedla se možnost používat jednotný název „Garda“ pro celou produkci oliv z vymezené zemědělské oblasti a byla zrušena povinnost používat dodatečná zeměpisná označení.

Popis produktu

Specifikace se přizpůsobila platným právním předpisům Unie zavedením mediánů typických deskriptorů metody stanovené v nařízení (ES) č. 796/2002 a odstraněním staré analytické metody, která již není relevantní. Aby byly spotřebitelům tyto deskriptory srozumitelné, doplňuje se všeobecný organoleptický popis oleje s CHOP „Garda“.

Celková maximální kyselost vyjádřená jako podíl kyseliny olejové se sjednotila na přísnější hodnotu (maximálně 0,5 % pro celou produkci „Garda“), která původně platila pouze pro „Garda Trentino“. Sjednocením tohoto parametru získají producenti ještě větší motivaci pro zkvalitňování své produkce.

Maximální hodnota peroxidů byla rovněž sjednocena na maximální hodnotu 14, přičemž i v tomto případě jde o hodnotu, která byla dříve platná pouze pro „Garda Trentino“.

Hodnota kyseliny olejové se vypouští, neboť z hlediska jakosti oleje „Garda“ nemá rozhodující význam. Kromě toho z analýz provedených v posledních letech vyplývá, že obsah kyseliny olejové není konstantní a v průměru je nižší než v minulosti, což je zřejmě dané zvýšením průměrných teplot a výrazným snížením vydatnosti srážek.

Dospělo se proto k závěru, že povinně předepsanou minimální hodnotu tohoto parametru bude vhodnější ze specifikace vypustit.

Metoda produkce

Byl opraven omyl, k němuž došlo v původní žádosti z roku 1996, kde u oleje „Garda Orientale“ nebyla vedle odrůdy Casaliva uvedena tradiční odrůda Frantoio, jež byla uvedena pouze u olejů „Garda Bresciano“ a „Garda Trentino“.

Tradiční používání odrůdy Frantoio spolu s odrůdou Casaliva nebo místo ní, je doloženo v seznamech odrůd obcí na východním břehu jezera, které jsou uvedeny v textech o pěstování oliv z 80. let 20. století.

Ze stejného důvodu se názvy „Less“ nebo „Lezzo“, používané původně jako synonyma k názvu „Leccino“, nahrazují názvem „Leccino“.

Na základě opravy těchto chyb je možné stanovit pro jednotné označení „Garda“, jakož i pro označení „Garda Orientale“ a „Garda Bresciano“, toto odrůdové složení: minimálně 55 % odrůd Casaliva, Frantoio a Leccino; maximálně 45 % ostatních odrůd vyskytujících se v olivových hájích.

Touto opravou se nemění reálné odrůdové složení olivových hájů, které odjakživa odráží produkci oliv v obcích kolem východního břehu Gardského jezera. Taktéž nedochází ke změně vyráběného oleje, jež si v rámci celého označení „Garda“ zachovává jednotné vlastnosti. Má pouze „organoleptické odchylky, které dokáží rozpoznat pouze odborníci“, jak se uvádí již v původním dokumentu z roku 1996.

Upřesnila se výtěžnost, která se jednoznačně a definitivně stanovila na 5 000 až 6 000 kg/ha. Vzhledem k tomu, že původní specifikace obsahovala možnost zvýšit výtěžnost produkce oliv o 20 %, existovala možnost výtěžnosti 6 000 kg/ha vlastně již od roku 1996.

Vědecké i historické zdroje dokládají, že při produkci oliv v okolí Gardského jezera lze dosáhnout výtěžnosti až 6 000 kg/ha a výtěžnosti oleje až 25 %. Agronomické studie z 90. let 20. století dospěly k závěru, že díky technikám zavlažování a aplikace listových hnojiv lze dosáhnout výtěžnosti nad 6 000 kg/ha, aniž by došlo ke snížení kvality oleje.

Díky novým studiím o výživě olivovníků je známo, že vyváženým hnojením a zejména zavlažováním stromů ve spojení s rozumným prořezáváním je možné urychlit vstup rostliny do produkční fáze, čímž dochází ke zvýšení produkce na hektar a výtěžnosti oleje beze změn v jeho kvalitě.

Byly zrušeny postupy hlášení produkce, a to buď z toho důvodu, že odkazovaly na zastaralé právní předpisy, nebo je má v současnosti na starosti kontrolní orgán.

Byly zrušeny odkazy na vhodnost olivových hájů v jednotlivých oblastech z hlediska používání příslušných dodatečných zeměpisných označení, která se stala nadbytečnými, protože jejich používání se uvádí v bodě týkajícím se oblasti produkce.

Do příslušného bodu specifikace byly doplněny odkazy na důkaz o původu.

Pro celý jednotný název „Garda“ se zavedla možnost lisování oleje v celé zeměpisné oblasti.

Souvislost

Za účelem sjednocení s jednotným dokumentem byly doplněny odkazy na souvislost se zeměpisnou oblastí (tj. faktory spojené s životním prostředím a lidské a historické faktory), které ve specifikaci z roku 1996 nebyly uvedeny.

Označování

V zájmu lepší srozumitelnosti a větší transparentnosti pro producenty i spotřebitele byla upravena některá pravidla pro označování (velikost písma).

V případě, že byl produkt vyroben výhradně z oliv sklizených v konkrétních olivových hájích a že je na etiketě uvedeno dodatečné zeměpisné označení, byla zavedena možnost uvést na etiketě zeměpisnou polohu těchto olivových hájů.

Rovněž byla zavedena možnost uvést na etiketě pouze jednotný název „Garda“ bez povinnosti přidat jedno ze tří dodatečných tradičních zeměpisných označení „Bresciano“, „Orientale“ nebo „Trentino“.

Taktéž se umožnilo zobrazit na etiketě Gardské jezero.

Dále se zavedla možnost používat kovové nádoby vhodné k uvádění potravinářských výrobků na trh, mimo jiné za účelem prodloužení trvanlivosti produktu.

Používání loga označení je nyní povinné.

Odkazy na kontaktní údaje kontrolních subjektů

Zavádějí se odkazy na kontrolní subjekt.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

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

„GARDA“

č. ES: IT-PDO-0117-01142 – 06.08.2013

CHZO () CHOP (X)

1. Název

„Garda“

⁽³⁾ Viz poznámka pod čarou 2.

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

Třída 1.5 Oleje a tuky (máslo, margarín, olej atd.)

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

Chráněné označení původu „Garda“, které může být doplněno jedním z dodatečných zeměpisných označení „Bresciano“, „Orientale“ nebo „Trentino“, je vyhrazeno pro extra panenský olivový olej s těmito vlastnostmi:

- zelená až více či méně intenzivní žlutá barva,
- středně až lehce ovocná vůně,
- ovocná chuť,
- sladké tóny a typická příchut' mandlí.

Chemické hodnocení:

- kyselost (vyjádřená jako podíl kyseliny olejové): maximálně 0,5 %,
- maximální hodnota peroxidů: ≤ 14 Meq O_2 /kg,

Organoleptické hodnocení (pomocí metody COI):

Interval mediánu

	Min.	Max.
— ovocný zelený/zralý	> 0	≤ 6
— mandle	> 0	≤ 5
— hořký	> 0	≤ 5
— štiplavý	> 0	≤ 6

Medián vady se musí při organoleptickém hodnocení rovnat nule.

Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Extra panenský olivový olej s označením „Garda“, které může být doplněno jedním z dodatečných zeměpisných označení „Bresciano“, „Orientale“ nebo „Trentino“, se získává z těchto odrůd oliv, jež samostatně nebo společně rostou v olivových hájích, s těmito vlastnostmi:

- v případě označení „Garda“, „Garda Bresciano“ a „Garda Orientale“ odrůdy Casaliva, Frantoio a Leccino v poměru alespoň 55 % a další odrůdy rostoucí v olivových hájích v poměru nepřesahujícím 45 %;
- v případě označení „Garda Trentino“ odrůdy Casaliva, Frantoio, Leccino a Pendolino v poměru alespoň 80 % a další odrůdy rostoucí v olivových hájích v poměru nepřesahujícím 20 %.

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

—

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

Všechny fáze procesu produkce (pěstování oliv, jejich sklizeň a lisování) musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Aby byly během všech fází zachovány zvláštní vlastnosti produktu a zajištěno dodržení požadavků na kvalitu oleje, musí balení oleje „Garda“ odjakživa probíhat uvnitř oblasti uvedené v bodě 4. Producenti v oblasti totiž přesně vědí, jak se olej chová před balením a během něj, jako například pokud jde o dobu a způsob filtrování a dekantace nebo teplotu při balení. Balení v dotčené oblasti na konci výrobního procesu mimo jiné umožňuje zachovat organoleptické vlastnosti, u nichž by jinak při kontaktu s kyslíkem došlo k rychlým změnám. Extra panenský olivový olej s chráněným označením původu „Garda“ se musí uvádět ke spotřebě ve skleněných nebo kovových nádobách o objemu maximálně 5 litrů.

3.6. Zvláštní pravidla pro označování

Na zabaleném produktu musí být etiketa, na níž je jasným a nesmazatelným písmem, které je větší, než jakékoliv další nápisy, uveden název „Garda“ a „Denominazione di Origine Protetta“ (chráněné označení původu) nebo jeho zkratka „DOP“ (CHOP).

Tento nápis může být případně doplněn jedním z dodatečných zeměpisných označení „Bresciano“, „Trentino“ nebo „Orientale“, a to v případě, že byl olej vyroben z oliv pocházejících z příslušných oblastí a jejich mletí, jakož i balení oleje proběhlo v těchto oblastech.

V případě, že byl produkt vyroben výhradně z oliv sklizených v konkrétních olivových hájích a že je na etiketě uvedeno dodatečné zeměpisné označení, lze na etiketě uvést zeměpisnou polohu těchto olivových hájů.

Název zemědělského podniku, statku, zemědělské usedlosti a místo, kde se na území nacházejí, se smí uvádět, pouze pokud byl produkt získán výhradně z oliv sklizených na olivových hájích, jež jsou součástí zemědělského podniku.

K chráněnému označení původu „Garda“ se nesmí přidávat žádné další přívlastky, jako například „fine“ (jemný), „scelto“ (vybraný), „selezionato“ (výběrový) nebo „superiore“ (znamenitý). Je povoleno použití názvů, obchodních firem nebo soukromých značek, pokud nemají pochvalný charakter nebo nejsou s to uvést spotřebitele v omyl.

Je povoleno zobrazovat Gardské jezero.

Na etiketě se musí povinně uvést rok produkce oliv, z nichž byl olej vyroben.

Na etiketě musí být též povinně uvedeno logo názvu.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce oleje s CHOP „Garda“ se nachází v provinciích Brescia, Verona, Mantova a Trento a zahrnuje území ležící kolem Gardského jezera.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Faktory spojené s životním prostředím

Olivovníky „Garda“ se pěstují v polokruhu morénových pahorků ledovcového původu, které hustě obklopují Gardské jezero a na severu vymezují pásmo Alp. Na pozemcích ležících směrem k jezeru nebo směrem na jih se téměř bez výjimky nacházejí olivové háje a vinice. Blízkost hor umožňuje dobré rozdělení srážek během celého roku, a zejména na jaře a na podzim.

Podnebí oblasti, jež je výrazně ovlivněno přítomností velkého množství vody v jezeře, jakož i ochranou horského masívu, se obecně vyznačuje teplými léty bez velkých veder a nepříliš chladnými zimami. Klima je tak mírné, že jej lze definovat jako „mírné středomořské“ s výskytem několika místních mikroklimat. Oblast produkce oliv „Garda“ je nejseverněji položenou oblastí pěstování olivovníků na světě. Díky přítomnosti jezera jsou malé rozdíly mezi noční a denní teplotou.

Lidské a historické faktory

Tradice pěstování oliv v okolí Gardského jezera je důležitou součástí života místních obyvatel, gastronomických zvyklostí a příjmů, jak dokládají početné dokumenty.

Svědectví o znalostech týkajících se pěstování oliv „Garda“ sahají až do období renesance, kdy lidská činnost přispěla k formování charakteristických rysů krajiny kolem Gardského jezera, a to jak ze zemědělského, tak z obecného hlediska. Právě v tomto období začalo přetváření svahů na terasy, které se svažují směrem k jezeru a jsou vhodné k pěstování oliv. Pro oblast se staly natolik typickými, že se jí od roku 1968 říká „olivová riviéra“ (*Riviera degli Ulivi*).

Producenti i spotřebitelé tradičně používají jedno ze tří dodatečných zeměpisných označení „Bresciano“, „Trentino“ nebo „Orientale“, jejichž úkolem je lépe identifikovat „některá území s velkým významem z hlediska lidské i správní tradice“, jak se uvádí v původních dokumentech.

Specifičnost produktu

Olej „Garda“ a olivy, z nichž se vyrábí, se vyznačují méně intenzivní a jemnější chutí a vůní než oleje vyráběné v jiných jižnějších a teplejších oblastech, v nichž se tradičně pěstují olivy.

Spotřebitelé u tohoto oleje oceňují zejména jeho jemnou, vyváženou a harmonickou chuť a lehkou, typickou příchuť mandlí, díky kterým je jedinečný a snadno odlišitelný od ostatních italských olejů s CHOP.

Díky těmto svým jedinečným vlastnostem se používá v mnoha receptech, neboť jeho jemná chuť nepřekrývá chuť pokrmů, ale naopak ji zvýrazňuje. Výborně se hodí k pokrmům z ryb, bílého masa, syrové nebo tepelně upravené zeleniny, luštěnin, čerstvých nebo polozralých sýrů, masa *carpaccio* nebo *carne salada* (solené maso), ale i k přípravě dezertů.

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

Díky přítomnosti pohoří na severu a největšímu italskému jezeru se podnebí blíží středomořskému typu a vlivy přírodního prostředí, které by jinak v dané zeměpisné poloze nebylo k pěstování olivovníků příznivé, jsou tak zmírňovány. Srážky, jež jsou příznivým způsobem rozděleny během celého roku, chrání olivy před nedostatkem vody i před jejím hromaděním, které by stromům i jakosti oleje škodily.

Kopcovitý terén svažující se k jezeru a směrem na jih se na konci zimy snadno ohřívá, což umožňuje rychlé probuzení olivovníků z vegetativního stavu. Díky tomuto terénu, jakož i díky povětrnostním a podnebným podmínkám „mírného středomořského“ typu, které v oblasti Gardského jezera panují, se místní olivy a olej vyznačují méně intenzivní a jemnější chutí a vůní v porovnání olivami a oleji pocházejícími z teplejších, jižnějších oblastí s jejich typickými přírodními podmínkami. Tyto podnebné a environmentální vlastnosti dodávají oleji zvláštní středně až mírně ovocné aroma s příchutí mandlí, díky němuž je mezi ostatními oleji jedinečný a spotřebitelé jej lehce odliší od jiných italských olejů s CHOP.

Kromě toho se v jednotlivých oblastech kolem Gardského jezera, které sahají od nížin po úbočí svahů, nacházejí zvláštní mikroklimata, která – ačkoliv zachovávají jednotné specifické vlastnosti oleje pro celé označení „Garda“ – mají za následek výskyt „organoleptických odchylek, které dokáží rozpoznat pouze odborníci“.

Díky odborným znalostem producentů v celém řetězci, od přípravy půdy, včetně tradičního používání teras, přes pěstování oliv až po balení oleje, je možné zachovat a chránit zvláštní vlastnosti produktu, jako jsou jeho jemnost a typická příchuť mandlí.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námitce tím, že zveřejnil návrh změny CHOP „Garda“ v Úředním věstníku Italské republiky č. 135 ze dne 11. června 2013.

Úplné znění specifikace je k dispozici na internetové adrese:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo

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

^(*) 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**

(2014/C 260/15)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti 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

„BEAUFORT“

č. ES: FR-PDO-0317-01097 – 22.02.2013

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
- Jiné: kontroly

2. Druh změny (změn)

- 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):

Popis produktu

Fáze syření, vaření a lisování, které produkt nepopisují, se přesouvají do položky „metoda produkce“. Ustanovení o obsahu tuku a sušiny jsou nově vyjádřena v procentech (vypočítáno na produkt po úplném vysušení v případě obsahu tuku a na dozrálý produkt v případě obsahu sušiny).

⁽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.

Odstavec o označení sýrových bochníků se přesouvá do bodu 4.4 specifikace, jenž se týká označení sýrů. Přeformulování této položky neznamená zásadní změnu a činí položku srozumitelnější.

Zeměpisná oblast

Představení zeměpisné oblasti je přeformulováno s cílem upřesnit zeměpisnou polohu oblasti.

Jediná změna se týká obce „Les Contamines-Montjoie“, pro niž byl definován seznam katastrálních území vysoko-horských pastvin.

Do přílohy je přidána mapa znázorňující zeměpisnou oblast.

Důkaz původu

Položka „důkaz, že produkt pochází z vymezené zeměpisné oblasti“, byla s ohledem na legislativní vývoj v oblasti vnitrostátních právních předpisů konsolidována a obsahuje zejména oznamovací povinnosti a vedení rejstříků týkajících se výsledovatelnosti produktu a sledování podmínek produkce.

Kontrola specifikace produktu s CHOP „Beaufort“ probíhá podle plánu kontroly vypracovaného kontrolním subjektem.

Tato položka byla dále doplněna o několik ustanovení týkajících se rejstříků a dokumentů, jež umožňují zaručit zpětnou výsledovatelnost sýrů.

Identifikace hospodářských subjektů:

Zařazuje se nový odstavec upřesňující podmínky identifikace hospodářských subjektů.

Každý hospodářský subjekt provádějící tuto specifikaci předloží prohlášení o identifikaci. Prohlášení se v souladu s typovým vzorem odsouhlaseným ředitelem Národního ústavu pro kontrolu původu a jakosti (Institut National de l'Origine et de la Qualité) před schválením zašle sdružení.

Dodržování podmínek produkce:

Zařazuje se několik odstavců, díky nimž je zaručena výsledovatelnost sýrů a jež podrobně popisují podpůrnou dokumentaci:

- doplnění a přidání ustanovení o oznamovacích povinnostech,
- doplnění a přidání ustanovení o vedení rejstříků a dalších dokladů, jež mají být k dispozici kontrolním orgánům,
- přidání ustanovení o dalších kontrolních prostředcích.

Do specifikace byly doplněny další údaje o výsledovatelnosti a oznamovacích povinnostech, jež jsou nezbytné pro podávání zpráv o produkci a její sledování.

Označení produktů

Příslušný odstavec byl přeformulován a doplněn. Ustanovení týkající se kaseinového štítku jsou seskupena do této položky.

„Každý sýr určený k uvedení na trh pod názvem ‚Beaufort‘ se označí modrým kaseinovým štítkem elipsovitého tvaru. Označení má dvě velikosti, a to o velkém průměru (100 mm) a malém průměru (55 mm). Umísťuje se na patku každého bochníku během prvních fází lisování a musí na něm být kromě jiného černou barvou uvedeny tyto nápisy:

- slovo ‚France‘,
- slovo ‚Beaufort‘,
- označení výroby,
- číselné uvedení měsíce a roku.

Na obou stranách modrého kaseinového štítku jsou uvedeny den a měsíc výroby, jež musí zůstat čitelné až do konce minimální doby zrání.

Zmocnění pro vydávání kaseinových štítků hospodářským subjektům má pouze sdružení. Štítky se distribuují jednou za měsíc nebo v případě letní výrobní sezóny na jejím začátku.

Každý hospodářský subjekt, jemuž bylo zmocnění pozastaveno nebo odňato, musí kaseinové štítky sdružení vrátit.“

Těmito změnami se upřesňují vlastnosti kaseinových štítků, jejich vydání a odnětí, jakož i doba, po kterou musí být na sýrech čitelné.

Metoda produkce

Pro lepší jasnost a čitelnost došlo ke změnám v položkách týkajících se metody produkce. Byla upřesněna definice „stáda“, které zahrnuje všechny dojnice v období dojivosti a v období zastavení produkce mléka.

Výživa:

Byly upřesněny způsoby výživy, a to konkrétně:

- zavádí se zákaz řepných řízků ve výživě. Toto krmivo může totiž dodat mléku špatnou chuť a značně poškodit jakost sýru (máselnatelnost),
- kokosové a palmové pokrutiny se nahrazují dýňovými semeny a semeny světlice barvířské. Změna spočívá v nahrazení pokrutin vedlejšími produkty olejnin s vysokou výživovou hodnotou,
- technické údaje týkající se složení doplňkových krmiv byly znovu definovány na základě poslední aktualizace vědeckých podkladů (INRA) a jsou často vyjádřeny spíše v rozmezí hodnot než v cílové hodnotě (PDIE, PDIN, UFL...),
- zavádí se ustanovení, na jehož základě je v zimním období možné podávat stádu syrovátku vzniklou při zpracování mléka na sýr a pocházející z mléka téhož stáda. Jedná se o doplněk výživy, jenž má v zimním období své opodstatnění,
- přidává se ustanovení týkající se minimálního období pastvy: dojnice se vyvádějí na pastvu poté, co roztaje sníh a jakmile půdy přestanou být příliš podmáčené. Na pastvě zůstávají, dokud to klimatické podmínky, stálost půdy a množství trávy dovolí,
- upřesňuje se období přechodu z jednoho typu krmení na druhý. Mezi zimním obdobím a obdobím pastvy se připouští přechodné období trvající maximálně 30 dnů v roce místo 15 dnů na jaře a na podzim, během něhož základní krmnou dávku tvoří spásaná tráva a seno. Tato změna umožňuje přechod ze systému krmení v zimě k systému krmení v létě, přičemž se zohledňují výkyvy počasí.

Dojení:

Zavádějí se upřesnění, jejichž prostřednictvím se zakazuje používání některých přípravků na ošetření vemene a dezinfekčních prostředků, jež se mohou používat k mytí zařízení pro dojení mléka. Prostřednictvím těchto změn se zakázají přípravky na bázi vonných silic, jež mají výraznou vůni a sýru mohou dodat nepatřičné chutě. Vedle toho ustanovení týkající se čištění zařízení vylučuje jakoukoli pochybnost o tom, zda je možné čas od času používat dezinfekční čisticí prostředky.

Zpracování mléka:

Byly upřesněny vlastnosti surovin, z nichž se produkt „Beaufort“ skládá, a to zejména:

- výrazy „syrové“ a „sýřené“, jež nevyhovují popisu této fáze postupu výroby, se přesouvají na jiné místo v položce. Díky přeformulování se lépe pochopí a upřesní podmínky skladování a doba skladování mléka,

- upřesňuje se způsob řízení dodávek chlazeného a nechlazeného mléka, jehož sýření z teplého mléka v celém objemu nebo z poloviny představuje jednu ze specifických označení původu „Beaufort“. Pokud se mléko dodává pouze jednou denně a dodávku tvoří chlazené i nechlazené mléko, množství nadojeného mléka, jehož objem je nejvyšší, nesmí překračovat 135 % objemu z jiného dojení,
- lhůta svozu mléka do dvou hodin po dojení, což je obtížně kontrolovatelná doba, byla nahrazena maximální lhůtou pro sýření, již lze snadno kontrolovat a jež zaručuje rychlé sýření z teplého mléka po jeho dovezení do výroby sýra. Sýření musí proběhnout buď do 12 hod. v případě ranní výroby, nebo do 23 hod. v případě večerní výroby,
- upřesňuje se maximální objem mléka na výrobu sýrů „Beaufort“, jež se převádí do další výroby, s následným označením „chalet d'alpage“. Sýry „Beaufort“ vyráběné za zvláštních podmínek vyžadovaných tehdy, má-li se použít označení „chalet d'alpage“, se vyrábějí co možná nejdříve po dojení. Maximálně 15 % celkového objemu mléka ze dvou dojení za den lze po ochlazení převést do následujícího výrobního postupu. Na horských pastvinách se totiž nechává malé množství mléka z večera do rána dalšího dne, aby byla množství mléka pro každou výrobu přibližně stejná, což je běžná a tradiční praxe. Díky uvedenému ustanovení lze tuto tradiční praxi zasadit do určitého rámce tím, že se přesun omezuje na 15 % celkového objemu mléka ze dvou dojení, aniž by bylo třeba měnit povinnost vyrábět sýr dvakrát za den,
- jelikož je příprava kvasnic a syřidla jednou ze specifických označení (zahřátí s přidaným slezem slouží jak k množení mléčných kvasnic, tak k získání syřidla), byla, je-li to nutné, omezena možnost používat komerční syřidlo (maximálně 30 % sraženého mléka v kádi).

Metoda výroby:

Odstavec je přeformulován, aby byla zřejmější posloupnost jednotlivých fází výroby. Výrazy „syrové a plnotučné“ popisující mléko se zařazují do tohoto odstavce. Upřesňuje se pojem „vaření“.

Doba lisování byla stanovena na nejméně 15 hodin.

Zrání:

Odstavec je přeformulován, aby se ustanovení týkající se teplot během zrání jasněji zasadila do určitého rámce. Ustanovení o vlhkosti se zrušuje. Toto opatření se totiž jevílo jako spíše irelevantní a bylo nahrazeno povinností získat omytou kůrku.

Upřesňuje se omývání sýrů, jež se provádí následovně:

- po nasolení povrchu hrubou solí se sýr potře solným roztokem, jemuž se říká „morge“ a jímž předtím byly řádně omyté sýry potřeny,
- otočením sýra, solením jeho povrchu slaným nálevem a pravidelným potíráním.

Po omytí se musí sýr alespoň jednou týdně takto ošetřit, aby se kůrka udržovala v dobrém stavu.

Vzhledem k velikosti sýrů byl proces zrání mechanizován. Tato mechanizace způsobila, že téměř všechny výroby přestaly povrch sýra solit hrubou solí a začaly místo ní používat slaný nálev. Z analýz vyplynulo, že množství soli je v zásadě stejné jako předtím. K ostatním změnám došlo z redakčních důvodů, a neodrážejí vývoj postupů.

Označování

Bylo zavedeno povinné uvádění symbolu Evropské unie pro „CHOP“.

Vnitrostátní požadavky

Vzhledem k vývoji vnitrostátních právních a správních předpisů má položka „Vnitrostátní požadavky“ formu tabulky uvádějící hlavní kontrolované prvky, jejich referenční hodnoty a metodu hodnocení.

Ostatní

Analytická a organoleptická kontrola vlastností sýrů: Zavádějí se ustanovení o analytické a organoleptické kontrole vlastností produktů.

Referenční údaje o kontrolních orgánech: Do této části byly doplněny aktuální kontaktní údaje certifikačního subjektu, jenž provádí kontrolu CHOP.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

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

„BEAUFORT“

č. ES: FR-PDO-0317-01097 – 22.02.2013

CHZO () CHOP (X)

1. Název

„Beaufort“

2. Členský stát nebo třetí země

Francie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

Třída 1.3 Sýry

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

Sýr „Beaufort“ se vyrábí podle technologie dohřívání lisované sýřeniny výhradně z plnotučného kravského mléka, jež se zpracovává v syrovém stavu. Solí se ve slaném nálevu, poté na povrchu a zraje po dobu nejméně pěti měsíců.

Jeho hmota je vláčná a mazlavá, má slonovinovou až bledě žlutou barvu, místy může vykazovat drobné vodorovné trhliny a malé otvory („očka“). Sýrové bochníky mají plochý tvar s vydutou spodní částí, váží 20 až 70 kilogramů, mají průměr 35 až 75 centimetrů, výšku ve středu 11 až 16 centimetrů. Mají hladkou, čistou a pevnou kůrku, stejněbarevně žlutou až hnědou. Sýr „Beaufort“ obsahuje minimálně 48 % tuku po úplném vysušení a obsah sušiny nesmí být nižší než 61 % v sýru ve zralém stavu.

Každý sýr určený k uvedení na trh pod názvem „Beaufort“ se označí modrým kaseinovým štítkem elipsovitého tvaru a údaji o výsledovatelnosti vytištěnými potravinářským inkoustem. Sýry „Beaufort“ vyráběné za zvláštních podmínek vyžadovaných tehdy, má-li se použít označení „chalet d'alpage“, musejí být vedle modrého kaseinového štítku opatřeny červeným kaseinovým štítkem čtvercového tvaru, jenž se umístí na patku bochníku proti modrému kaseinovému štítku.

3.3. Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Mléko použité k výrobě sýru „Beaufort“ musí pocházet výhradně od stád dojnic z místních plemen Tarine (jiné místní pojmenování pro plemeno Tarentaise) a Abondance, jež odpovídají buď kritériím hlavního oddílu plemenné knihy, nebo byly ověřeny podle uznávaných fenotypických vlastností.

Surovinami, z nichž se produkt „Beaufort“ skládá, jsou:

— syrové plnotučné mléko,

(³) Viz poznámka pod čarou 2.

- a to buď nechlazené z posledního dojení,
- nebo ze směsi mléka z dvou po sobě následujících dojení, k němuž došlo nejpozději 24 hodin po prvním dojení, z něhož nadojené mléko se chladí v zemědělském podniku, zatímco mléko z posledního dojení se nechladí,
- syřidlo získané macerací slezu po zahřátí. Je-li to nutné, lze doplňkově použít komerční syřidlo, a to v míře maximálně 30 % sraženého mléka v kádi,
- termofilní kvasnice složené z větší části z laktobacilů. Dodatečně zahřátí slezu slouží současně ke kultivaci kvasnic a k získání syřidla,
- sůl dodaná prvním solením v trvání 20 až 24 hodin v podobě slaného nálevu a poté během zrání v podobě hrubé soli nebo slaného nálevu.

Použití jakékoli jiného produktu je pro výrobu sýru „Beaufort“ zakázáno.

3.4. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

Krmivo stáda se skládá:

- v zimním období v průměru na stádo z minimálně 13 kg sena na krávu a den, jež lze doplnit o 3 kg sušené a drcené vojtěšky. Doplňkové krmivo nesmí přesáhnout 1/3 hmotnosti průměrné základní krmné dávky u stáda dojnic v období dojivosti. Vícesložková krmiva jsou krmiva energeticky vydatná, bohatá na bílkoviny a koncentráty pocházející z vlastní produkce s 16 % celkovým obsahem dusíku. Pocházejí z určených druhů a netransgenních odrůd a musí odpovídat těmto technickým charakteristikám: 0,89 UFL na kilogram, 95 gramů PDIN a 125 gramů PDIE,
- v období pastvy se dojnice vyvádějí na pastvu poté, co roztaje sníh a jakmile půdy přestanou být příliš podmáčené. Na pastvě zůstávají, dokud to klimatické podmínky, stálost půdy a množství trávy dovolí.

V údolí odpovídá doplnění stejného druhu krmiva jako v zimním období 2,5 kg na den a krávu v období dojivosti v průměru na stádo. Na vysokohorských pastvinách představuje doplnění sestávající před 1. srpnem pouze z obilovin maximálně 1,5 kg na krávu v období dojivosti na den v průměru na stádo,

- Mezi zimním obdobím a obdobím pastvy se připouští přechodné období trvající maximálně 30 dnů v roce, během něhož základní krmnou dávku tvoří spásaná tráva a seno.

Píce z jiných oblastí je možné přidávat pouze jako doplněk. Nejméně 75 % potřebného objemu sena a píce pro stádo pochází z této zeměpisné oblasti, aby minimálně 75 % vyprodukovaného mléka pocházelo z píce spásané v této oblasti. Nejméně 20 % sena, jež ročně dojnice spotřebují, pochází z dané zeměpisné oblasti.

Stádo se tradičním způsobem vyvádí na louky, na kterých zanechává své výkaly. Na louky, pastviny a vysokohorské pastviny, jež využívají výrobci sýru „Beaufort“, je zakázáno rozmetávat kaly z čističek nebo vedlejší produkty.

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

V zeměpisné oblasti se provádějí produkce mléka, výroba a zrání sýra po dobu nejméně pěti měsíců.

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

Pokud se sýr prodává předbalený, musí jednotlivé kusy vykazovat kůrku charakteristickou pro označení původu. Kůrka však může být zbavena mazu. Je-li sýr prodáván nastrouhaný, je používání označení „Beaufort“ zakázáno.

3.7. Zvláštní pravidla pro označování

Na etiketě sýrů s označením původu „Beaufort“ musí být uvedeny:

- název označení písmeny o velikosti nejméně dvou třetin největších písmen uvedených na etiketě,
- logo Evropské unie pro CHOP.

Při označování, v reklamě, na fakturách nebo na obchodních listinách je zakázáno používat jakýkoliv přívlastek nebo jiný údaj s tímto označením původu s výjimkou:

- zvláštních obchodních nebo výrobních známek,
- výrazů: „été“ a „chalet d'alpage“, jejichž použití je povoleno za níže uvedených podmínek:

označení „été“ se používá v případě sýrů vyrobených od června do října z mléka krav spásajících vysokohorské pastviny.

Označení „chalet d'alpage“ se používá v případě sýrů vyrobených od června do října, jež se vyrábějí dvakrát denně ve „vysokohorské salaši“ v nadmořské výšce nad 1 500 m podle tradičních metod, které povolují nanejvýš mléčnou produkci jednoho stáda v salaši.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce sýru „Beaufort“ pokrývá část vysokohorského území departementu Savoie a zahrnuje obce území masívu Beaufortain, Val d'Arly, Tarentaise a Maurienne a dvou přilehlých lokalit v departementu Haute Savoie.

Produkce mléka, výroba a zrání sýrů se uskutečňují v zeměpisné oblasti, která se rozkládá na území těchto obcí:

Departement Savoie:

Okres Albertville:

Celé kantony: Aime, Beaufort, Bourg-Saint-Maurice, Bozel, Moûtiers.

Části kantonů:

Kanton Ugine: La Giétaz, Flumet, Notre-Dame-de-Bellecombe, Crest-Voland, Cohennoz, Saint-Nicolas-la-Chapelle.

Kanton Albertville Sud: Rognaix, La Bâthie, Cevins, Saint-Paul-sur-Isère, Esserts-Blay, Tours-en-Savoie.

Část této obce: Katastrální území E2, E3 a E4 obce Albertville.

Okres Saint-Jean-de-Maurienne:

Celé kantony: La Chambre, Lanslebourg-Mont-Cenis, Modane, Saint-Jean-de-Maurienne, Saint-Michel-de-Maurienne.

Části kantonů: kanton Aiguebelle: Montsapey.

Departement Haute-Savoie:

Okres Bonneville

Části kantonů:

Kanton Sallanches: Praz-sur-Arly.

Kanton Saint-Gervais-les-Bains: Část těchto obcí: Les Contamines-Montjoie spadající do katastrálních území D8 (částečně), E6, E7, E8 (částečně), F5 (částečně), F6 (částečně), F8 (částečně), F9, F10, F11, F12, F13.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Přírodní faktory:

Přírodní prostředí označení původu „Beaufort“ se vyznačuje svou příslušností k masívům vnitřních Alp, určených souvislými vnitřními krystalickými masivy, jakož i sedimentárními horninami oblasti Briançon a zčásti vnějšími krystalickými masivy, kde se mohou objevit měkké sedimentární horniny břidlicového typu.

Zeměpisná oblast, v níž se vyrábí sýr „Beaufort“ s označením původu, tvoří rozhraní mezi severními a jižními Alpami v užším slova smyslu, kde trvalé travní porosty představují 95 % ploch využívaných příslušným odvětvím. Díky uvedeným okolnostem jsou zde přítomny tyto výhody:

- dostatečně vysoké srážky (avšak nikoli nadměrné) a hluboké půdy, které umožňují v hojném množství produkovat trávu, jež má pro dojnice dostatečnou výživovou hodnotu,
- rozličná flóra bohatá na byliny, již lze srovnat s flórou suchých travinných porostů.

Zeměpisná oblast, v níž se vyrábí sýr „Beaufort“ s označením původu, která pokrývá masiv Beaufortain, údolí Tarentaise, Maurienne a částečně Val d'Arly, se vyznačuje rozsáhlými plochami vysokohorských pastvin (92 % pasteveckých hospodářství v Savojsku).

Lidské faktory:

Na těchto vysokohorských pastvinách byly vyvinuty pastevecké postupy, které se jednotlivě nebo ve svém celku nenacházejí v takovém měřítku jinde v Alpách, a vytvářejí jedinečný zemědělsko-pastevecký systém. Tento systém se vyznačuje vícestupňovitým využíváním vegetace, přičemž se doplňkově využívají údolní část, svah a vysokohorská pastvina. Skot se přemísťuje za rostoucí travou a každodenní přítomnost člověka umožňuje, aby se krávy dojily na místě a aby se s travním porostem nakládalo způsobem, jenž napomůže udržování přírodních pastvin.

Zemědělsko-pastevecký systém používaný od 17. století se postupem času vyvíjel, avšak v zásadě se příliš nezměnil.

Vysokohorské pastviny využívané po 100 až 110 dní v letním období jsou:

- ve vysokých horách, kam se vyvádí velké stádo (50 až 150 dojnic). Díky postavené stezce vedoucí až k vysokohorské pastvině se v ní mohou používat přenosná dojící zařízení umožňující pohybovat se se stádem, které se pase ve výšce 1 500 až 2 500 m.n.m. podle toho, kde roste tráva. Stádo je seskupením vícera stád,
- v nižších menších horách s menším rozsahem nadmořské výšky, kde se pasou stáda jednotlivých rodin. Ačkoli bylo obvyklé, že se krávy dojí v jakékoli salaši, je tento úzus stále méně častý.

Mléko (zejména ve vysokých horách) se může zpracovávat na místě, avšak je ve velmi velké míře svázeno do výroben, které je zpracovávají po celý rok v údolních částech (85 až 90 % produkce). V těchto údolích přecházejí stáda zimu. Využívají se rovněž k senoseči, a to na plochách, kde se stáda v létě nepasou.

Mezi údolím a vysokohorskou pastvinou je přechodná oblast nazývaná „montagnette“, kde stáda po nějaký čas pobývají na jaře a na podzim.

V oblasti produkce má tradici chov skotu sestávajícího z krav plemen Tarine (jiný místní název pro plemeno Tarentaise) a Abondance. V údolí Tarentaise má totiž plemeno Tarine svůj původ. Již v roce 1963 podal E. Quittet následující popis: „plemeno Tarine je obdivuhodně otužilé a odolné i vůči těm nejtvrdějším životním podmínkám, jež jsou z velké části dány jeho způsobem života (letní pobyt na vysokohorských pastvinách v nadmořské výšce mezi 1 500 a 2 000 metry). Navzdory pravidelným otelením se udrží dlouho v dobré kondici. Je obdivuhodně schopné využívat hrubou píci v zimním období, a přitom dosahovat přijatelné dojivosti ... Tarine je vynikající dojné plemeno, zejména do drsného podnebí.“

„Beaufort“ se od ostatních sýrů s dohřívanou lisovanou sýřeninou odlišuje svým charakteristickým tukem. Technologie dohřívané lisované sýřeniny zavedená na počátku 17. století se rychle rozšířila do všech horských lokalit východní Francie. Lidem z oblasti „Beaufort“ umožnila, aby mléko v hojně míře vyprodukované v letních měsících na vysokohorských pastvinách prodávali a spotřebovávali až v zimě. Tato technologie vznikla z nutnosti, avšak později získala své osobité vlastnosti v přímé spojitosti s prostředím (používání plnotučného mléka a zrání za studena).

5.2. Specifičnost produktu

„Beaufort“ se odlišuje od ostatních sýrů z dohřívané lisované sýřeniny zejména:

- výrobou z nepasterovaného plnotučného mléka, která začíná ihned po nadojení,
- použitím dřevěné kruhové formy zvané „cercle à Beaufort“, která dodává sýru jeho vypouklý tvar,
- tradičními postupy zpracování (použití přírodních kvasnic s tvarováním sýra v lněném plátně a pýchováním do forem „cercle à Beaufort“, což vyžaduje jeho obracení v průběhu lisování), zejména očkováním termofilními laktobacily, které rozmnožuje výrobce sýra,
- hmotou bez otvorů nebo téměř bez otvorů danou zráním v chladném sklepě.

Jednou ze zvláštních organoleptických vlastností sýru „Beaufort“ je skutečnost, že se hmota v ústech nejprve jeví jako pevná a poté se rozpouští, aniž by byla příliš lepkavá. Musí vykazovat různé vůně, které nejsou příliš silné.

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

Popsané zvláštnosti prostředí přispívají k značné hojnosti květeny a velké rozmanitosti vyskytujících se rostlinných společenství. Jsou zde zastoupena veškerá rostlinná společenství travních porostů a vřesovišť využívaných jako vysokohorské pastviny.

Různé studie – Dorioz a kol. (2000), Dorioz 1995; Inra, 1994, Dorioz a Van Oort, 1991, Legros a kol., 1987, Dorioz, 1995 potvrdily značnou variabilitu a rozmanitost travin zahrnujících celkem 250 až 300 druhů. Na základě nasměrování, sklonu skal, typů půdy lze během jednoho dne pastvy narazit na nejrůznější druhy pícnin.

Tato flóra, jež skotu mimořádně chutná, zjevně vykazuje směs vůní, která se projevuje ve zcela zvláštních a velmi typických chuťových vlastnostech sýru „Beaufort“ (Dumont a Adda, 1978, Buchin a kol., 1999; Asselin a kol., 1999, v Dorioz a kol., 2000).

Pastevecký systém je založen na zhodnocení tohoto bohatství flóry stády místních plemen Tarine a Abondance, která jsou pasena podle pasteveckých postupů, zcela přizpůsobených prostředí. Rovněž zpracování „teplého mléka“ umožňuje zachovat původní vlastnosti spjaté s rozmanitostí květeny. Je naprosto nezbytné pro výrobu tučného sýru z neodstředěného mléka za použití přírodních kvasnic. Použití vypouklé kruhové formy umožňuje přizpůsobit se značnému kolísání množství mléka získávaného na vysokohorských pastvinách, udržet teplotu uvnitř sýra při lisování, ustálit tvar bochníku. Zrání v chladném sklepě – fáze, která je zásadní pro kvalitu sýra – odpovídá přesně fázi, jež se co nejvíce blíží klimatickým podmínkám místa výroby a je zcela v souladu s výrobou tučného sýra.

Souhrn výrobních a zpracovatelských postupů představuje ucelený systém spjatý se specifičností produktu a umožňuje, aby se aromatická pestrost daná zvláštní flórou promítla až do konečného produktu.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

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

⁽⁴⁾ Viz poznámka pod čarou 2.

Odložení stížnosti CHAP (2010) 723

(2014/C 260/16)

Evropská komise obdržela řadu stížností, které se týkají mobility zaměstnanců pracujících ve veřejném zdravotnictví v regionu Navarra (Španělsko). Rozdíly v zaměstnaneckých právních předpisech těmto osobám znemožňují, aby se ucházely o pracovní místa ve veřejném zdravotnictví v jiných španělských regionech.

Z judikatury Soudního dvora Evropské unie vyplývá, že se právní předpisy Společenství, které upravují volný pohyb pracovníků, a zejména článek 45 SFEU, nevztahují na situace, jež nevykazují žádnou spojitost s jakoukoli ze situací upravených právem Společenství a jejichž všechny relevantní prvky se nacházejí pouze uvnitř jednoho členského státu⁽¹⁾.

Situace popsaná v těchto stížnostech se týká mobility mezi jednotlivými složkami veřejného zdravotnictví na území Španělska a neobsahuje žádný předem daný přeshraniční prvek. Z tohoto důvodu se neuplatní výše uvedená pravidla EU. Záležitosti, které stěžovatelé předložili, musejí přezkoumat příslušné správní nebo soudní orgány podle platných španělských právních předpisů.

⁽¹⁾ Rozsudek Soudního dvora ze dne 16.12.1992 ve věci Koua Poirrez, C-206/91.

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)
ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace Evropské unie
2985 Lucemburk
LUCSEMBURSKO

CS