



Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2015/C 437/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.7795 – Ratos/Varma/Real Estate JV) ⁽¹⁾	1
2015/C 437/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.7787 – Panasonic Healthcare/Bayer's Diabetes Care Business) ⁽¹⁾	1
2015/C 437/03	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.7829 – Transgourmet/C+C Pfeiffer) ⁽¹⁾	2

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2015/C 437/04	Směnné kurzy vůči euru	3
2015/C 437/05	Směnné kurzy vůči euru	4
2015/C 437/06	Záměr Komise prodloužit možnost používat v ekologické akvakultuře mladé jedince nepocházející z ekologické akvakultury a zárodečný materiál pocházející z konvenčních líhní mlžů do 31. prosince 2016 podle nařízení (ES) č. 889/2008	5

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2015/C 437/07	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.7871 – Bombardier/CDPQ/Bombardier Transportation UK) ⁽¹⁾	6
2015/C 437/08	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.7899 – Alimentation Couche Tard/Topaz Energy Group/Resource Property Investment Fund/Esso Ireland) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	7
2015/C 437/09	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.7835 – Randstad/Proffice) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	8

JINÉ AKTY

Evropská komise

2015/C 437/10	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	9
---------------	--	---

⁽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.7795 – Ratos/Varma/Real Estate JV)****(Text s významem pro EHP)**

(2015/C 437/01)

Dne 18. 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 32015M7795. 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.7787 – Panasonic Healthcare/Bayer's Diabetes Care Business)****(Text s významem pro EHP)**

(2015/C 437/02)

Dne 23. listopadu 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 32015M7787. 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.7829 – Transgourmet/C+C Pfeiffer)
(Text s významem pro EHP)
(2015/C 437/03)

Dne 21. prosince 2015 se Komise rozhodla nevnášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námítka 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 němčině 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 32015M7829. 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⁾

24. prosince 2015

(2015/C 437/04)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz
USD americký dolar	1,0947	CAD kanadský dolar	1,5183
JPY japonský jen	131,83	HKD hongkongský dolar	8,4849
DKK dánská koruna	7,4628	NZD novozélandský dolar	1,6052
GBP britská libra	0,73420	SGD singapurský dolar	1,5396
SEK švédská koruna	9,1900	KRW jihokorejský won	1 279,40
CHF švýcarský frank	1,0806	ZAR jihoafrický rand	16,6252
ISK islandská koruna		CNY čínský juan	7,0880
NOK norská koruna	9,5120	HRK chorvatská kuna	7,6425
BGN bulharský lev	1,9558	IDR indonéská rupie	14 922,54
CZK česká koruna	27,028	MYR malajsijský ringgit	4,6943
HUF maďarský forint	315,91	PHP filipínské peso	51,504
PLN polský zlotý	4,2412	RUB ruský rubl	76,9500
RON rumunský lei	4,5285	THB thajský baht	39,442
TRY turecká lira	3,1990	BRL brazilský real	4,3142
AUD australský dolar	1,5074	MXN mexické peso	18,9109
		INR indická rupie	72,4801

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

Směnné kurzy vůči euro ⁽¹⁾**28. prosince 2015**

(2015/C 437/05)

1 euro =

měna		směnný kurz	měna		směnný kurz
USD	americký dolar	1,0962	CAD	kanadský dolar	1,5207
JPY	japonský jen	132,05	HKD	hongkongský dolar	8,4957
DKK	dánská koruna	7,4631	NZD	novozélandský dolar	1,6019
GBP	britská libra	0,73535	SGD	singapurský dolar	1,5436
SEK	švédská koruna	9,1863	KRW	jihokorejský won	1 280,83
CHF	švýcarský frank	1,0838	ZAR	jihoafrický rand	16,7163
ISK	islandská koruna		CNY	čínský juan	7,1114
NOK	norská koruna	9,5380	HRK	chorvatská kuna	7,6295
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéska rupie	14 967,37
CZK	česká koruna	27,022	MYR	malajsijský ringgit	4,7119
HUF	maďarský forint	314,13	PHP	filipínské peso	51,566
PLN	polský zlotý	4,2455	RUB	ruský rubl	78,8666
RON	rumunský lei	4,5255	THB	thajský baht	39,604
TRY	turecká lira	3,1923	BRL	brazilský real	4,3034
AUD	australský dolar	1,5089	MXN	mexické peso	18,9347
			INR	indická rupie	72,4616

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

Záměr Komise prodloužit možnost používat v ekologické akvakultuře mladé jedince nepocházející z ekologické akvakultury a zárodečný materiál pocházející z konvenčních líhní mlžů do 31. prosince 2016 podle nařízení (ES) č. 889/2008

(2015/C 437/06)

1. Podle článků 25e odst. 3 a 25o odst. 1 nařízení Komise (ES) č. 889/2008⁽¹⁾ může maximální podíl juvenilních jedinců nepocházejících z ekologické akvakultury a zárodečného materiálu pocházejícího z konvenčních líhní mlžů, který je možno vložit do produkčních jednotek, být 0 % do 31. prosince 2015.

2. Komise ve svém hodnocení dostupných informací dříve uvedla, že pro ekologickou akvakulturu by mělo být možné tento požadavek splnit. Nedávno však obdržela od členských států a zúčastněných stran nové informace, z nichž vyplývá, že juvenilní jedinci pocházející z ekologické akvakultury ani zárodečný materiál nepocházející z konvenčních líhní mlžů k tomuto datu nejsou k dispozici v dostatečném množství a že by odvětví ekologické akvakultury obtížně zajistilo produkci živočichů pocházejících z ekologických chovů. Komise by proto ráda informovala dotčené hospodářské subjekty, že připravuje nařízení Komise, kterým se mění nařízení (ES) č. 889/2008, a že novým nařízením se odloží použití procentního podílu ve výši 0 %, jak je uvedeno v čl. 25e odst. 3 a v čl. 25o odst. 1 třetím pododstavci nařízení (ES) č. 889/2008, o jeden rok. Podíl 0 % by se proto použil až ode dne 31. prosince 2016.

Toto prodloužení možnosti použít jedince či zárodečný materiál pocházející z konvenčních líhní mlžů do 31. prosince 2016 by mělo zabránit narušení ekologické produkce akvakultury v Unii a trhu s juvenilními jedinci pocházejícími z ekologické akvakultury a se zárodečným materiálem nepocházejícím z konvenčních líhní mlžů by to mělo poskytnout dostatek času pro další vývoj.

3. Připravované nařízení by se v rámci Dohody WTO o technických překážkách obchodu mělo nejprve oznámit ostatním členům WTO. Až bude tento postup oznamování dokončen, měl být návrh nařízení předložen v souladu s čl. 15 odst. 2 a článkem 37 nařízení Rady (ES) č. 834/2007⁽²⁾ výboru pro ekologickou produkci k vyjádření stanoviska. K tomu by došlo po 1. lednu 2016. Plánuje se proto, že se změny čl. 25e odst. 3 a 25o odst. 1 uplatní zpětně od 1. ledna 2016. Jakmile bude nařízení přijato, mělo by to umožnit hospodářským subjektům, aby prodávaly živočichy pocházející z akvakultury jako ekologické produkty za předpokladu, že bude dodržen požadavek 50 % podílu stanovený v čl. 25e odst. 3 a v čl. 25o odst. 1 třetím pododstavci nařízení (ES) č. 889/2008.

Taková změna je však podmíněna kladným hlasováním výboru pro ekologickou produkci a následným přijetím Komisí.

⁽¹⁾ Nařízení Komise (ES) č. 889/2008 ze dne 5. září 2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 834/2007 o ekologické produkci a označování ekologických produktů, pokud jde o ekologickou produkci, označování a kontrolu (Úř. věst. L 250, 18.9.2008, s. 1).

⁽²⁾ Nařízení Rady (ES) č. 834/2007 ze dne 28. června 2007 o ekologické produkci a označování ekologických produktů a o zrušení nařízení (EHS) č. 2092/91 (Úř. věst. L 189, 20.7.2007, s. 1).

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.7871 – Bombardier/CDPQ/Bombardier Transportation UK)****(Text s významem pro EHP)**

(2015/C 437/07)

1. Komise dne 17. prosince 2015 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾, kterým podnik Caisse de dépôt et placement Québec („CDPQ“, Kanada) a podnik Bombardier Inc („Bombardier“, Kanada) získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a čl. 3 odst. 4 nařízení o spojování nákupem podílů společnou kontrolu nad nově založeným podnikem Bombardier Transportation (Investment) UK Limited („BTUK“, Spojené království).
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
 - podniku CDPQ: investice a správa prostředků určených zejména pro veřejné a poloveřejné důchodové a pojistné plány,
 - podniku Bombardier: návrh, vývoj a výroba vybavení pro leteckou a železniční dopravu a jeho uvádění na trh,
 - podniku BTUK: mateřská holdingová společnost subjektů, které v současnosti tvoří divizi pro železniční dopravu podniku Bombardier
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.7871 – Bombardier/CDPQ/Bombardier Transportation UK 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“).

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.7899 – Alimentation Couche Tard/Topaz Energy Group/Resource Property Investment Fund/Esso Ireland)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)****(2015/C 437/08)**

1. Komise dne 18. prosince 2015 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾, kterým podnik 9121-2738 Québec Inc., v konečném důsledku kontrolovaný podnikem Alimentation Couche-Tard Inc. („ACT“, Kanada), získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování nákupem podílů výhradní kontrolu nad celými podniky Topaz Energy Group Limited („Topaz“, Irsko), Resource Property Investment Fund Plc. („RPIF“, Irsko) a Esso Ireland Limited („Esso Ireland“, Irsko).

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- ACT je celosvětovým provozovatelem obchodů se zbožím denní potřeby, jenž v EHP působí prostřednictvím své sítě čerpacích stanic v Norsku, Švédsku, Dánsku, Polsku, Lotyšsku, Litvě a Estonsku;
- Topaz působí v oblasti maloobchodních i jiných než maloobchodních dodávek motorových paliv, maziv, topného oleje a leteckých pohonných hmot v Irsku a Severním Irsku;
- RPIF je držitelem investic do řady aktiv podniku Topaz, včetně čerpacích stanic a skladů;
- Esso Ireland působí v oblasti maloobchodních i jiných než maloobchodních dodávek pohonných hmot v Irsku.

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.7899 – Alimentation Couche Tard/Topaz Energy Group/Resource Property Investment Fund/Esso Ireland 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.

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.7835 – Randstad/Proffice)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2015/C 437/09)

1. Komise dne 18. prosince 2015 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾, kterým podnik Randstad Holding N.V. („Randstad“, Nizozemsko) získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování na základě veřejné nabídky na koupi akcií zveřejněné dne 30. listopadu 2015 kontrolu nad celým podnikem Proffice AB (publ) („Proffice“, Švédsko).
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
 - podniku Randstad: poskytování služeb v oblasti dočasného zaměstnání, vyhledávání zaměstnanců na dobu neurčitou a poskytování dalších služeb souvisejících s oblastí lidských zdrojů v mezinárodním měřítku,
 - podniku Proffice: poskytování služeb v oblasti dočasného zaměstnání, vyhledávání zaměstnanců na dobu neurčitou a poskytování dalších služeb souvisejících s oblastí lidských zdrojů v Dánsku, Finsku, Švédsku a Norsku.
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.7835 – Randstad/Proffice lze Komisi zaslat faxem (č. faxu +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 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 437/10)

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

„SAUCISSON DE L'ARDÈCHE“

EU č.: FR-PGI-0105-01303 – 26.1.2015

CHOP () CHZO (X)

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Název sdružení: Association de Défense et de Promotion des Produits de Charcuterie de l'Ardèche

Adresa: Chambre de Commerce et de l'Industrie
Parc des Platanes
07104 Annonay
FRANCE

Tel.: +33 475692727
E-mail: ellypteam@gmail.com

Toto seskupení je sdružení, které se řídí zákonem ze dne 1. července 1901 a výnosem ze dne 16. srpna 1901, zahrnující všechny zaměstnance v produkci „Saucisson de l'Ardèche“.

2. Členský stát nebo třetí země

Francie

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

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Jiné [vnitrostátní požadavky – třída výrobku – kontrolní subjekt]

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)

5.1. Popis produktu

Byly zjištěny chyby při rozlišení dvou podkategorií tenkého střeva, nemají však vliv na obecný popis produktu.

Následující změny se týkají kapitoly IV.2.4 (nyní 2.2.4) specifikace produktu:

Název produktu	Střevo	Mletí: minimální rozměr zrna (mm)	Hmotnost sušené klobásy (g)	Průměr střeva (mm)	Délka střeva (cm)	Minimální doba tepelného opracování (v hodinách)	Minimální doba sušení (dny)
Petit chaudin	Vzestupný tračník	6	200 až 350 250	45 až 55	25 až 35	36	18
			250 350 až 600	55 až 70	30 až 40	36	21
Chaudin		6	600 až 2 000	70 až 90	> 40	36	30
Gros chaudin		8	> 2 000	> 75	> 40	60	40

V závislosti na průměru střeva se může hmotnost lišit. V případě předpokládaných průměrů by měla hranice mezi prvními dvěma podkategoriemi u produktu „petit chaudin“ činit 250 g, nikoliv 350 g.

Minimální délka 25 cm je společná pro obě opravená hmotnostní rozpětí, protože se jedná o standardní údaj společný všem vnitřnostem. Pro tento údaj je rozlišení mezi oběma podkategoriemi tenkého střeva bezpředmětné. Aby se nepřekročily používané standardy, je třeba stanovit jednotnou délku střeva 25 až 40 cm.

5.2. Zeměpisná oblast

Byl opraven pravopis v názvu několika obcí, aby byl v souladu s platnou nomenklaturou statistického institutu INSEE (Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques).

5.3. Metoda produkce

5.3.1. Suroviny

V kapitole VII.1 (nyní 5.1.) specifikace se změnila vlastnosti prasat, z nichž pochází používané suroviny, a to pokud jde o stáří prasat, hmotnost jatečně upraveného těla za tepla, obsah svalové hmoty kusů:

— Věk prasat

Věk prasat při porážce (minimálně 172 dní pro prasata masných plemen a průměrný věk 182 dní pro těžká jatečná prasata) byl zrušen, protože tato kritéria již neodpovídají postupům, které se v současné době v odvětví vepřového masa využívají.

Pokroky v oblasti genetiky a výživy umožnily, aby se prasata porážela dříve, a to často s vyšší hmotností jatečně upraveného těla než v minulosti. Průměrná hmotnost jatečně upravených těl vzrostla za 10 let o 5 kg.

Dnes se již jakost masa neposuzuje s ohledem na věk zvířete. Pro tutéž jakost jatečně upraveného těla se tak může stáří zvířat lišit o 10 nebo více dní, takže se tento údaj při certifikaci již přesně nesleduje.

— Hmotnost jatečně upraveného těla za tepla

Rozpětí hmotnosti jatečně upravených těl prasat je 3 kg a hmotnost těžkých jatečně upravených těl prasat činí více než 92 kg (nezbytně vyšší než uvedená váha) namísto 90 (rovno nebo vyšší).

Zvýšení rozpětí hmotnosti jatečně upravených těl prasat a těžkých jatečně upravených těl prasat je dáno pokrokem v oblasti genetiky a výživy – díky nim se totiž průměrná hmotnost prasat zvýšila mezi lety 1997 a 2009 o 4 kg. Jatečně upravené tělo dnes váží v průměru 91,5 kg.

Kromě toho se v metodě produkce CHZO „Saucisson de l' Ardèche“ uvádí, že alespoň 40 % masa musí být maso „zralé“: buď z prasnice, nebo z těžkých jatečných prasat. Čím je použité maso těžší, tím je produkt typizovanější. Je tedy vhodné, že se hmotnost zvyšuje.

— Obsah svalové hmoty kusů

Kategorie obsah svalové hmoty kusů je sice relevantní pro produkty jako šunka, protože vypovídá o výkrmu zvířat a o vlastnostech části těla, u produktů jako klobása však nemá význam, protože uzenáří mísí libové maso a tuk v různém poměru podle konkrétního receptu a podle toho, jak má být konečný produkt tučný. Tato kategorie proto byla z popisu suroviny stažena.

5.3.2. Fáze výroby:

— pH kusů:

Povinnost měřit pH byla nahrazena vizuální kontrolou čerstvosti a kvality kusů.

Měření pH mají totiž výpovědní hodnotou pouze u celých kusů masa, jako například u masa určeného k výrobě sušené šunky. Naopak při přípravě klobásky se kombinují různé části kusů, tučné i libové, se zcela jiným pH, v závislosti na jednotlivých částech těla, na podmínkách měření a na oblasti, kde se měří.

Při dodání masa se pečlivě kontroluje jeho čerstvost, ale pouze vizuálně – špatná kvalita masa by byla ihned zjištěna podle abnormálního zbarvení (maso světlé nebo velmi tmavé barvy). Vnější vady, jež se nesmí vyskytovat, jsou přesně uvedeny ve specifikaci produktu.

— Povolené množství dusitanové soli:

Odkaz na minimální zbytkové množství dusitanové soli povolené v konečném produktu byl zrušen, protože je v souladu s obecně platnými předpisy (směrnice Evropského parlamentu a Rady 2006/52/ES ze dne 5. července 2006).

— Nasolování:

Znění kapitoly týkající se fáze nasolování bylo změněno.

Nasolováním se usnadňuje rozpouštění bílkovin, zlepšuje se soudržnost libového a tučného podílu, produkt má díky němu jemnou texturu, lehce se rozpouští a je příjemný v ústech. Na tyto vlastnosti masa a na charakter klobásky z oblasti Ardèche mají vliv různé postupy. V kapitole VII.2.3. specifikace produktu byl původně popis této fáze kratší a nevěnoval se všem tradičním postupům, díky nimž takto kvalitní produkt vzniká.

Popis této fáze byl tedy změněn, aby se před mletím nebo po něm umožňovalo nasolování, zůstaly zachovány stejné technické podmínky produkce i konzervace a zároveň se zajistil stejný výsledek: příprava ve zpracovatelském podniku, s toutéž dávkou NaCl, po dobu nejméně 24 hodin při teplotě nižší než 4 °C.

Abyste se zohlednily uvedené změny, byl rovněž pozměněn začátek následující kapitoly týkající se krájení produktu.

— Produkční schéma:

Produkční schéma bylo změněno a zjednodušeno tak, aby se zohlednily detaily zavedené ve fázi nasolování.

5.4. Označování

V kapitole X (nyní kapitola 8) specifikace produktu byla zrušena povinnost uvést slova „Indication Géographique Protégée“ (chráněné zeměpisné označení), protože tento údaj je součástí loga CHZO Evropské unie, které musí být na označení uvedeno.

Výraz „logo CHZO“ byl změněn na výraz „logo CHZO Evropské unie“, aby odpovídal zavedené terminologii.

5.5. Vnitrostátní požadavky

S cílem zohlednit změny uvedené výše se v kapitole XI specifikace tabulka s hlavními body, jež je třeba kontrolovat, aktualizovala.

5.6. Jiné

Název třídy produktu byl upraven tak, aby odpovídal názvosloví přílohy XI prováděcího nařízení (EU) č. 668/2014.

Byla pozměněna kapitola o struktuře kontroly.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„SAUCISSON DE L'ARDÈCHE“

EU č.: FR-PGI-0105-01303 – 26.1.2015

CHOP () CHZO (X)

1. Název (názvy)

„Saucisson de l'Ardèche“

2. Členský stát nebo třetí země

Francie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

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

Obecný popis

Produkt „Saucisson de l'Ardèche“ je sušená klobása vyrobená z čerstvého masa a vepřového hřbetního sádla, které je mleté a plněné do přírodního vepřového střeva. Je tepelně opracované a sušené podle zvláštní staré receptury, kombinující vyzrálé maso z těžkých kusů s masem z „prasat o standardní porážkové hmotnosti“.

„Saucisson de l'Ardèche“ se prodává jako různé produkty („saucisses sèches“, „chaudins“, „rosettes“, „jésus“) vyrobené podle stejné receptury, ve které se používají všechny druhy vepřových střev (vepřová střevo tenká, vepřové deníky (slepé střevo), tlusté střevo, vepřové konečnice), která často jednotlivým druhům produktu dávají název.

Tyto produkty (tvar a rozměry) se liší podle typu a velikosti použitého přírodního střeva, zrnitosti masa, minimální doby sušení.

Druhy produktu „Saucisson de l'Ardèche“

Saucisse sèche

Použité střevo je vepřové tenké střevo o průměru 30 mm a více, jeho délka se mění podle toho, zda je sušená klobása rovná nebo zahnutá nebo má několik otáček (zavěšená nebo položená). Jde o spojený přírodní obal se svázanými konci.

Petit chaudin

Používá se tlusté vzestupné nebo sestupné střevo, na obou koncích je zavázané provázkem. Tento přírodní první obal se může uzavírat ručně.

Chaudin

Tato klobása je dlouhá, může být rovná a více či méně silná, podle průměru střeva. Obsah soli je mírně zvýšený. Tento přírodní první obal je svázaný provázkem a může být ručně navázaný nebo v síťce.

Gros chaudin

Použité střevo je tlusté střevo, přirozené odmaštěné, zbavené sliznice, případně zbavené nervových vláken. Mohou být použity pásy střeva. Suší se zavěšené nebo naplocho, což mění jeho vzhled. Chuť je mírně kyselá v důsledku dlouhodobého zrání.

Rosette

Tento produkt je pojmenován podle střeva, které má tvar komolého kužele, na jehož konci je korunka (anus). Kvůli své tloušťce se velmi pomalu suší a díky jinému vývoji zrání získává charakteristickou chuť.

Jésus

Je to oválná klobása, vejčitého tvaru, který je dán použitým střevem (tlusté nebo slepé střevo). Tradičně se této velké sušené klobáse říká „Jésus“, protože je „zavinutá“ a „hýčkaná“ jako dítě, které se zjevilo u rodinného stolu právě v době narození Ježíše, křesťanského boha. Její mírně kyselá chuť je dána dlouhodobým zráním, které zpomaluje tloušťka střeva.

Souhrnná tabulka

Minimální doba sušení (zrání) je stanovena podle hmotnosti produktu a především podle průměru a struktury střeva, které mohou u ekvivalentní hmotnosti měnit délku sušení.

Charakteristiky každého produktu jsou uvedeny v následující tabulce:

Název produktu	Střevo	Mletí: nejmenší rozměr zrna (mm)	Hmotnost sušené klobáasy (g)	Průměr střeva (mm)	Délka střeva (cm)	Minimální doba tepelného opracování (v hodinách)	Minimální doba sušení (dny)
Saucisse sèche	Tenké střevo	6	200 až 500	30 až 45	—	36	17
			> 500	> 45	—	36	21
Petit chaudin	Vzestupný tračník	6	200 až 250	45 až 55	25 až 40	36	18
			250 až 600	55 až 70		36	21
Chaudin		6	600 až 2 000	70 až 90	> 40	36	30
Gros chaudin		8	> 2 000	> 75	> 40	60	40
Jésus	Slepé střevo	8	400 až 1 500	—	20 až 35	36	32
			> 1 500	—	> 35	60	63
Rosette	Konečnice	8	> 1 000	—	> 40	60	56

Obchodní úprava produktu

Produkt ve svých různých formách může být prodáván buď celý (holý nebo kroužkovaný, v síťce nebo v sáčku) se svým přírodním povlakem nebo poprášený, nebo krájený u produktů nad 1,2 kg.

Organoleptické vlastnosti

Řez klobásky vykazuje načervenalou barvu, mírně tmavou, kde může být patrný bílý tuk a některé koření. Oddělení mezi tukem a libovým masem je tím výraznější, čím je mēlnění hrubší.

Chuť směsi je mírně solená a kořeněná a mísí se nakyslou chutí masa, protože pokud je střevo silné, zrání klobása pomaleji.

Chuť je ovlivněna nasolením masa – díky němu je libové maso a tuk dobře soudržné, produkt se snadno krájí, textura se rozplývá a je příjemná v ústech.

Fyzikálně-chemické vlastnosti

Charakteristiky klobásky připravené k prodeji jsou shodné s charakteristikami sušené klobásky nejvyšší kvality. Zároveň nesmí být hodnota aw suchého produktu vyšší než 0,91.

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

Surovina (libové maso a tuk) použitá v receptuře na „Saucisson de l'Ardèche“ pochází výhradně z prasat (o standardní porážkové hmotnosti nebo z těžkých jatečných prasat) a z masa prasnic.

Veškeré maso je čerstvé a pochází z EU (zvířata narozená, chovaná a poražená v Evropské unii).

Zralé maso pochází z jatečně upravených těl těžkých prasat a/nebo z masa prasnic a jeho maximální podíl může být maximálně 60 %. Maso z prasat o standardní porážkové hmotnosti může být rovněž použito do maximální výše 60 %.

Maso s nedostatky nesmí překročit 5 % veškerého použitého masa.

Výběr masa prasat (prasata masných plemen a těžká jatečná prasata):

Strava prasat obsahuje alespoň 60 % obilovin a produktů z obilovin.

Během celého života zvířete je zakázáno používat v krmivu zootechnické doplňky s růstovým stimuletem.

Genetika: prasata pocházejí ze zvířat ze schválených organizací pro výběr vepřů nebo ze schválené inseminační stanice; v ostatních případech je poměr prasat masných plemen citlivých na halotan nižší než 3 % a u zvířat se nevyskytují alely RN- (nulová frekvence).

Jatečně upravené tělo vyhovuje minimálně těmto kritériím:

— v případě prasat o standardní porážkové hmotnosti: hmotnost jatečně upraveného těla za tepla při porážce od 75 do 92 kg,

— v případě jatečných těžkých prasat: hmotnost jatečně upraveného těla za tepla více než 92 kg.

Výběr masa z prasnic

Maso musí být pevné, zralé, vybarvené. Tyto charakteristiky jsou dány povinností použít prvotřídní části: kýta, plec, hřbet, hřbetní sádlo, hrudí. Maso vylučující tekutinu nebo s výraznou červenou barvou a tuk, který nemá bílou barvu nebo není pevný, se vyřazuje.

Mezi odstavením a transportem musí být dodržena minimální lhůta 2 týdny.

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

Všechny fáze výroby od nasolování masa až po zrání klobás (nasolování, uležení, naplnění do střeva, mēlnění, plnění, tepelné zpracování, sušení/zrání).

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

—

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

Název: „Saucisson de l'Ardèche“ doplněné případně o odpovídající variantu: „saucisse sèche“, „petit chaudin“, „chaudin“, „gros chaudin“, „rosette“, „jésus“, k nimž může výrobce přidat vlastní název.

Logo Evropské unie pro CHZO.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast se nachází na jihovýchodě Francie. Zahrnuje 326 obcí z departementu Ardèche v regionu Rhône-Alpes.

Zeměpisná oblast zahrnuje celý departement Ardèche, s výjimkou následujících obcí: Orgnac-l'Aven, Labastide-de-Virac, Vagnas, Salavas, Sampzon, Grospierres, Bessas, Beaulieu, Saint-André-de-Cruzières, Saint-Sauveur-de-Cruzières, Berrias-et-Casteljau, Banne, Saint-Paul-le-Jeune.

Zeměpisná oblast byla vymezena na základě obcí, které mají starou i současnou tradici zpracování klobás. Odpovídá bývalému správnímu regionu Vivarais, které se v roce 1790 stalo departementem Ardèche. Tento departement poté prošel několika změnami hranic.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Specifičnost zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast odpovídající bývalému správnímu regionu Vivarais byla kolébkou tradic, zvyků a dovedností, které Ardèche podědilo.

Zeměpisnou oblast tvoří dvě prostředí. „Hory“ s průměrnou nadmořskou výškou mezi 500 a 1 700 metry mají drsné podnebí. Zatímco na severu může silně sněžit až do konce dubna, směrem k jihu je podnebí mírnější. Na celém území „hor“ vanou studené větry. Na „plošině, svazích a v nížině“ klesá nadmořská výška od 400 metrů až k nížině. Mírné klima se směrem k jižnímu okraji stává středomořským.

Tato dvě prostředí a místní zabijačky, které se konaly začátkem zimy, umožnily, aby se rozvinulo sušení uzenin.

Vymezená oblast byla dlouho izolovaná a obtížně přístupná. Právě izolace však umožnila, aby se tradice spojené s chovem prasete („zvíře seslané prozřetelností“), jako byly zabijačky prováděné venkovany na začátku zimy, trhy, gastronomie a svátky, hluboce zakořenila v kultuře a udržela se do dnešní doby.

Techniky sušení a konzervace klobás zavedené venkovany, byly později využity profesionálními uzenáři. I v současnosti je pro danou zeměpisnou oblast typická velká koncentrace malých a středních uzenářských podniků, často se stoletou tradicí. Po generace si v oblasti, kde pro ně byly příznivé zeměpisné a klimatické podmínky, dokázaly předávat zkušenosti a dovednosti.

Jednotlivé formy produktu „Saucisson de l'Ardèche“ se vyrábějí podle stejné receptury.

Tvar a velikost klobás souvisí s používáním různých částí střev prasete, a podle jednotlivých částí se pak často produkty nazývají. Velikost zrn a minimální doba sušení se liší podle velikosti klobásy a textury střívka.

Specifičnost produktu

Specifičnost produktu „Saucisson de l'Ardèche“ je dána někdejší pověstí produktu a specifickým postupem výroby zaručujícím lepší organoleptické kvality produktu.

V ústech je směs jemně solená a kořeněná a má výraznou chuť masa. Je-li střevo silné a mastné, zpomaluje zrání produktu a dodává mu nádech kyselosti.

Tyto vlastnosti doplňuje jemná textura, lehce se rozpouštějící a příjemná.

Příčinná souvislost

Kvalita a pověst produktu „Saucisson de l'Ardèche“ jsou úzce spojené s územím: v těžko přístupném prostředí s drsným klimatem se vyvinula tradice výroby klobásy „Saucisson de l'Ardèche“. Pro rodiny z oblasti Ardèche totiž bylo prase až do začátku 20. století jediným zdrojem masa a výrobou klobás se zde vepřové maso konzervovalo. Tradičně se prase zabíjelo na Vánoce a maso a nasolené produkty umožňovaly přežít zimu.

Dovednosti a um předků můžeme najít i dnes: výběr masa, využívání všech částí střeva prasete, používání dusitanové soli jako jediné přísady, nasolování...

Následující postupy dodávají produktu „Saucisson de l'Ardèche“ jeho organoleptické vlastnosti:

- Výběr výhradně čerstvého a vybraného masa (směs zralého masa a jatečných prasat).
- Nasolování masa – díky němu se úplně rozpustí bílkoviny, zrna mají tedy dobrou soudržnost, a díky nasolení má klobása jemnou texturu.
- Používání přírodních střev a všech střev prasete. Pružnost střev usnadňuje plnění a přilnavost masa, nevznikají tak vzduchové dutinky. Díky propustnosti klobása zraje pomalu, až je konečný produkt stabilní. Vlastnosti střev a jejich tloušťka přispívají k chuti produktu.
- Zrání přizpůsobené jednotlivým kusům.

V oblasti s tak bohatou historií, tradicemi a znalostmi i dovednostmi se proto mohl zrodit věhlas produktu „Saucisson de l'Ardèche“.

V departementu Ardèche, který Curnonsky překřtil na „ráj labužníků“ (a který rovněž nazval malou vesničku Saint-Agrève „Mekkou uzenářství“), existuje skutečná kultura chovu prasete a výroby sušených uzenin, jejíž tradice sahá až do 16. století.

Důkazem jsou i mnohá svědectví, například otce francouzského zemědělství Oliviera de Serres (ze 16. století) nebo místního spisovatele a básníka Charlese Forota (19. století).

Charles Albin Mazon opěvoval klobásy a jejich původ v roce 1890 ve svém díle „Voyage fantaisiste et sérieux à travers l'Ardèche“ (Lehkomyslné i vážné toulky krajem Ardèche). V díle žasne nad „stropy ozdobenými slaninou, vepřovými kolínky, vepřovými nožičkami a šňůrami klobás“.

Podle Michela Carlata je „zabýjačka svátek [...]“. V kuchyni se do dýmníku věší šunky, klobásy. Po dlouhé týdny tam schnou a udí se.“ Podle Pierra Charrieho v předvečer Vánoc: „... si pochutnali na jésus, velké klobáse [...]“ vyhrazené pro zvláštní příležitosti“.

Od 17. století se začíná objevovat obchodování s různými produkty. Trhy se rozmohly zejména na počátku 20. století a podle Guye Dürrenmatta přispěly k rozšíření povědomí o produktu „Saucisson de l'Ardèche“.

Od začátku 20. století s rozvojem gastronomického cestovního ruchu byly šunky z Ardèche uznávány jako krajské produkty.

Jsou uvedeny v „Inventaire du patrimoine culinaire de la France“ (Inventář kulinářského dědictví Francie) vydaném v roce 1995.

Publikace „Voyage gourmand en Rhône-Alpes“ (Gurmánská cesta po regionu Rhône-Alpes) (vydavatelství Glénat – 2006) věnuje celou kapitolu kraji Ardèche, jeho „talíři s uzeninami“ a jeho „ušlechtilým uzeninám“, jako jsou „rosette“, „saucisse“, „chaudin“, atd.

Autoři „Le Génie de l'Ardèche“ (2007) píší: „Na plošině v Ardèche, kde vane vítr příznivý pro sušení nasolených produktů, mnozí uzenáři pokračují ve výrobě podle staré metody a nabízejí kvalitní krajské produkty“.

Klobása „Saucisson de l'Ardèche“ je dodnes známá a uznávaná v celé Francii (článek v průvodci Gault et Millau 1986, medaile na všeobecné zemědělské výstavě v Paříži v roce 2008 a 2009) a v Evropě (medaile na DLG – německá zemědělská výstava).

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGP-SaucissonArdèche.pdf>

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



Úřad pro publikace Evropské unie
2985 Lucemburk
LUCSEMBURSKO

CS