



České vydání

Informace a oznámení

Svazek 58

4. srpna 2015

Obsah

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2015/C 255/01	Úroková míra použitá Evropskou centrální bankou pro hlavní refinanční operace: 0,05 % 1. srpna 2015 – Směnné kurzy vůči euru	1
2015/C 255/02	Nová národní strana euromincí určených k oběhu	2
2015/C 255/03	Nová národní strana euromincí určených k oběhu	3

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2015/C 255/04	Sdělení vlády Polské republiky týkající se směrnice Evropského parlamentu a Rady 94/22/ES o podmínkách udělování a užívání povolení k vyhledávání, průzkumu a těžbě uhlovodíků v oblasti „Młynary“	4
---------------	--	---

V *Oznámení*

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2015/C 255/05	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.7661 – Archer Daniels Midland Company/Eaststarch) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	6
---------------	---	---

JINÉ AKTY

Evropská komise

2015/C 255/06	Zveřejnění žádosti o zápis podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	7
2015/C 255/07	Zveřejnění žádosti o schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012	11
2015/C 255/08	Zveřejnění žádosti o schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012	16

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Úroková míra použitá Evropskou centrální bankou pro hlavní refinanční operace ⁽¹⁾:

0,05 % 1. srpna 2015

Směnné kurzy vůči euro ⁽²⁾

3. srpna 2015

(2015/C 255/01)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz
USD americký dolar	1,0951	CAD kanadský dolar	1,4404
JPY japonský jen	136,07	HKD hongkongský dolar	8,4903
DKK dánská koruna	7,4615	NZD novozélandský dolar	1,6618
GBP britská libra	0,70280	SGD singapurský dolar	1,5087
SEK švédská koruna	9,4865	KRW jihokorejský won	1 281,97
CHF švýcarský frank	1,0598	ZAR jihoafrický rand	13,9277
ISK islandská koruna		CNY čínský juan	6,8002
NOK norská koruna	9,0005	HRK chorvatská kuna	7,5905
BGN bulharský lev	1,9558	IDR indonéská rupie	14 790,19
CZK česká koruna	27,041	MYR malajsijský ringgit	4,2181
HUF maďarský forint	307,89	PHP filipínské peso	50,078
PLN polský zlotý	4,1498	RUB ruský rubl	68,5891
RON rumunský lei	4,4050	THB thajský baht	38,419
TRY turecká lira	3,0430	BRL brazilský real	3,7824
AUD australský dolar	1,5071	MXN mexické peso	17,6897
		INR indická rupie	70,1343

⁽¹⁾ Míra použití při poslední operaci provedené před uvedeným dnem. V případě obchodní soutěže s proměnlivou mírou se jako úroková míra použije mezní míra.

⁽²⁾ Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

Nová národní strana euromincí určených k oběhu

(2015/C 255/02)



Národní strana nové dvoueurové pamětní mince určené k oběhu a vydávané Vatikánským městským státem

Euromince určené k oběhu mají v rámci celé eurozóny postavení zákonného platidla. S cílem informovat širokou veřejnost a všechny, kdo přicházejí s mincemi do styku, Komise zveřejňuje popis návrhů všech nových euromincí⁽¹⁾. V souladu se závěry Rady ze dne 10. února 2009⁽²⁾ v této věci se členským státům eurozóny a zemím, které uzavřely měnovou dohodu s Evropskou unií, na jejímž základě mohou vydávat euromince, povoluje za určitých podmínek vydávat pamětní euromince určené k oběhu, zejména za podmínky, že jde výlučně o mince v nominální hodnotě dvou eur. Tyto mince mají stejné technické charakteristiky jako ostatní dvoueurové mince, ale jejich národní strana má pamětní motiv, jenž má z hlediska národního nebo evropského vysokou symbolickou hodnotu.

Vydávající země: Vatikánský městský stát

Pamětní motiv: VIII. světové setkání rodin

Popis návrhu: Na návrhu jsou vyobrazeny dvě rodiny, které stojí v kruhu a objímají Zemi. V horní části je rok vydání „2015“. Na levé straně je jméno umělce „C. Principe“. Na paži jednoho ze členů rodiny na pravé straně mince je umístěna mincovní značka „R“. Motiv je lemován nápisem „VIII INCONTRO MONDIALE DELLE FAMIGLIE“ (VIII. světové setkání rodin) umístěným v horní části do půlkruhu zleva doprava a ve spodní části je lemován nápisem „CITTA' DEL VATICANO“.

Na mezikruží mince je dvanáct hvězd evropské vlajky.

Objem emise: 122 000 mincí

Datum emise: říjen 2015

⁽¹⁾ Národní strany všech mincí, které byly vydány v roce 2002, naleznete v Úř. věst. C 373, 28.12.2001, s. 1.

⁽²⁾ Viz závěry Rady pro hospodářské a finanční věci ze dne 10. února 2009 a doporučení Komise ze dne 19. prosince 2008 o společných pokynech pro národní strany a vydávání euromincí určených k peněžnímu oběhu (Úř. věst. L 9, 14.1.2009, s. 52).

Nová národní strana euromincí určených k oběhu

(2015/C 255/03)

*Národní strana nové dvoueurové společné pamětní mince určené k oběhu a vydávané Španělskem*

Euromince určené k oběhu mají v rámci celé eurozóny postavení zákonného platidla. S cílem informovat širokou veřejnost a všechny, kdo přicházejí s mincemi do styku, Komise zveřejňuje popis návrhů všech nových euromincí⁽¹⁾. V souladu se závěry Rady ze dne 10. února 2009⁽²⁾ v této věci se členským státům eurozóny a zemím, které uzavřely měnovou dohodu s Evropskou unií, na jejímž základě mohou vydávat euromince, povoluje za určitých podmínek vydávat pamětní euromince určené k oběhu, zejména za podmínky, že jde výlučně o mince v nominální hodnotě dvou eur. Tyto mince mají stejné technické charakteristiky jako ostatní dvoueurové mince, ale jejich národní strana má pamětní motiv, jenž má z hlediska národního nebo evropského vysokou symbolickou hodnotu.

K oslavám třiceti let od vytvoření vlajky EU rozhodli ministři financí eurozóny, že členské státy eurozóny vyrazí dvoueurové pamětní mince se společným vzorem na národní straně mince. Občané a rezidenti eurozóny vybrali vítězný vzor prostřednictvím webového hlasování. Voliči měli na výběr z pěti návrhů, které byly předběžně vybrány odbornou porotou z návrhů předložených v rámci soutěže evropských mincoven, a vybrali návrh profesionálního návrháře Řecké centrální banky, pana Georgiose Stamatopoule.

Vydávající země: Španělsko

Pamětní motiv: 30. výročí vlajky EU

Popis návrhu: Na minci je vyobrazena vlajka EU jako symbol, který spojuje lidi a kultury sdílející vize a ideály o lepší společné budoucnosti. Dvanáct hvězd, jež se postupně mění na lidské postavy, symbolizuje zrození nové Evropy. V pravé horní části je do půlkruhu uveden název vydávající země „ESPAÑA“ a roky „1985–2015“. Na pravé straně mezi vlajkou a uvedenými roky je mincovní značka. V pravé dolní části jsou iniciály umělce (Georgios Stamatopoulos).

Na mezikruží mince je dvanáct hvězd evropské vlajky.

Objem emise: 4 000 000 mincí

Datum emise: 3. čtvrtletí 2015

⁽¹⁾ Národní strany všech mincí, které byly vydány v roce 2002, naleznete v Úř. věst. C 373, 28.12.2001, s. 1.

⁽²⁾ Viz závěry Rady pro hospodářské a finanční věci ze dne 10. února 2009 a doporučení Komise ze dne 19. prosince 2008 o společných pokynech pro národní strany a vydávání euromincí určených k peněžnímu oběhu (Úř. věst. L 9, 14.1.2009, s. 52).

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

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

(2015/C 255/04)

Předmětem řízení je udělení povolení k vyhledávání a/nebo průzkumu ložisek ropy a/nebo zemního plynu v oblasti „Młynary“ (Varmijsko-mazurské vojvodství):

Název	Blok č.	Systém z roku 1992	
		X	Y
Młynary	část bloku povolení č. 52 a 72	723 250,57	550 332,72
		723 281,12	553 038,73
		707 980,87	552 672,76
		701 752,91	555 392,38
		701 511,43	532 642,75
		709 792,87	532 584,12
		709 762,28	526 707,27
		713 334,36	529 287,74

Nabídky se musí týkat této oblasti.

Nabídky ohledně udělení povolení se předkládají v sídle ministerstva životního prostředí do 121. dne (včetně) do 12:00 hodin (poledne) středoevropského času (CET/CEST) počínaje prvním dnem po dni zveřejnění tohoto sdělení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

O obdržených nabídkách se bude rozhodovat na základě těchto kritérií:

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

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

- v případě vyhledávání ložisek ropy a/nebo zemního plynu:
 - během základního smluvního tříletého období 44 655,37 PLN ročně,
 - za 4. a 5. rok platnosti smlouvy na těžební využití 53 586,44 PLN ročně,
 - za 6. rok a následující roky platnosti smlouvy na těžební využití 62 517,52 PLN ročně,
- v případě průzkumu ložisek ropy a/nebo zemního plynu:
 - během základního smluvního tříletého období 89 310,73 PLN ročně,
 - za 4. a 5. rok platnosti smlouvy na těžební využití 107 172,88 PLN ročně,
 - za 6. rok a následující roky platnosti smlouvy na těžební využití 125 035,02 PLN ročně,

c) v případě vyhledávání a průzkumu ložisek ropy a/nebo zemního plynu:

- během základního smluvního pětiletého období 89 310,73 PLN ročně,
- za 6., 7. a 8. rok platnosti smlouvy na těžební využití 107 172,88 PLN ročně,
- za 9. rok a následující roky platnosti smlouvy na těžební využití 125 035,02 PLN ročně.

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

Nabídky se předkládají v polském jazyce.

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

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

Příslušné nabídky prosím zasílejte na adresu polského ministerstva životního prostředí:

Ministerstwo Środowiska
Departament Geologii i Koncesji Geologicznych
ul. Wawelska 52/54
00-922 Warszawa
POLSKA/POLSKO

Podrobnější informace:

- internetové stránky ministerstva životního prostředí: www.mos.gov.pl
 - Departament Geologii i Koncesji Geologicznych
Ministerstwo Środowiska
ul. Wawelska 52/54
00-922 Warszawa
POLSKA/POLSKO
Tel. +48 225792449
Fax +48 225792460
E-mail: dgikg@mos.gov.pl
-

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.7661 – Archer Daniels Midland Company/Eaststarch)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2015/C 255/05)

1. Komise dne 28. července 2015 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾, kterým podnik Archer Daniels Midland Company („ADM“, USA) získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování nákupem podílů výhradní kontrolu nad celým podnikem Eaststarch CV („Eaststarch“, Nizozemsko).
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
 - podniku ADM: zpracovává olejnatá semena, kukuřici, pšenici, kakao a jiné zemědělské komodity a je výrobcem bionafty, ethanolu, proteinové moučky, rostlinného oleje, kukuřičných sladidel, mouky a jiných hodnotnějších přísad do potravin a krmiv,
 - podniku Eaststarch: výroba a prodej kukuřičných škrobů, kapalných sladidel, jiných potravinových složek, vedlejších produktů z kukuřice a lihu zemědělského původu.
3. 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 s uvedením čísla jednacího M.7661 – Archer Daniels Midland Company/Eaststarch lze Komisi zaslat faxem (+32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou na adresu Evropské komise, Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž:

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.

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2015/C 255/06)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„ASPARAGO DI CANTELLO“**EU č.: IT-PGI-0005-01267 – 17.10.2014****CHOP () CHZO (X)****1. Název**

„Asparago di Cantello“

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

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

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

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

Kultivary využívané při pěstování „Asparago di Cantello“ jsou „Precoce di Argenteuil“ a hybridní odrůdy.

Morfologické vlastnosti

Výhonky „Asparago di Cantello“ musí být zcela bílé, případně s lehce narůžovělou špičkou.

Výhonky musí být:

- celé,
- svěžího vzhledu,
- bez deformací či skvrn.

Produkt „Asparago di Cantello“, jehož délka nesmí přesahovat 22 cm, se na základě průměru výhonku v jeho střední části rozděluje do dvou jakostních tříd:

- výběrové: průměr výhonku 21–25 mm,
- první jakosti: průměr výhonku 13–20 mm.

V jednotlivých baleních se smí od uvedené velikosti průměru v rámci výběrové a první jakostní třídy (svojí váhou) odchylovat maximálně 10 % výhonků.

Organoleptické a chemicko-fyzikální vlastnosti

Na základě organoleptické analýzy byly definovány tyto vlastnosti:

vůně: intenzivní a současně jemná, bez nepříjemných zápachů

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

chuť: intenzivně sladká s mírně hořkou dochutí; střední až silné aroma chřestu.

Z chemicko-fyzikální analýzy vzešly tyto výsledky:

Energetická hodnota	21–23	kcal/100g
Tuk	0,11–0,14	g/100g
Sacharidy	3,01–3,55	g/100g
Popel	0,42–0,46	g/100g
Bílkoviny (N x 6,25)	1,51–1,54	g/100g
Vláknina	0,50–0,96	g/100g
Vlhkost	93,40–94,12	g/100g

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

—

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

Veškeré činnosti spojené s pěstováním, sklizní, ošetřením a skladováním produktu před jeho balením musejí být vykonány ve vymezené zeměpisné oblasti.

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

V zájmu garance, že budou zachovány vlastnosti produktu, se jeho balení provádí ve vymezené zeměpisné oblasti. Jelikož se v případě chřestu jedná o produkt, který se nedlouho po sklizni prodává čerstvý, přistupuje se z důvodu zachování jeho organoleptických vlastností k čištění a balení k prodeji okamžitě po sklizni. Případně jej lze po krátkou dobu (max. 48 hod.) uchovávat při teplotě 4 °C.

Chřest je nutno balit do svazků o hmotnosti mezi 0,5 a 5 kg, nebo nesvázané do bedýnek.

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

Balení jsou opatřena stuhou, na níž jsou ve stejném zorném poli vytištěny označení „Asparago di Cantello I.G.P.“ a symbol EU pro chráněné zeměpisné označení, jakož i jméno, obchodní název a adresa pěstitele.

Spolu s chráněným zeměpisným označením je možné používat označení a/nebo grafické symboly, které odkazují na jména, obchodní firmy nebo kolektivní či individuální ochranné známky.

Na etiketě musí být s chráněným zeměpisným označením neoddělitelně spojeno logo, tj. symbol chráněného zeměpisného označení „Asparago di Cantello“.

Logo „Asparago di Cantello“ tvoří tyto prvky:

Dva výhonky bílého chřestu s fialovým zabarvením ve tvaru „V“, přičemž levý výhonek překrývá ve spodní části ten pravý. Nad místem jejich překřížení probíhá červená stuha, na níž je bílý nápis „ASPARAGO DI CANTELLO“.

V pozadí je pak v kruhovitém rámci znázorněn kostel „Madonna in campagna“ obce Cantello, za nímž se rýsují vrcholky pohoří s modrou oblohou a sluneční září.

Sféry kruhovitého rámce tvoří barvy duhy.



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Chřest „Asparago di Cantello“ musí být vypěstován v obci Cantello, jež se nachází v provincii Varese.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Půda v okolí obce Cantello je obzvláště vhodná k pěstování chřestu, neboť je fluvio-glaciálního původu, bohatá na organické látky s hodnotou pH 5,3 až 7,5 a vyznačuje se obzvláště volnou texturou, zvýšenou prostupností a rychlým odvodňováním. Zdejší podnebí lze přiřadit k evropskému makroklimatu a insubrickému mezoklimatu, jenž je určitým mezistupněm mezi pádským a alpským mezoklimatem. Roční srážkovost se vyznačuje výrazným minimem v zimě, maxima dosahuje v období od pozdního jara do podzimu. Souběh období bohatého na dešťové srážky s letním obdobím s maximy při odpařování téměř vylučuje, aby při pěstování chřestu docházelo ke stresům v důsledku nedostatku vody. Sněhové srážky jsou tou nejúčinnější zásobárnou vody, a nadto pro půdu představují ochrannou vrstvu s izolačními účinky.

Příznivé klimatické podmínky spolu s ojedinělými způsoby pěstování, jež se v této oblasti ujal, jako vršení půdy na jaře zaručující etiolizaci výhonků a sklizeň prováděná výhradně ručně, umožňují sklízet výhonky zcela bílého chřestu nebo se špičkou zabarvenou do růžova o délce 22 cm, které lze konzumovat celé.

Díky dlouhé pěstitelské tradici je s obcí Cantello pěstování chřestu již automaticky spojováno, což vedlo k tomu, že se této obci přezdívá „Mekka chřestu“.

V historických farních archívech byly nalezeny zprávy o pěstování „Asparago di Cantello“, které sahají až do roku 1831. Z těchto dokumentů vyplývá, že chřest byl nabídnut církvi a následně jej farář vydražil za účelem pokrytí církevních nákladů. V průběhu let se pěstování chřestu stále více rozšiřovalo, až se chřest stal pro obec nepostradatelným. Pěstitelé z obce Cantello chřest prodávali buď místně nebo v blízkém Švýcarsku.

Věhlasný advokát z obce Cantello, jistý Cesare Baj, odkázal výtěžek z části svého majetku na vyplacení odměny těm nejlepším pěstitelům s cílem povzbudit k neustálému zvyšování kvality jejich produktu.

V roce 1939 byla k příležitosti udělení této roční odměny zahájena tradice slavností chřestu zvaných „Fiera dell'Asparago di Cantello“, které se staly pravidelným místem setkání jak pro místní obyvatele, tak pro obyvatele celé provincie. Místní noviny „Cronaca prealpina“ ze dne 31. května 1939 zveřejnily seznam nejlepších pěstitelů chřestu.

V roce 2014 se slavnosti chřestu konaly již po 74. Každý rok je začátek května poznamenán touto událostí, která přiláká mnoho milovníků chřestu.

Pověst „Asparago di Cantello“ pronikla také do dnešních způsobů komunikace. Na internetu lze nalézt bezpočet stránek, které se o tomto chřestu zmiňují, a dokonce na youtube se najde množství záznamů z přenosů věnovaných výživě a vaření, jimž dominuje chřest „Asparago di Cantello“ doporučený věhlasnými šéfkuchaři.

V restauracích, obchodech i v supermarketech se „Asparago di Cantello“ nabízí pouze s tímto přesným označením.

Kvalita tohoto produktu si časem získala srdce nejednoho labužníka a místní restaurace se předhání s nabídkou chřestových specialit. Vařením neztrácí „Asparago di Cantello“ nic ze svých jedinečných vlastností. Na rozdíl od čerstvého stavu dochází pouze k lehkému zabarvení do zelena především na špičce. Chuť vařeného chřestu je převážně sladká s jemnou typicky nahořklou příchutí, pro kterou si „Asparago di Cantello“ nelze splést. Konsistence chřestu od špičky až do středu je dužnatá, šťavnatá a křehká, zbytek je vláknitý.

Široký ekonomický, kulturní a společenský zájem, kterému se tento produkt těší, umožnil rozvoj a vylepšování způsobů jeho pěstování, strategií jeho prodeje a propagace, a to napomohlo, že přežil tradiční způsob pěstování, který je zdrojem příjmů a přispívá k uchování venkovského rázu této zeměpisné oblasti.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námitce k uznání chráněného zeměpisného označení „Asparago di Cantello“ v Úředním věstníku Italské republiky č. 188 ze dne 14. srpna 2014.

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), kliknout na „Prodotti DOP IGP“ (Produkty s CHOP a CHZO – na obrazovce nahoře vpravo), dále pak na „Prodotti DOP IGP STG“ (Produkty s CHZO, CHOP, ZTS – na levé straně obrazovky) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).

Zveřejnění žádosti o schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

(2015/C 255/07)

Evropská komise schválila tuto změnu menšího rozsahu v souladu s čl. 6 odst. 2 třetím pododstavcem nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY MENŠÍHO ROZSAHU

Žádost o schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012 ⁽²⁾

„SALMERINO DEL TRENTINO“

č. EU: IT-PGI-0105-01329 – 28.4.2015

CHOP () CHZO (X) ZTS ()

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

ASTRO - Associazione Trosciolatori Trentini
Via Guardini n. 73
38100 Trento
ITALIA
e-mail: info@pec.confagricolturatn.it

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

3. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká

- ☐ Popis produktu
- ☐ Důkaz původu
- ☒ Metoda produkce
- ☐ Souvislost
- ☐ Označování
- ☒ Jiná [normativní aktualizace]

4. Druh změny (změn)

- ☐ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která má být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, jež nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu.
- ☒ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která má být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, jež vyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu.
- ☐ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která má být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, pro niž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent).
- ☐ Změna specifikace produktu jako zapsané ZTS, která má být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 čtvrtého pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

5. Změna (změny):

Po vstupu nařízení Komise (EU) č. 56/2013 ⁽¹⁾ v platnost bylo nezbytné včlenit bod 3.3 jednotného dokumentu. V tomto případě se připouští v krmivu pro „Salmerino del Trentino“ CHZO používat zpracované živočišné bílkoviny pocházející z nepřezvýkavců a krmné směsi obsahující tyto bílkoviny. Jelikož jsou tyto suroviny obsaženy ve většině krmiv, bylo by pro chovatele ekonomicky neudržitelné zvířatům shánět a podávat krmiva bez těchto surovin či je obsahující pouze v malém množství.

Věta, kterou se doplňuje bod 3.3 jednotného dokumentu, zní:

„Připouští se rovněž používat zpracované živočišné bílkoviny pocházející z nepřezvýkavců a krmné směsi obsahující tyto bílkoviny.“

Normativní aktualizace

Odkazy na nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽²⁾ byly nahrazeny odkazy na nařízení (EU) č. 1151/2012.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„SALMERINO DEL TRENTINO“

č. EU: IT-PGI-0105-01329 – 28.4.2015

CHOP () CHZO (X)

1. Název

„Salmerino del Trentino“

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

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

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

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

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

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

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

1. obilovin, obilí, produktů a vedlejších produktů z nich, včetně bílkovinných koncentrátů;

⁽¹⁾ Úř. věst. L 21, 24.1.2013, s. 3.

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

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

Připouští se rovněž používat zpracované živočišné bílkoviny pocházející z nepřežvýkavců a krmné směsi obsahující tyto bílkoviny.

Složení podávaných krmných dávek musí odpovídat potřebám zvířat v různých fázích chovného cyklu.

Všechny doplňkové látky používané k výživě zvířat a vymezené platnými právními předpisy jsou povoleny. Narůžovělé barvy se musí dosáhnout především pomocí použití karotenového pigmentu astaxantinu a/nebo karotenoidů přírodního původu.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

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

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

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

Chemické složení pramenitých vod na území Trentina vykazuje z pohledu stopových prvků (hořčíku, sodíku, draslíku) v porovnání s evropským průměrem nižší hodnoty, takže tyto vody jsou k chovu sivenů obzvláště vhodné.

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

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

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

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

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

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

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námitce tím, že zveřejnil návrh změny CHZO „Salmerino del Trentino“ v *Úředním věstníku Italské republiky* č. 52 ze dne 4. března 2015.

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), kliknout na „Prodotti DOP IGP“ (Produkty s CHOP a CHZO – na obrazovce nahoře vpravo), dále pak na „Prodotti DOP IGP STG“ (Produkty s CHZO, CHOP, ZTS – na levé straně obrazovky) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).

Zveřejnění žádosti o schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

(2015/C 255/08)

Evropská komise schválila tuto změnu menšího rozsahu v souladu s čl. 6 odst. 2 třetím pododstavcem nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY MENŠÍHO ROZSAHU

Žádost o schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012 ⁽²⁾

„TROTE DEL TRENTINO“

č. EU: IT-PGI-0105-01330 – 28.4.2015

CHOP () CHZO (X) ZTS ()

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

ASTRO - Associazione Troticoltori Trentini
Via Guardini n. 73
38100 Trento
ITALIA
E-mail: info@pec.confagricolturatn.it

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

3. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká

- ☐ Popis produktu
- ☐ Důkaz původu
- ☒ Metoda produkce
- ☐ Souvislost
- ☐ Označování
- ☒ Jiná [normativní aktualizace]

4. Druh změny (změn)

- ☐ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která má být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, jež nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu.
- ☒ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která má být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, jež vyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu.
- ☐ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která má být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, pro niž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent).
- ☐ Změna specifikace produktu jako zapsané ZTS, která má být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 čtvrtého pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

5. Změna (změny)

Po vstupu nařízení Komise (EU) č. 56/2013 ⁽¹⁾ v platnost bylo nezbytné včlenit bod 3.3 jednotného dokumentu. V tomto případě se připouští v krmivu pro ryby „Trote del Trentino“ CHZO používat zpracované živočišné bílkoviny pocházející z nepřezvýkavců a krmné směsi obsahující tyto bílkoviny. Jelikož jsou tyto suroviny obsaženy ve většině krmiv, bylo by pro chovatele ekonomicky neudržitelné zvířatům shánět a podávat krmiva bez těchto surovin či je obsahující pouze v malém množství.

Věta, kterou se doplňuje bod 3.3 jednotného dokumentu, zní:

„Připouští se rovněž používat zpracované živočišné bílkoviny pocházející z nepřezvýkavců a krmné směsi obsahující tyto bílkoviny.“

Normativní aktualizace

Odkazy na nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽²⁾ byly nahrazeny odkazy na nařízení (EU) č. 1151/2012.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„TROTE DEL TRENTINO“

č. EU: IT-PGI-0105-01330 – 28.4.2015

CHOP () CHZO (X)

1. Název

„Trote del Trentino“

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

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

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

Chráněné zeměpisné označení „Trote del Trentino“ se uděluje lososovitým rybám chovaným v produkční oblasti uvedené v bodě 4, jež patří k druhu pstruh duhový – *Oncorhynchus mykiss* (Walbaum). Pstruzi určené ke spotřebě musí mít tyto vlastnosti: zelenkavý hřbet s růžovým pruhem po obou stranách, bělavé břicho, černé skvrnky na těle, hřbetních ploutvích a ocasní ploutvi. Kondiční faktor nesmí překročit hodnotu 1,25 v případě ryb o hmotnosti do 500 gramů nebo hodnotu 1,35 v případě ryb o hmotnosti nad 500 gramů. Celkový obsah tuků v mase nesmí být vyšší než 6 %. Maso je bílé nebo lososově růžové, kompaktní, jemné, libové a suché s lahodnou rybí chutí a jemnou vůní čerstvé vody bez pachuti bahna. Všechny vedlejší příchuti produktu musí být omezeny, přičemž obsah geosminu musí být nižší než 0,9 µg/kg a pro pevnost svalu musí být charakteristická úroveň maximální síly v tlaku, která je rovna 4 N nebo je vyšší.

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

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

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

1. obilovin, obilí, produktů a vedlejších produktů z nich, včetně bílkovinných koncentrátů;

⁽¹⁾ Úř. věst. L 21, 24.1.2013, s. 3.

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

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

Připouští se rovněž používat zpracované živočišné bílkoviny pocházející z nepřežvýkavců a krmné směsi obsahující tyto bílkoviny.

Složení podávaných krmných dávek musí odpovídat potřebám zvířat v různých fázích chovného cyklu.

Všechny doplňkové látky používané k výživě zvířat a vymezené platnými právními předpisy jsou povoleny. Narůžovělé barvy se musí dosáhnout především pomocí použití karotenového pigmentu astaxantinu a/nebo karotenoidů přírodního původu.

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

Fáze chovu, které zahrnují stádium žloutkového vajíčka, nedospělého jedince a dospělého pstruha, jakož i zabití, musejí proběhnout v oblasti vymezené v bodě 4.

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

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

Ryby, které se prodávají vcelku a/nebo vykuchané, musí vážit minimálně 200 g. Ryby, které se prodávají porcované a/nebo nakrájené na plátky, musí vážit minimálně 90 g.

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

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

Toto označení nebo jeho zkratka musí být přeložené do jazyka země, v níž se produkt prodává. Je zakázáno doplňovat jakékoli jiné označení, které není výslovně stanoveno.

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



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

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

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

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Krajinu formovalo několik překrývajících se cyklů ledovcové a říční eroze. Z morfologického hlediska je oblast především hornatá a jsou pro ni charakteristická údolí více či méně vyhloubená do geologického substrátu a odpovídající všem povodím na daném území. Podnebí oblasti produkce ryb „Trote del Trentino“ je typické pro alpské oblasti – jsou zde četné srážky (v zimních měsících často sněhové) a i během letního období nízké teploty. V oblasti se nachází věčný sníh a ledovce, z nichž pochází všechna voda používaná pro produkci pstruhů. Klimatické a hydrogeologické vlastnosti vymezené oblasti, které nelze přenést ani je nelze napodobit, dodávají pstruhům „Trote del Trentino“ výjimečné vlastnosti. Chemické složení pramenitých vod na území Trentina vykazuje z pohledu stopových prvků (hořčíku, sodíku, draslíku) v porovnání s evropským průměrem nižší hodnoty, takže tyto vody jsou k chovu pstruhů obzvláště vhodné. Vodní toky, které napájejí zařízení pro chov pstruhovitých ryb v Trentinu, se vyznačují vysokou biologickou kvalitou, přičemž hodnoty rozšířeného biotického indexu jsou vyšší než 8, což odpovídá třídě I nebo II.

Žádost o uznání produktu s CHZO „Trote del Trentino“ je oprávněná vzhledem ke skutečnosti, že dotyčný produkt se odlišuje od ostatních produktů stejné kategorie velmi nízkým kondičním ukazatelem a sníženým obsahem tuku. Navíc maso je pevné, jemné a libové s lahodnou rybí chutí a jemnou vůní čerstvé vody bez pachuti bahna, která je pro chovaného pstruha často typická.

Jedinečné vlastnosti pstruhů „Trote del Trentino“ vycházejí především z používané vody, které je velké množství díky trvalé přítomnosti sněhu a ledu v dané oblasti, je výrazně okysličená, má dobré chemické, fyzikální a biologické složení a nízkou teplotu, která od listopadu do března většinou klesá pod 10 °C.

Studená voda není bohatá na živiny. To vede k pomalému růstu, který sice snižuje objem produkce, na druhé straně však zlepšuje kvalitu masa tím, že zabezpečuje nízký kondiční faktor a snížený obsah tuku. Většina chovů pstruhů v provincii Trentino využívá díky hojnému množství vody a svažitému terénu rozdíly mezi úrovní jednotlivých povodí, což umožňuje přirozené opakované okysličování vody. Kvalitní voda zabráňuje šíření řas a nechtěných mikroorganismů a souvisejících metabolitů, které jsou zodpovědné za nepříjemné chutě, v neposlední řadě za pachuti bahna způsobenou příliš vysokým obsahem geosminu.

Klimatické vlastnosti této oblasti spolu s lidským přínosem z hlediska péče při správě chovu ryb pevně spojují pstruhu „Trote del Trentino“ s danou zeměpisnou oblastí produkce.

Chov pstruhů „Trote del Trentino“ je starý a vychází z dlouhé tradice, která se časem ustálila. Praxe chovu ryb v nádržích pochází z 19. století, když bylo v roce 1879 vybudováno umělé zařízení pro chov ryb v Torbole, jehož úkolem bylo šířit postupy chovu ryb a osadit veřejné vody nedospělými pstruhy. Následovala první soukromá zařízení pro chov ryb v Predazzu (1891), Giustinu (1902) a Tione (1926), k nimž po druhé světové válce přibyla mnohá další. V průběhu let si všechna tato zařízení zachovala vlastní oddělená chovná zařízení a pravidelně se do nich nasazují nové kmeny z jiných chovů nebo z volné přírody, čímž se jedinečné vlastnosti chovaného pstruha přenášejí na další generace.

Tato tradice se ustálila v roce 1975 založením sdružení Associazione dei Trotaicoltori Trentino (Sdružení chovatelů pstruhů v Trentinu), které hrálo důležitou roli při znovuzavádění chovu pstruhů v oblasti produkce a v pronikání názvu „Trote del Trentino“ do běžného i obchodního jazyka, o čemž svědčí faktury, štítky a propagační materiály.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námitce tím, že zveřejnil návrh změny CHZO „Trote del Trentino“ v Úředním věstníku Italské republiky č. 52 ze dne 4. března 2015.

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), kliknout na „Prodotti DOP IGP“ (Produkty s CHOP a CHZO – na obrazovce nahoře vpravo), dále pak na „Prodotti DOP IGP STG“ (Produkty s CHZO, CHOP, ZTS – na levé straně obrazovky) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).

