

Úřední věstník

Evropské unie

C 433



České vydání

Informace a oznámení

Svazek 58

23. prosince 2015

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2015/C 433/01 Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.7797 – Michelin/Fives/JV) ⁽¹⁾ 1

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2015/C 433/02 Směnné kurzy vůči euru 2

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2015/C 433/03	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.7762 – ArcelorMittal/Financial Entities/Grupo Condesa) ⁽¹⁾	3
---------------	---	---

JINÉ AKTY

Evropská komise

2015/C 433/04	Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	4
2015/C 433/05	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

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.7797 – Michelin/Fives/JV)****(Text s významem pro EHP)**

(2015/C 433/01)

Dne 16. prosince 2015 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 32015M7797. 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 euro ⁽¹⁾

22. prosince 2015

(2015/C 433/02)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz
USD americký dolar	1,0952	CAD kanadský dolar	1,5242
JPY japonský jen	132,42	HKD hongkongský dolar	8,4913
DKK dánská koruna	7,4615	NZD novozélandský dolar	1,6036
GBP britská libra	0,73620	SGD singapurský dolar	1,5379
SEK švédská koruna	9,2620	KRW jihokorejský won	1 283,30
CHF švýcarský frank	1,0818	ZAR jihoafrický rand	16,5748
ISK islandská koruna		CNY čínský juan	7,0933
NOK norská koruna	9,5430	HRK chorvatská kuna	7,6560
BGN bulharský lev	1,9558	IDR indonéská rupie	14 963,04
CZK česká koruna	27,028	MYR malajsijský ringgit	4,7093
HUF maďarský forint	313,97	PHP filipínské peso	51,789
PLN polský zlotý	4,2377	RUB ruský rubl	77,8588
RON rumunský lei	4,5192	THB thajský baht	39,504
TRY turecká lira	3,2280	BRL brazilský real	4,3619
AUD australský dolar	1,5109	MXN mexické peso	18,7405
		INR indická rupie	72,5474

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

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.7762 – ArcelorMittal/Financial Entities/Grupo Condesa)****(Text s významem pro EHP)**

(2015/C 433/03)

1. Komise dne 16. prosince 2015 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾, kterým podnik ArcelorMittal Aceralia Basque Holding, SL (Španělsko), jenž náleží do skupiny ArcelorMittal Group („ArcelorMittal“), a finanční subjekty „Financial entities“⁽²⁾ (Španělsko) získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a čl. 3 odst. 4 nařízení o spojování nákupem podílů společnou kontrolu nad podnikem Bagoeta SL („Bagoeta“, Španělsko) a částí jeho dceřiných společností integrujících skupinu Condesa Group: Condesa Central de Compras, SLU (Španělsko), Condesa Fabril, SAU (Španělsko), Condesa Fabril Promotora, SLU (Španělsko), Conducciones y Derivados, SLU (Španělsko), Holding de Gestión de Empresas de Tubo, SLU (Španělsko), Mecanizados de Zalaín, SL (Španělsko), Perfiles de Precisión, SLU (Španělsko), Larreder, SLU (Španělsko), Profilmetal Sarl d'Associe Unique (Maroko), Derivados del Acero Tracero, SAU (Španělsko), Tubos de Celrá SA (Španělsko), Zalain Transformados, SL (Španělsko), Schwarzwälder Röhrenwerke (Německo) a Lorraine Tubes SAS (Francie).

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku ArcelorMittal: hornictví, výroba a distribuce různých výrobků z oceli na celosvětové úrovni,
- finančních subjektů: bankovní a finanční služby,
- podniku Bagoeta: výroba různých typů malých svařovaných trubek z uhlíkové oceli.

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.

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.7762 – ArcelorMittal/Financial Entities/Grupo Condesa 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⁾ Banco Bilbao Vizcaya Argentaria SA, Banco de Sabadell SA, Banco Santander SA, Banco Popular Español SA, Bankia SA, Caixabank SA, Bankinter SA, Caja Rural de Navarra Sociedad Cooperativa de Crédito a Kutxabank, SA.

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2015/C 433/04)

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

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU/CHRÁNĚNÉHO ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU

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

„TOME DES BAUGES“

č. EU: FR-PDO-0105-01332 – 04.05.2015

CHOP (X) CHZO ()

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Syndicat Interprofessionnel de la Tome des Bauges (S.I.T.O.B.)
rue Henri Bouvier
73630 Le Châtelard
FRANCE

Tel./fax: +33 479521120
E-mail: info@tome-des-bauges.com

Seskupení tvoří hospodářské subjekty podílející se na produkci sýru „Tome des Bauges“ (producenti mléka, statkáři, zpracovatelé a provozovny, kde sýr dozrává). Je proto oprávněné navrhnout žádost o změnu.

2. Členský stát nebo třetí země

Francie

3. Položka specifikace produktu, již se změna (změny) týká (týkají)

- ☐ Název produktu
- ☒ Popis produktu
- ☐ Zeměpisná oblast
- ☒ Důkaz původu
- ☒ Metoda produkce
- ☐ Souvislost
- ☒ Označování
- ☒ Jiné: kontrola

4. Druh změny (změn)

- ☒ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

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

- ☐ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, pro nějž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent), která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

5. Změna (změny)

Změny týkající se popisu produktu:

Za účelem lepšího popisu vlastností produktu byl vypracován jeho organoleptický popis (zejména chuťové vlastnosti): „Má konzistenci, která se rozplývá na jazyku, přičemž si zachovává pevnost. Vůně je čistá, chuť vyvážená a aroma rozvinutá, přetrvávající a pestrá.“

Měrné jednotky se místo zkratk uádějí celým slovem.

Pokud jde o uvádění sýra na trh, upřesňuje se, že „Tome des Bauges“ se může prodávat „vcelku“. Možnost prodeje porcovaného sýra totiž nevylučuje jeho prodej vcelku.

Změny důkazů, že produkt pochází ze zeměpisné oblasti:

Upřesňují se ohlašovací povinnosti výrobců sýrů. Tyto změny souvisejí s reformou systému kontrol označení původu. Stanovuje se zejména identifikace výrobců sýrů, na jejímž základě se jim vydá oprávnění, kterým se uzná jejich způsobilost splňovat požadavky specifikace označení, o jehož získání usilují, jakož i prohlášení potřebná ke znalosti a kontrole výrobků s chráněným označením původu určených k prodeji.

Pokud jde o popis identifikačního štítku na sýru, odstranilo se slovo „de caséine“ (kaseinový) a ponechal se pouze výraz „d'identification“ (identifikační). Právě totiž probíhají studie mapující možnosti použití jiných materiálů než kaseinu.

Dochází k upřesnění, že nápis na označení „Tome des Bauges“ je proveden potravinářským inkoustem, přičemž i označování sýrů je v současnosti předmětem zkoumání a inkoust by se mohl doplnit o další prostředky označování. Proto je třeba uvést, že potravinářský inkoust se používá pouze jako jedna z možností.

Upřesňují se podmínky distribuce a vracení štítků na základě vnitrostátního znění předchozí zapsané specifikace.

V neposlední řadě bylo ustanovení o umístění kaseinového štítku na jednu ze stran sýra shledáno zbytečným a ze specifikace bylo vypuštěno.

Upřesňuje se, že analytický a organoleptický rozbor se provádí „po minimální době zrání“ a „metodou odběru vzorků“.

Změny metody produkce:

Plemeno dojníc:

Lhůty uvedené ve specifikaci byly vypuštěny, protože uplynuly.

Pro snazší kontrolu se upřesňují kódy plemen. Místní název „Tarine“ byl v souladu s oficiálním názvem nahrazen názvem „Tarentaise“, neboť „Tariam“ je pouze lidové pojmenování plemene „Tarentaise“.

Procentuální zastoupení dojnic plemen „Abondance“ a „Tarentaise“ ve stádech dojnic se zvýšilo a ustálilo se na 55 % místo 50 %. Cílem tohoto opatření je posílit ve stádech přítomnost těchto dvou plemen, která se tradičně chovají v oblasti masivu Bauges a jsou spjata se sýrem „Tome des Bauges“, ale jsou rovněž mimořádně dobře přizpůsobena reliéfním a klimatickým podmínkám oblastí. Některým chovatelům, kteří v souvislosti s tímto ustanovením podali námitku během vnitrostátní lhůty k podávání námitek a splnili podmínky článku 15 odst. 4 nařízení (EU) č. 1151/2012, bylo poskytnuto přechodné období do 31. prosince 2019.

Průměrná produkce na dojnici a rok:

Zohledníme-li zlepšení genetických vlastností stád a zlepšení systémů produkce, vzrostla průměrná produkce mléka z 5 500 kg na 6 000 kg na dojnici a rok.

Upřesnění týkající se základní krmné dávky v letním období:

Aby se posílilo tradiční spásání a zachovala vazba na zeměpisnou oblast, došlo k upřesnění, že základní krmnou dávku stáda tvoří spásaná tráva.

Tímto opatřením se rovněž zajišťuje krmivová soběstačnost stáda prostřednictvím základní krmné dávky pocházející ze zeměpisné oblasti.

V této souvislosti je povoleno v letním období přidávat maximálně 3 kg sena na dojnici a den. Uvedená praxe je totiž v zeměpisné oblasti běžná, ale v dříve zapsané specifikaci se neuváděla.

Upřesnění týkající se sena:

Aby se více využívaly místní zdroje, došlo k těmto upřesněním:

- výraz „suché krmivo“ se nahradil výrazem „seno“, čímž se vylučuje jakýkoli jiný druh suchého krmiva včetně sušené vojtěšky,
- produkce sena v zeměpisné oblasti není v některých letech dostačující. Proto se množství sena, které nepochází ze zeměpisné oblasti, omezilo na 20 % (místo 30 %) ročních surovinových potřeb zemědělského podniku na krmení stáda.

Kromě toho se na základě vnitrostátního znění předchozí zapsané specifikace upřesňuje, že chlorid sodný lze v případě sena používat.

Zákaz krmení zelenou pící:

Výslovně se uvádí zákaz krmení zelenou pící. Tato praxe není v zeměpisné oblasti obvyklá a seskupení si nepřeje, aby se rozšiřovala.

Nové vymezení doplňkových krmiv a pravidla jejich využívání:

Aby se zlepšila spjatost se zeměpisnou oblastí a usnadnilo řízení a kontrola používání doplňkových krmiv, upřesňuje se, že:

- sušená vojtěška a jadrná krmiva představují veškerá doplňková krmiva,
- povolená jadrná krmiva a přídatné látky jsou uvedeny v taxativním seznamu na základě vnitrostátního znění předchozí zapsané specifikace,
- celkové množství doplňkových krmiv je omezeno na 1 800 kg ročně na dojnici, přičemž podávání jadrných krmiv je omezeno na 1 500 kg a sušené vojtěšky na 500 kg (toto ustanovení umožňuje restriktivněji regulovat používání sušené vojtěšky),
- množství jadrných krmiv pro jalovice se upravuje na 250 kg ročně na zvíře místo 500 kg,
- podávání pelet obsahujících sušenou vojtěšku a jadrná krmiva je povoleno, pokud se přesné složení a procentuální podíl krmiva jasně uvede na fakturách a/nebo etiketách krmiv.

Jednotky jsou vyjádřeny jako hrubá hmotnost.

V důsledku těchto změn se zrušují ustanovení umožňující podávání 3 kg sušené vojtěšky ve formě suchého peletovaného krmiva na krávu a den a podávání doplňkových krmiv v množství 1 500 kg.

Na základě těchto nových ustanovení se celkově sníží množství podávaných doplňkových krmiv ze zhruba 2 500 na 1 800 kg a sníží se množství podávané sušené vojtěšky z 1 095 kg na 500 kg.

Kvůli obecně vysoké nadmořské výšce v zeměpisné oblasti je produkce jadrných krmiv obtížná. Původ jadrných krmiv proto není upřesněn a tato krmiva z velké části nepocházejí ze zeměpisné oblasti.

Z omezení množství jadrných krmiv na dojnici a z omezení množství sena, které nepochází z dané zeměpisné oblasti, vyplývá, že krmiva ze zeměpisné oblasti představují nejméně 64 % celkové roční dávky sušiny.

Totíž:

- roční spotřeba na dojnici se odhaduje na cca 7 000 kg sušiny, z toho maximálně 1 800 kg jadrných krmiv,

- pokud jde o seno, v letním období (čtyři měsíce) je podíl sena, které nemusí pocházet ze zeměpisné oblasti, omezen na 72 kg (61 kg sušiny), pokud dojnice spotřebuje za den maximálně 3 kg sena, z něhož nejvýše 20 % může mít původ mimo zeměpisnou oblast,
- v zimním období (osm měsíců) se podíl sena, které nemusí pocházet ze zeměpisné oblasti, odhaduje na 693 kg (589 kg sušiny) (20 % základní krmné dávky tvořené senem za celé zimní období), pokud dojnice spotřebuje povolené maximum 20 % sena, které má původ mimo zeměpisnou oblast.

Množství krmiva, které může mít původ mimo zeměpisnou oblast, lze odhadnout na 2 450 kg sušiny za rok, tj. nejvýše 35 % roční krmné dávky sušiny spotřebované jednou dojnící.

Jiné změny týkající se produkce mléka:

Aby se zabránilo riziku kontaminace bakteriemi máselného kvašení a současně podpořilo přezvykování zvířat, „je jakékoliv podávání směsi jadrných krmiv a řezaného sena stádu dojnic zakázáno“.

Byla zavedena ustanovení, jejichž cílem je na jedné straně zakázat používání geneticky modifikovaných krmiv (na základě vnitrostátního znění předchozí zapsané specifikace) a na druhé straně v zájmu zachování vazby na území výsadba transgenních plodin v zemědělských podnicích.

Podmínky dojení:

Aby se zachovala původní flóra mléka, je používání dezinfekčních prostředků na čištění, dezinfekci nebo oplachování povoleno pouze v nutném případě. Funkčnost dojícího zařízení se kontroluje každý rok a všechny strukového návlečky a gumové hadice na mléko se vyměňují nejméně jednou za rok.

V zájmu zachování poměrně stabilního fyzikálně-chemického složení mléka se zavádí mezi dvěma dojeními osmi-hodinový časový interval.

Výrobní zařízení:

Omezení objemu sváženého mléka ve výrobních zařízeních na zpracování smíšeného mléka se ze specifikace vypustilo. Toto opatření bylo v předchozí zapsané specifikaci uvedeno v kapitole „Souvislost se zeměpisnou oblastí“.

Opatření týkající se omezení objemu mléka, které může být zpracováno v zemědělském výrobním zařízení, které bylo v předchozí zapsané specifikaci rovněž uvedeno v kapitole „Souvislost se zeměpisnou oblastí“, se přesunulo do kapitoly „Metoda produkce“.

Upřesňuje se, že toto omezení objemu se vztahuje na zemědělský podnik, a nikoli na výrobní zařízení. Jedná se totiž o zohlednění možnosti některých zemědělských podniků vlastnit několik výrobních zařízení (nejméně dvě: jedno v sídle zemědělského podniku a druhé na vysokohorských pastvinách).

Kromě toho objem mléka, který může být v zemědělském podniku zpracován, se zvýšil z 300 000 na 450 000 kg. Toto opatření umožňuje posílit seskupené zemědělské podniky, které v současnosti v zeměpisné oblasti vznikají. Maximální navrhovaný objem je stanoven v souladu s výrobními omezeními a omezeními při pasení stáda v prostoru s vysokými agronomickými požadavky. Návrh vychází z objemu mléka, které je provozovatel schopen rozumně zpracovat při dodržení všech ustanovení specifikace, tj. 150 000 kg na jednotku lidské práce.

Nakonec se doplňuje odstavec upřesňující požadavek dostatečného materiálu na zvládnutí nárazové produkce.

Výroba:

Znění ustanovení o okruhu pro svoz mléka se vylepšilo, aby bylo srozumitelnější: „Oblast svozu každého místa výroby musí tvořit zemědělské podniky vzdálené od daného místa nejvýše 15 km.“

Pro lepší regulaci výroby se na základě předchozí zapsané specifikace upřesňuje, že „Množství syřidla musí být takové, aby průměrná doba tuhnutí činila 20 minut“.

Výraz „plnotučné“ označující zpracovávané mléko byl odstraněn, protože byl chybný a v rozporu s popisem produktu a metodou produkce. Mléko totiž může být odstředěné.

Věta: „Toto omezení se týká tradičních postupů vkládání do forem. Kdyby se používaly větší formy, byla by sýřenina na konci tvarování příliš suchá a pro výrobu sýra ‚Tome des Bauges‘ nevhodná,“ se vypouští, neboť se nejedná o prvek podléhající kontrole.

Věta „Sýřenina se následně zahřeje na teplotu 35 °C až 40 °C.“ se nahrazuje větou: „Pokud je třeba směs sýřeniny a syrovátky zahřát, nesmí teplota překročit 40 °C.“ V předchozí zapsané specifikaci byla totiž chyba, protože zahřívání směsi sýřeniny a syrovátky nebylo nikdy povinné. Minimální teplota zahřívání navíc neodpovídá žádnému technologickému kritériu.

Nakonec se upřesňuje, že během všech kroků výroby se sýr „Tome des Bauges“ nesmí odkládat na chladné místo.

Změny týkající se označování:

Ze specifikace se vypouští povinnost uvádět na etiketě znak INAO a nápis „appellation d'origine contrôlée“ (chráněné označení původu).

Ze specifikace se vypouští odkaz na označování produktů od místních zemědělců.

Doplňuje se povinnost uvádět na etiketě symbol CHOP Evropské unie, jakož i možnost použít nápis „appellation d'origine protégée“.

Další změny

Změnily se kontaktní údaje kontrolního subjektu.

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„TOME DES BAUGES“

č. EU: FR-PDO-0105-01332 – 04.05.2015

CHOP (X) CHZO ()

1. Název

„Tome des Bauges“

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

„Tome des Bauges“ je lisovaný, slaný sýr s plísní na povrchu, který se vyrábí ze syrového, plnotučného nebo částečně odstředěného kravského mléka.

Po dozrání má tvar válce o průměru 18 až 20 cm, výšce 3 až 5 cm a hmotnosti 1,1 až 1,4 kg.

Kůrka sýra je nerovnoměrná, tj. její povrch je hrbolatý a nepravidelný. Má tloušťku 2–3 mm, je šedé barvy a mohou se na ní přirozeně vytvářet skvrny žluté až hnědé barvy.

Sýrová hmota je mírně tvrdá až pružná, žluté barvy slonové kosti a mohou v ní být malé dírky. Po úplném dosušení obsahuje minimálně 45 g tuku na 100 g sýra a celková hmotnost sušiny nesmí být nižší než 50 g na 100 g sýra.

Sýr „Tome des Bauges“ se může prodávat vcelku nebo porcovaný pod podmínkou, že kůrka zůstane zachována na všech třech stranách porce.

Minimální doba zrání je pět týdnů.

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

Stáda dojníc zemědělských podniků produkujících mléko určené k výrobě sýra „Tome des Bauges“ sestávají z dojníc čistých plemen Abondance, Montbéliarde a Tarentaise. Každé stádo tvoří nejméně 55 % dojníc plemen Tarentaise a Abondance.

Mléko pochází od stád, jejichž průměrná produkce nesmí být vyšší než 6 000 kg na dojnici a rok.

Objem zpracovávaného mléka je v případě menších místních zemědělských podniků omezen na 450 000 kg ročně.

Oblast svozu každého místa výroby musí tvořit zemědělské podniky vzdálené od daného místa nejvýše 15 km. Toto ustanovení zkrácením doby přepravy chrání mléko před poškozením jeho struktury, k němuž může během přepravy dojít.

Krmení stáda probíhá takto:

- v letním období trvajícím nejméně 120 dní je základní krmnou dávkou stáda spásaná tráva. Jako doplněk je povoleno seno v maximálním množství 3 kg na dojnici a den,
- v zimním období je základní krmnou dávkou seno v libovolném množství.

Seno, které nepochází z dané zeměpisné oblasti, lze podávat pouze jako doplněk ke krmivům z místních zdrojů, přičemž jeho množství nesmí překročit 20 % ročních potřeb zemědělského podniku na celé stádo.

Krmiva, na jejichž konzervaci se použila technika siláže, balení nebo jiné postupy zahrnující fázi fermentace, jsou v zemědělských podnicích produkujících mléko určené k výrobě sýra „Tome des Bauges“ během celého roku zakázána.

Použitelná doplňková krmiva nebo přísady tvoří:

- sušená vojtěška,
- všechny obiloviny a jejich vedlejší produkty, hrách, bob, vlcí bob, sójové boby, slunečnicová pokrutina, kopra, výhonky palmy, řepka, sója a len, sušené řepné řízky, melasa a rostlinné oleje výlučně jako pojivo pro jádrná krmiva, minerály, makroprvky a stopové prvky, vitamíny.

Doplňková krmiva nesmějí obsahovat močovinu ani aromatické molekuly.

Podávání doplňkových krmiv je omezeno na 1 800 kg hrubé hmotnosti na rok a dojnici, jež se po celý rok pohybuje v zemědělském podniku.

V rámci uvedeného množství jsou povolena jádrná krmiva v objemu nejvýše 1 500 kg hrubé hmotnosti a sušená vojtěška v objemu nejvýše 500 kg hrubé hmotnosti.

Kvůli obecně vysoké nadmořské výšce v zeměpisné oblasti je produkce jádrných krmiv obtížná. Původ jádrných krmiv proto není upřesněn a tato krmiva z velké části nepocházejí ze zeměpisné oblasti.

Z omezení množství jádrných krmiv na dojnici a z omezení množství sena, které nepochází z dané zeměpisné oblasti, vyplývá, že krmiva ze zeměpisné oblasti představují nejméně 64 % celkové roční dávky sušiny.

Ke krmení zvířat se smějí používat pouze rostliny a doplňková krmiva netransgenního původu. Na všech pozemcích zemědělského podniku, který produkuje mléko určené na výrobu sýra s CHOP „Tome des Bauges“, je zakázána výsadba transgenních rostlin. Tento zákaz výsadby platí pro každý rostlinný druh, který by mohl být zvířatům v zemědělském podniku podán v krmivu, a pro každý druh plodin, který by krmivo mohl kontaminovat.

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

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

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

Sýr „Tome des Bauges“ se může prodávat vcelku nebo porcovaný pod podmínkou, že kůrka zůstane zachována na všech třech stranách porce.

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

Etiketa sýrů s označením původu „Tome des Bauges“ zahrnuje název označení původu uvedený písmeny, jejichž velikost je alespoň dvě třetiny největších písmen na etiketě.

Etiketa sýrů s chráněným označením původu „Tome des Bauges“ musí být opatřena symbolem CHOP Evropské unie, který může být doplněn výrazem „Appellation d'Origine Protégée“ (chráněné označení původu).

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast se rozkládá na území těchto obcí:

Departement Haute-Savoie

Obce, které do dané zeměpisné oblasti spadají celé:

Allèves, La Chapelle-Saint-Maurice, Chevaline, Cons-Sainte-Colombe, Entrevernes, Gruffy, Leschaux, Quintal, Saint-Eustache, Seythenex a Viuz-la-Chiésaz.

Obce, které do dané zeměpisné oblasti spadají částečně:

Cusy, Doussard, Duingt, Faverges, Giez, Lathuile, Marlens a Saint-Jorioz.

Departement Savoie

Obce, které do dané zeměpisné oblasti spadají celé:

Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Le Châtelard, Cléry, La Compôte, Curienne, Les Déserts, Doucy-en-Bauges, École, Jarsy, Lescheraines, Mercury, Montcel, La Motte-en-Bauges, Le Noyer, Pallud, Plancherine, Puygros, Saint-François-de-Sales, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Offenge-Dessous, Sainte-Reine, Thoiry, La Thuile, Trévignin a Verrens-Arvey.

Obce, které do dané zeměpisné oblasti spadají částečně:

Marthod, Montailleur, Pugny-Chatenod, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Pierre-d'Albigny a Thénésol.

V případě částečně spadajících obcí jsou katastrální mapy uloženy na obecních úřadech.

5. **Souvinnost se zeměpisnou oblastí**

Specifičnost zeměpisné oblasti

Přírodní faktory

Zeměpisná oblast odpovídá subalpinskému masivu Bauges. Tento masiv je zeměpisně dobře vymezen. Od masivu Bornes na severu ho odděluje příčné údolí od Annecy až po Ugine. Od krystalického masivu Belledonne na jihu ho odděluje tzv. „sillon alpin“.

Masiv tvoří:

uzavřené údolí s nadmořskou výškou v rozmezí od 600 do 1 000 m v průsmycích, obklopené vrcholy dosahujícími nadmořské výšky kolem 2 200 m,

podhůří na okraji tohoto údolí svírající masiv vysokými útesy.

Půdy v zeměpisné oblasti jsou většinou hluboké, jež umožňují růst kvalitní trávy. Nacházejí se zde i půdy s velmi omezeným zavlažováním.

Zeměpisná oblast má typické horské podnebí severních Alp vyznačující se bohatými srážkami a chladnými zimami.

Roční úhrn srážek zaznamenaný ve vnitřní oblasti masivu je 1 500–2 000 mm, v závislosti na nadmořské výšce případně více. Téměř polovina ročních srážek připadá na léto. Vysokohorské pastviny tak mají dostatek vody potřebné pro růst a obnovu porostu.

Teploty jsou velmi rozdílné. Zima je dlouhá a chladná. V okolí obcí nacházejících se v nadmořské výšce 700–900 m trvá období mrazů od listopadu do března. Teploty v údolích mohou klesnout až na -20°C nebo -25°C . Na vysokohorských pastvinách leží sníh zpravidla čtyři až pět měsíců (od přelomu listopadu a prosince do března až dubna). Jelikož teplota s nadmořskou výškou klesá, obtížně se v nadmořské výšce 800 m dosáhne více než dvou senosečí.

Klimatické podmínky v masivu mají za následek opožděný růst nepříliš husté trávy, což má vliv na kvalitu flóry a její různorodost. Nízké teploty navíc přejí původní flóře, což se projevuje výrazným podílem (v nižší nadmořské výšce, od horského stupně), pak převahou (nad 1 500 m) specifických druhů (mezi častými lučními travinami najdeme druhy *Poa Alpina*, *Festuca violacea*...).

Lidské faktory

Soubor přírodních faktorů dodává zeměpisné oblasti specifickou schopnost produkce kvalitní trávy. Tráva, která tvoří základ výživy dojníc, umožnila rozvoj chovu skotu na mléko, který je schopen nejlépe využít tento potenciál. Část stád od června do října spásá rozsáhlé vysokohorské prostory zejména v jižní části masivu. Pastva na těchto vysokohorských loukách, kde tráva začíná růst ve srovnání s údolím později, zajišťuje velmi důležitý letní příjem potravy. V zeměpisné oblasti je rovněž množství luk v nadmořské výšce do 1 500 m. Tyto louky jsou zdrojem trávy pro pastvu a seno. Sečení a odkládání přebytků na jaře je pro dlouhou zimu nezbytné.

Plemena, která chovatelé využívají (Abondance, Tarentaise a Montbéliarde), jsou pro toto přírodní prostředí obzvláště vhodná. Tyto dojnice jsou schopny zajistit stabilní a kvalitní produkci mléka navzdory velkým změnám počasí, které mohou během jednoho dne rychle nastat. Pro chov skotu na mléko v pohoří Bauges je typické významné zastoupení plemen Tarentaise a Abondance.

Sýr „Tome“ se v tomto masivu prokazatelně vyrábí již několik staletí. Dávnou přítomnost výroby sýra v Bauges dosvědčuje několik písemných dokumentů. V rejstříku usnesení města Annecy z roku 1525 se připomíná postava jménem Pierre Lambert, jenž byl výrobcem sýra z povolání („Thomié“). Sýr „Tome des Bauges“ je pojmenován po alpském masivu, odkud pochází, a je nejstarším sýrem v Savojsku.

V současnosti je selská výroba sýra „Tome des Bauges“ velmi rozšířená, ale výrobní postupy se přenesly i do mlékárenských zařízení. Ve výrobě díky domácímu původu přetrvává převládající ruční práce a jednoduchá výroba, jejímž výsledkem je málo zpracované zrno sýřeniny před vložením do formy. Tradiční je know-how, pokud jde o každodenní zpracování mléka sváženého na krátké vzdálenosti, sýření, krájení směsi sýřeniny a syrovátky, vkládání do forem, lisování stohováním sýrů, solení, zrání sýra a zejména zrání mléka. Tento specifický krok výroby sýra „Tome des Bauges“ přetrvává dodnes. Mléko zraje díky své původní flóře. Smetana, jež po zrání mléka vystoupá na jeho povrch, se může sbírat tradičním místním nástrojem zvaným „pôche“.

Specifičnost produktu

„Tome des Bauges“ je lisovaný sýr s plísní na povrchu, který se vyrábí ze syrového, plnotučného nebo částečně odstředěného kravského mléka.

Kůrka sýra je nerovnoměrná, tj. její povrch je hrbolatý a nepravidelný.

Má konzistenci, která se rozplývá na jazyku, přičemž si zachovává pevnost. Vůně je čistá, chutě vyvážené a aroma rozvinutá, přetrvávající a pestrá.

Příčinná souvislost

Sýr „Tome des Bauges“ vděčí za své specifické vlastnosti přírodnímu prostředí, ve kterém převládá drsné horské podnebí a půdy bohaté na minerály vzniklé na vápencovém podkladu, kde se ve velkém daří kvalitní travě. Tráva je základním krmivem dojníc plemen přizpůsobených tomuto horskému prostředí.

Pasení stád dojníc orientované na extenzivní využívání přírodních zdrojů podporuje rozmanitost alpské flóry, která přispívá k aromatické pestrosti sýra „Tome des Bauges“.

Rovněž původní mikroflóra mléka má v souvislosti s aromatickým výrazem vyzrálého sýra svůj význam. Proto se některé kroky při produkci zaměřují na zachování této mikroflóry: každodenní zpracovávání mléka sváženého na krátké vzdálenosti, každodenní výroba, zpracovávání syrového mléka. Mléko určené k výrobě sýra „Tome des Bauges“ se vyznačuje nízkou kyselostí, a proto sýraři věnují zvláštní pozornost fázi zrání mléka s cílem podpořit působení mikroflóry na přirozené zrání.

Zvláštní know-how pro sýření, krájení směsi sýřeniny a syrovátky, vkládání do forem, lisování, solení a zrání umožňuje dosáhnout přetrvávající aromatické pestrosti a zejména vláčné a rozplývající se textury, která si však zachovává svoji pevnost.

Zrno sýřeniny je málo zpracované, aby se od krájení až po vkládání do forem zachovala jeho celistvost, a tím udržela kontrola nad vlhkostí, kterou obsahuje. Tato vlhkost soustřeďuje působení mikroflóry na texturu a aromata sýrové hmoty, jakož i tloušťku kůrky a množení plísni. Všechny uvedené faktory spolu s dobou zrání, vlhkostí sklepů, tvarem sýra „Tome des Bauges“ a působením flóry na proteolýzu kromě jiného umožňují vznik nerovnoměrné kůrky.

Podmínky produkce sýra s CHOP byly vymezeny tak, aby chránily místní zvyklosti a tradiční metody, jež jsou poté v produktu rozpoznatelné.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e0ce815f-32cb-4e80-8710-d48016527e19

**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**

(2015/C 433/05)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„LEVICKÝ SLAD“

č. ES: SK-PGI-0005-01181 – 20.11.2013

CHOP () CHZO (X)

1. Název:

„Levický slad“

2. Členský stát nebo třetí země

Slovenská republika

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

Třída 1.8 Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

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

Produkt „Levický slad“ je pivovarský ječný slad světlého plzeňského typu určený zejména k výrobě piva. Připravuje se z vyšlechtěných, certifikovaných odrůd sladovnického dvouřadého ječmene, jež se pěstují ve vymezené zeměpisné oblasti.

Produkt „Levický slad“ musí vykazovat tyto důležité vlastnosti:

- a) vlhkost: nejvýše 5 %,
- b) barva: nejvýše 4,5 EBC,
- c) extrakt v sušině: minimálně 80 %,
- d) friabilita: minimálně 78,5 %.

Senzorické vlastnosti sladu se mají podobat čisté sladové vůni bez pachů, chuť má být nasládlá a čistá. Barva sladu má být jednotná, světlá a bez zahnědlých špiček. Svým vzhledem slad připomíná zpracovaný ječmen.

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

Surovinou pro výrobu sladu „Levický slad“ jsou sladovnické dvouřadé ječmeny jež jsou zapsány v seznamu registrovaných odrůd pro „Levický slad“ (*Listina registrovaných odrůd*). Při výrobě se používají buď všechny odrůdy, nebo jen některé z nich.

Vymezenou zeměpisnou oblast charakterizují středně těžké půdy s nejvhodnějšími půdními typy pro pěstování sladovnického ječmene, jako jsou černozemě, černice, fluvizemě hnědozemě na rovině, případně v mírném svahu. Území má charakter velmi teplého, suchého, nížinného klimatického regionu. Tyto vlastnosti umožňují velmi časný výsev sladovnického ječmene, což je velmi důležitý faktor pro vysokou kvalitu zrna ječmene (bohatý extrakt, minimální procento poškození zrna, nízký výskyt plísňových onemocnění) a pro vysoký výnos.

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

Krok 1. Nákup, příjem a čištění ječmene.

Krok 2. Máčení.

Krok 3. Klíčení ječmene.

Krok 4. Hvozďení a odkličování.

Krok 5. Odklícení sladu.

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

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

Balení sladu může být v pytlích s hmotností do 50 kg, nebo ve velkokapacitních baleních s hmotností 300–600 kg, které jsou označeny etiketou nebo visačkou výrobce.

3.6. Zvláštní pravidla pro označování

Výrobce sladu může při označování produktu, jeho propagaci a marketingu používat název „Levický slad“.

Všechny druhy balení sladu se označují štítkem nebo visačkou s adresou producenta, adresou provozu, s hmotností balení, číslem šarže, datem plnění, datem spotřeby sladu a logem Evropské unie, na etiketě lze uvést spojení „chráněné zeměpisné označení“ nebo zkratku „CHZO“.

Žadatel uznává, že každý producent ve vymezené oblasti má právo na výrobu „Levického sladu“ v souladu se specifikací výrobku.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisnou oblast vymezují tyto zeměpisné body a spojnice:

Sever oblasti ze západu ohraničuje Holý vrch v pohoří Považský Inovec, dále Veľký Tríbeč, Veľký Inovec, Štiavnické vrchy, Javorie až po Krivánsky potok.

Východ a jih oblasti ze západu ohraničuje Krivánsky potok po ústí do řeky Ipel', řeka Ipel' po ústí do Dunaje, řeka Dunaj až k obci Žitava.

Západ oblasti z jihu ohraničuje obec Žitava u řeky Dunaj, obce Marcelová, Svätý Peter, Pavlov Dvor, Nesvady a Komoča po řeku Váh u obce Dedina Mládeže a řeka Váh až po Holý vrch v pohoří Považský Inovec.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Specifické přírodní podmínky vymezené oblasti, tzn. klimatické podmínky a vlastnosti půdy, kvalita, tradice a dobrá pověst jsou základem jedinečnosti produktu „Levický slad“. Pásmo hor na severu chrání oblast před prouděním studeného vzduchu. Průměrná teplota vzduchu během vegetačního období se pohybuje mezi 15 a 17 °C, průměrný úhrn srážek činí 150 až 200 mm. Celkové množství vodních srážek v jiných ječmenářských oblastech Slovenska se pohybuje od 450 do 650 mm. Nadměrné množství srážek v době dozrávání snižuje sladovnickou hodnotu zrna, protože při vlhkém počasí se aktivizují fermenty rozkládající škrob na cukry a zrna při sladování těžko klíčí.

Spolu s klimatickými podmínkami má na kvalitu produktu „Levický slad“ vliv i půda této oblasti. Jde o černozemě, černice, fluvizemě a hnědozemě na rovině, případně v mírném svahu. Ostatní oblasti pěstování ječmene na Slovensku se vždy v některé ze základních podmínek odlišují (větší množství srážek, průměrné teploty, délka vegetačního období, půdní podmínky). Bez těchto podmínek pro růst ječmene by produkt „Levický slad“ nedosáhl takové kvality a produktivity.

Jarní ječmen se ve vymezené oblasti seje od třetí dekády února do druhé dekády března včetně, což příznivě ovlivňuje jeho výnos a kvalitu zrna. Kvalita zrna jarního ječmene je nejvíce ovlivněna v období, kdy se tvoří a plní zrna. Toto období je možné z fenologického hlediska vymezit začátkem metání – ve vymezené zeměpisné oblasti to je od první do třetí dekády května – a okamžikem plné zralosti. Celková délka vegetačního období jarního ječmene ve vymezené oblasti je kolem 120 dní, z toho období mezi začátkem metání a plné zralosti trvá průměrně 44 dní. Znamená to, že ve vymezené oblasti jsou výjimečné podmínky pro pěstování vysoce kvalitního sladovnického ječmene s optimálním množstvím škrobu v zrnech, který odpovídá obsahu extraktu ve sladu v rozmezí 81,5–82,5 %.

Sladovnický ječmen se ve vymezené oblasti sklízí několik dní po dosažení plné zralosti. Včasná sklizeň probíhá před pravidelným začátkem deštivého období v druhé polovině července nebo v první polovině srpna, což umožňuje sběr fyziologicky vyzrálého, zdravého a deštěm nepoškozeného zrna.

Kvalita produktu „Levický slad“ je podmíněna kvalitativními vlastnostmi ječmene a technologií sladování. Díky malému množství srážek a díky půdním podmínkám v dané oblasti jsou zrna větší a rovnoměrná, obsahují více škrobu, a zaručují proto vyšší obsah extraktu ve sladu. Rovnoměrně velká zrna jsou důležitá při máčení, protože zrna pak stejně rychle přijímá vodu, a při následném sladování v posuvných hromadách má vyrovnanou klíčivou energii.

Z pohledu sládků, kteří upřednostňují „Levický slad“, jsou pro něj typické vzhled, barva a chuť zrna, přičemž složení extraktivních látek a stupeň rozštěpení bílkovin pozitivně ovlivňují kvalitu klasicky vařeného piva. „Levický slad“ má vliv na tento druh piva, pokud jde o dosahování požadované barvy, chuti a efektivnosti výroby.

Tradice pěstování obilovin v dané oblasti byla potvrzena již v 19. století vstupem kapitálu rodiny Schoellerů a následného dynamického rozvoje pěstování obilovin a souvisejícího zpracovatelského průmyslu. Důsledkem bylo, že se již zmíněný sladovnický ječmen prosadil jako samostatná kategorie „Tót Árpá“ na budapeštské burze. Ve druhé polovině 20. století se investovalo do samostatné obchodní sladovny, a tím se potvrdila specifická vymezená oblast. Produkt nové sladovny si hned od začátku vysloužil všeobecně známé pojmenování „Levický slad“, a to jak mezi pěstiteli ječmene, tak mezi zpracovateli. Kvalitu a dobrou pověst produktu „Levický slad“ dokazoval od samých počátků produkce jeho vývoz – kromě většiny východo- a západoevropských států se slad vyvážel i do čtyř dalších světadílů. Protože neexistují dostupné soutěže zaměřené konkrétně na ječné slady, potvrzují kvalitu tohoto produktu ocenění světlých piv hlavně v zahraničí včetně ocenění z českých soutěží, jakož i ocenění European beer star.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

http://www.upv.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/specifikacia_Levicky_slad.pdf

