



České vydání

Informace a oznámení

Svazek 59

1. listopadu 2016

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2016/C 403/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.8018 – Sony Corporation of America/Sony-ATV Music Publishing) ⁽¹⁾	1
2016/C 403/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.8210 – HNA Aviation/SR Technics) ⁽¹⁾	1

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2016/C 403/03	Směnné kurzy vůči euru	2
---------------	------------------------------	---

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2016/C 403/04	Informace členských států o ukončení rybolovu	3
2016/C 403/05	Informace členských států o ukončení rybolovu	3

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2016/C 403/06	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.8150 – Danone / The WhiteWave Foods Company) ⁽¹⁾	4
---------------	---	---

JINÉ AKTY

Evropská komise

2016/C 403/07	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	5
2016/C 403/08	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
2016/C 403/09	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	14
2016/C 403/10	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	20

Opravy

2016/C 403/11	Oprava sdělení Komise v rámci provádění směrnice Evropského parlamentu a Rady 1999/5/ES o rádiových zařízeních a telekomunikačních koncových zařízeních a vzájemném uznávání jejich shody (<i>Zveřejnění názvů a odkazů harmonizovaných norem v rámci harmonizačního právního předpisu Unie</i>) (Úř. věst. C 249 ze dne 8.7.2016)	26
---------------	--	----

⁽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.8018 – Sony Corporation of America/Sony-ATV Music Publishing)****(Text s významem pro EHP)**

(2016/C 403/01)

Dne 1. srpna 2016 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 32016M8018. 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.8210 – HNA Aviation/SR Technics)****(Text s významem pro EHP)**

(2016/C 403/02)

Dne 24. října 2016 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 32016M8210. 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⁾

31. října 2016

(2016/C 403/03)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,0946	CAD	kanadský dolar	1,4665
JPY	japonský jen	114,97	HKD	hongkongský dolar	8,4887
DKK	dánská koruna	7,4393	NZD	novozélandský dolar	1,5313
GBP	britská libra	0,90050	SGD	singapurský dolar	1,5251
SEK	švédská koruna	9,8650	KRW	jihokorejský won	1 254,89
CHF	švýcarský frank	1,0820	ZAR	jihoafrický rand	14,8482
ISK	islandská koruna		CNY	čínský juan	7,4156
NOK	norská koruna	9,0345	HRK	chorvatská kuna	7,5093
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	14 273,82
CZK	česká koruna	27,024	MYR	malajsijský ringgit	4,5970
HUF	maďarský forint	308,44	PHP	filipínské peso	53,063
PLN	polský zlotý	4,3278	RUB	ruský rubl	69,2498
RON	rumunský lei	4,5060	THB	thajský baht	38,327
TRY	turecká lira	3,3965	BRL	brazilský real	3,4836
AUD	australský dolar	1,4397	MXN	mexické peso	20,7150
			INR	indická rupie	73,0940

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

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

Informace členských států o ukončení rybolovu

(2016/C 403/04)

V souladu s čl. 35 odst. 3 nařízení Rady (ES) č. 1224/2009 ze dne 20. listopadu 2009 o zavedení kontrolního režimu Společenství k zajištění dodržování pravidel společné rybářské politiky ⁽¹⁾ bylo přijato rozhodnutí o ukončení rybolovu, jak je uvedeno v této tabulce:

Datum a čas ukončení	16.9.2016
Doba trvání	16.9.2016–31.12.2016
Členský stát	Španělsko
Populace nebo skupina populací	BSF/8910-
Druh	Tkaničnice tmavá (<i>Aphanopus carbo</i>)
Oblast	Vody Unie a mezinárodní vody oblastí VIII, IX a X
Druh(y) rybářských plavidel	—
Referenční číslo	32/TQ1367

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 22.12.2009, s. 1.

Informace členských států o ukončení rybolovu

(2016/C 403/05)

V souladu s čl. 35 odst. 3 nařízení Rady (ES) č. 1224/2009 ze dne 20. listopadu 2009 o zavedení kontrolního režimu Společenství k zajištění dodržování pravidel společné rybářské politiky ⁽¹⁾ bylo přijato rozhodnutí o ukončení rybolovu, jak je uvedeno v této tabulce:

Datum a čas ukončení	5.10.2016
Doba trvání	5.10.2016–31.12.2016
Členský stát	Španělsko
Populace nebo skupina populací	ALF/3X14-
Druh	Pilonoš (rodu <i>Beryx</i>)
Oblast	Vody Unie a mezinárodní vody oblastí III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XII a XIV
Druh(y) rybářských plavidel	—
Referenční číslo	33/TQ1367

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 22.12.2009, s. 1.

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.8150 – Danone / The WhiteWave Foods Company)****(Text s významem pro EHP)**

(2016/C 403/06)

1. Komise dne 26. října 2016 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾, kterým podnik Danone SA („Danone“, Francie) získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nákupem podílů kontrolu nad celým podnikem The WhiteWave Foods Company („WhiteWave“, USA).
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
 - podniku Danone: skupina potravinářských společností s celosvětovou působností, zejména v oblasti i) čerstvých mléčných výrobků, ii) vody, iii) příkrmů pro kojenče a malé děti a iv) klinické výživy,
 - podniku WhiteWave: výroba, marketing a distribuce potravin rostlinného původu, mléka, instantní smetany do kávy a nápojů, vysokojakostních mléčných výrobků a biovýrobků především v Severní Americe.
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.8150 – Danone / The WhiteWave Foods Company 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“).

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2016/C 403/07)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„KOPI ARABIKA GAYO“**EU č.: PGI-ID-02115 – 26.1.2016****CHOP () CHZO (X)****1. Název**

„Kopi Arabika Gayo“

2. Členský stát nebo třetí země

Indonésie

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin**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

„Kopi Arabika Gayo“ je produkována v nadmořské výšce 900–1 700 m ve třech správních okresech: Aceh Tengah, Bener Meriah a Gayo Lues, které se nacházejí v oblasti Gayo Highland.

„Kopi Arabika Gayo“ je káva, která splňuje národní normy, zpracovává se typickou „sumaterskou polopromývanou metodou“, též známou jako „odstranění slupky za mokra“ (dále: „odstranění slupky za mokra“), a má tyto vlastnosti: konzistentní chuť, živou aciditu (pouze smyslový/organoleptický dojem při ochutnávání, nikoliv parametr), menší hořkost, silné aroma. Kromě toho má „Kopi Arabika Gayo“ jedinečnou komplexní chuť a aroma s tóny oříšků, karamelu, čokolády nebo ovoce, lehkou aciditu, plné tělo a dlouhou dochuť.

V oblasti Gayo Highland roste pouze druh Arabica. Odrůdami nebo rostlinami druhu Arabica pěstovanými pro kávu „Kopi Arabika Gayo“ jsou: Borbor, Timtim, Ateng Jaluk, S 795 a P-88. Tyto odrůdy mohou být použity samostatně, nebo ve směsích.

Zeměpisné označení „Kopi Arabika Gayo“ zahrnuje tyto produkty: kávová zrna získávaná metodou odstranění slupky za mokra.

Barva zrna před odstraněním slupky za mokra je bílá s šedým nádechem (obsah vody činí 35–40 %).

Po odstranění slupky za mokra je barva zrna modrá až modravě zelená a obsah vody činí 12–12,5 %.

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

Zrna kávy „Kopi Arabika Gayo“ obchodovaná na mezinárodním trhu jsou jakostní třídy 1 (národní norma, která označuje míru fyzických vad), což znamená míru fyzických vad nižší než 11 na 300 g. Zrna získaná konečným tříděním po odstranění slupky mají minimální velikost 6,5 mm.

Výše uvedené vlastnosti má pouze káva nabízená zákazníkovi obsahující výlučně 100 % zrn „Kopi Arabika Gayo“, ať již zelená nebo pražená.

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

Následující kroky při produkci se musí uskutečnit v zeměpisné oblasti „Kopi Arabika Gayo“:

— produkce kávových třešní,

— zpracovatelské postupy až po konečné zpracování zrn.

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

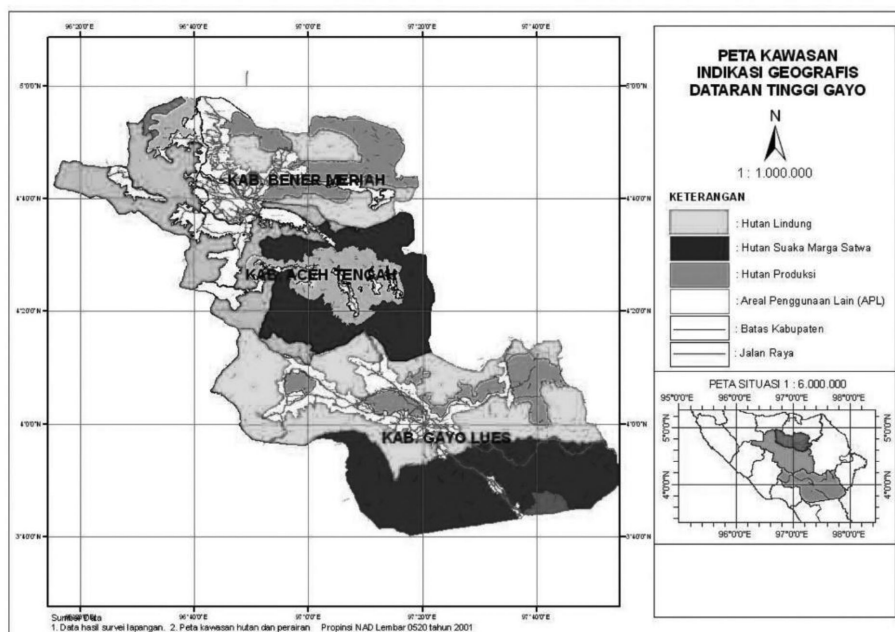
Balení kávových zrn do pytlů se uskuteční v zeměpisné oblasti „Kopi Arabika Gayo“, aby byla zachována jakost a zajištěna sledovatelnost zrn.

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

Káva, na niž se vztahuje CHZO „Kopi Arabika Gayo“, bude na trhu zákazníkům či konečným spotřebitelům prezentována v obalech a baleních, na nichž jsou viditelně uvedeny následující prvky: „chráněné zeměpisné označení“ nebo CHZO a název „Kopi Arabika Gayo“, případně též s překladem do kteréhokoliv z úředních jazyků EU, logo „Kopi Arabika Gayo“ registrované jako ochranná známka Evropské unie a případně evropské logo CHZO.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

„Kopi Arabika Gayo“ je produkována v nadmořské výšce 900–1 700 m ve třech správních okresech: Aceh Tengah, Bener Meriah a Gayo Lues, které se nacházejí v oblasti Gayo Highland.



Na mapě na levé straně jsou zobrazeny příslušné tři okresy, na které se označení původu vztahuje. Šedou a bílou barvou („Hutan Produksi“ a „APL“) jsou vyznačeny oblasti v těchto třech okresech, kde se káva produkuje.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

„Kopi Arabika Gayo“ se vyznačuje jedinečnou komplexní chutí a aromatem, které jsou výsledkem přírodních a lidských faktorů přítomných v dané zeměpisné oblasti. Na trhu je Kopi Arabika Gayo pověstná díky těmto vlastnostem.

Vliv přírodních faktorů:

„Kopi Arabika Gayo“ pochází ze zvláštní oblasti v nadmořské výšce 900–1 700 m. Oblast Gayo Highland vymezují přírodní hranice, jako jsou údolí či silnice vedoucí do západní a východní části. „Kopi Arabika Gayo“ roste ve stínu stromů druhů *leucaena* (místně nazývaných *pete*). Pěstování kávy ve vysoké nadmořské výšce a za nižší intenzity světla (přibližně 60 % plného slunečního svitu) má za následek pomalejší proces zrání. Jeho výsledkem je vznik chemických sloučenin, díky nimž má káva oříškovou, karamelovou, čokoládovou nebo ovocnou chuť, lehkou aciditu, plné tělo a dlouhou dochuť.

Podnebí v této oblasti je chladné a suché, se 149 dny srážek za rok a úhrnem srážek 1 834 mm ročně s měsíčním průměrem 60–347 mm. Teplota se celoročně pohybuje mezi 16 a 24 °C a relativní vlhkost přesahuje 80 %. Maximální rozdíl mezi denní a noční teplotou v Gayo Highland činí přibližně 5 °C. Třešně kávovníku „Kopi Arabika Gayo“ díky tomu dozrávají celoročně, přičemž sklizeň vrcholí dvakrát ročně, a sice v období březen–duben a říjen–listopad. Celoroční dozrávání třešní zabraňuje nadměrné úrodě a má vliv na specifické aroma kávy (oříškové, karamelové, čokoládové, ovocné, s lehkou aciditou, plným tělem a dlouhou dochutí).

Oblast Gayo Highland se nachází ve vlhké tropické oblasti. Je tvořena úrodnou půdou sopečného původu (andosol, inceptisol, ultisol a oxisol). Pokud jde o fyzikální vlastnosti, má půda v této oblasti vyrovnanou strukturu sestávající převážně z písku, siltu a jílu. To napomáhá dobrému růstu kořenů kávovníku. Většina půd v Gayo Highland má rovněž dobré chemické vlastnosti, jako je vysoký až velmi vysoký podíl organických hmot (C-organic), střední až velmi vysoký obsah dusíku (N-total) a nízký až střední poměr C/N a rovněž optimální pH pro pěstování kávovníku (5,5 až 7,0).

Díky uvedeným fyzikálním a chemickým vlastnostem půdy se zde kávě „Kopi Arabika Gayo“ velmi daří. Zdravé rostliny obvykle mají dostatek listů, které podporují růst kávových zrn až po úplné dozrání. Zrna tak mohou dosáhnout plné zralosti a plného rozvinutí optimálních chuťových prekurzorů.

Specifickou chuť kávy tudíž neurčuje jediný faktor. Má na ni vliv několik společně působících faktorů, zejména půda (hlavně úrodnost půdy a nadmořská výška), růst rostliny (síla a zdraví) a metody produkce, jako je využívání stromů ke stínění, potírání škůdců a chorob (včetně fyziologických poruch), sběr třešní (míra zralosti a čerstvost) a zpracování po sklizení (polopromývané zpracování s odstraněním slupky za mokra).

Vliv lidských faktorů:

Vedle výše uvedených faktorů je káva „Kopi Arabika Gayo“ významná též z hlediska lidských faktorů. Káva „Kopi Arabika Gayo“ je produkt s vynikající pověstí, protože ji pěstují lidé, kterým záleží na její kvalitě.

Na kvalitu kávy mají vliv znalosti obyvatel oblasti Gayo, zejména znalosti postupů pěstování kávy, sběru třešní a zpracování po sklizení polopromývaným procesem s odstraněním slupky za mokra.

Pokud jde o pěstitelské postupy, lidé z oblasti Gayo pěstují kávu ve stínu stromů, jako je *leucaena leucocephala*, avokádo a mandarinka, řádně udržují půdu v úrodném stavu a pravidelně rostliny prořezávají.

Producenti kávy také tradičně pro pěstování kávy využívají nezavlažovanou půdu. Navíc zvyk zemědělců používat k hnojení rostlin kávovníku pouze organická hnojiva, zejména směsi kávových slupek a různých dalších místních materiálů, například odřezků z leucény a hnoje (Karim, a kol., 2000). Většina zemědělců musí používat více organických hnojiv, protože půda na mnoha pozemcích má nízký obsah živin P.

Pěstitelé kávy z oblasti Gayo vždy vybírají červené třešně, protože dobře chápou vliv výběru na zpracování po sklizení a kvalitu kávy (vzhled, chuť a aroma).

Pokud jde o zpracování po sklizni, používá společenství pěstitelů kávy proces odstranění slupky za mokra. To znamená, že odstranění pergamenové slupky se provádí, dokud jsou kávová zrna ještě vlhká (s obsahem vlhkosti 35-40 %). Kávová zrna zpracovávaná „mokrým procesem odstranění slupky“ mají plné tělo, lehkou aciditu a komplexní chuť s oříškovými, čokoládovými, karamelovými nebo ovocnými tóny a dlouhou dochutí. Obsah vlhkosti činí 12–12,5 % a tyto vlastnosti jsou pro účely obchodování kontrolovány.

Pověst „Kopi Arabika Gayo“:

Název „Gayo“ se vztahuje k produkci kávy, která je tradiční pro tuto oblast a je součástí kultury místních lidí.

„Kopi Arabika Gayo“ má dlouhou historii. Poprvé se začala pěstovat v experimentální zahradě ve vesnici Berendal v okrese Aceh Tengah během nizozemského koloniálního období a její pěstování se následně rozšířilo do všech oblastí v Gayo Highland. Díky místní pěstitelské tradici region produkuje kvalitní kávu. „Kopi Arabika Gayo“ má proto dobrou pověst a je známa jako jedna z původních káv a výběrových káv v Indonésii.

Pověst Kopi Arabika Gayo dokládají také některé vědecké publikace:

Kritéria hodnocení vhodnosti půdy pro kávu Arabica Gayo v Gayo Highlands/(Evaluasi Kriteria Kesesuaian Lahan Kopi Arabika Gayo di Dataran Tinggi Gayo) – R Salima, A Karim, S Sugianto – Jurnal Manajemen ..., 2012 – jurnal.unsyiah.ac.id; Průvodce pěstováním a zpracováním kávy Gayo Arabica/(Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika Gayo) – S Mawardi, R Hulupi, A Wibawa, S Wiryaputra – 2008

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

(2016/C 403/08)

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

ŽÁDOST O 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

„RHEINISCHES ZUCKERRÜBENKRAUT“/„RHEINISCHER ZUCKERRÜBENSIRUP“/„RHEINISCHES RÜBENKRAUT“

EU č.: DE-PGI-0105-01288 – 1.12.2014

CHOP () CHZO (X)

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut
Wormersdorfer Straße 22-26
53340 Meckenheim
DEUTSCHLAND

Oprávněný zájem:

Sdružení žadatelů je shodné s původním žadatelem. Jedná se o sdružení producentů resp. zpracovatelů daného produktu.

2. Členský stát nebo třetí země

Německo

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

- ☐ Název produktu
- ☒ Popis produktu
- ☐ Zeměpisná oblast
- ☐ Důkaz původu
- ☐ Metoda produkce
- ☒ Souvislost se zeměpisnou oblastí
- ☐ Označování
- ☐ Ostatní

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
- ☐ 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)

b) Popis:

ve specifikaci produktu byla dosud uvedena tato minimální množství železa, hořčíku a kyseliny listové:

- železo: nejméně 10 mg/100 g,

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

- hořčík: nejméně 70 mg/100 g,
- kyselina listová: nejméně 90 mikrogramů/100 g.

Minimální množství železa a hořčíku by se měla snížit takto:

- železo: nejméně 4 mg/100 g,
- hořčík: nejméně 60 mg/100 g.

U kyseliny listové již nemá být minimální množství stanoveno.

Odůvodnění:

Dosavadní údaje vycházely z měření cukrové řepy v jednom konkrétním roce před zapsáním CHZO. Jak ukázala pozdější měření, nelze vzhledem k přirozeným výkyvům množství zmíněných látek zajistit, že budou tyto hodnoty dodrženy. Množství obsaženého železa, hořčíku a kyseliny listové v cukrové řepě před sklizní, a tedy i v konečném produktu, je různé podle toho, zda byl daný rok bohatý či chudý na srážky, roli může sehrát i teplota, délka slunečního svitu a další faktory. Z tohoto přirozeného kolísání vyplývá, že je třeba minimální množství železa a hořčíku snížit.

U kyseliny listové je dále třeba zohlednit, že se její obsah přirozeným způsobem zmenšuje. „Rheinisches Zuckerrübenkraut“ je produkt s velmi dlouhou trvanlivostí, a proto lze v konečném produktu po určité době naměřit pouze zanedbatelné množství kyseliny listové. Navíc by bylo množství kyseliny listové naměřené v kádi zpracovatelského podniku pro spotřebitele nerelevantní – v okamžiku prodeje by již množství bylo změněné. Z toho důvodu není vhodné, aby se obsah kyseliny listové vůbec stanovoval.

f) Souvislost se zeměpisnou oblastí:

v druhém oddílu nazvaném „Specifičnost produktu“ se má věta:

„Obsahuje také draslík a kyselinu listovou.“

nahradit tímto zněním:

„Kromě toho produkt obsahuje draslík a kyselinu listovou, jejíž množství je však kolísavé a během skladování postupně klesá.“

Odůvodnění:

Viz odůvodnění k bodu b) Popis.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„RHEINISCHES ZUCKERRÜBENKRAUT“/„RHEINISCHER ZUCKERRÜBENSIRUP“/„RHEINISCHES RÜBENKRAUT“

EU č.: DE-PGI-0105-01288 – 1.12.2014

CHOP () CHZO (X)

1. Název (názyvy)

„Rheinisches Zuckerrübenkraut“/„Rheinischer Zuckerrübensirup“/„Rheinisches Rübenkraut“

2. Členský stát nebo třetí země

Německo

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

Čistá přírodní koncentrovaná šťáva z čerstvě sklizené cukrové řepy, bez rostlinných vláken a bez jakýchkoliv dodatečně přidaných látek.

- Vzhled: tmavohnědý vysokoviskózní sirup
- Chuť: sladká sladová
- Vůně: nasládlé sladovo-karamelová
- Konečný obsah cukru (tolerance $\pm 3\%$)
 - sacharóza, 33 %
 - glukóza, 17 %
 - fruktóza 16 %

- Hodnota Brix: nejméně 78 °Brix
- pH: od 4,4 do 5,0
- Obsah vody: maximálně 22 %
- Železo: nejméně 4 mg/100 g
- Hořčík nejméně 60 mg/100 g
- Draslík: nejméně 50 mg/100 g
- „Zuckerrübenkraut“ se vyrábí bez jakýchkoliv dodatečně přidaných látek. Tento produkt se vyrábí v době sklizně cukrové řepy, tedy od pozdního léta až do jara. Vyrábí se tradičním způsobem, který však odpovídá současným požadavkům potravinového práva, a to takto:
 - Přebírání zboží/kvalita: dodání čerstvě sklizené řepy.
 - Kontrola přejímky: zjištění obsahu cukru za účelem stanovení potřebných provozních parametrů (teplota, délka vaření atd.). Vizuální kontrola podílu nečistot a zelených částí.
 - Skladování: krátké skladování jak u zemědělce, tak v místě zpracování, sladění sklizně s dodávkou.
 - Úprava před dalším opracováním a zpracováním: předčištění; odstranění listů, zeminy a kamenů; následně omytí v pračce.
 - Zpracování: řepa se zpracovává v dané zeměpisné oblasti. Bulvy se dále zpracovávají celé nebo nakrájené na kousky. Rmut se několik hodin zahřívá, resp. šetrně vaří. Zároveň je třeba dbát na to, aby rmut dostatečně dlouho odpočíval. Délka a teplota vaření se určuje podle tradičních postupů v jednotlivých podnicích. Následně se hmota lisuje vysokým tlakem, aby se získala šťáva. Ze získané šťávy se ve filtračních zařízeních odstraňují téměř všechny pevné částičky a čirá šťáva se následně přečerpává do odpařovacího zařízení. V něm se z čiré šťávy ve vakuu jemným způsobem oddělí voda. Obsah sušiny konečného produktu činí přinejmenším 78 °Brix. Před uskladněním je ve zpracovatelském podniku konečný produkt podroben analýze na hodnotu pH, barvu, obsah sacharózy, fruktózy, glukózy a sušiny. Konečný produkt je navíc pravidelně analyzován externí laboratoří. Získaný sirup se skladuje v tancích, z nichž jej lze odebírat a stáčet.

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

Cukrová řepa používaná jako výchozí surovina musí pocházet ze 100 % z vymezené zeměpisné oblasti.

Cukrová řepa používaná k výrobě sirupu tradičně pochází výlučně od místních pěstitelů cukrové řepy.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Celý proces výroby probíhá v dané zeměpisné oblasti.

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*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Porýní. V Severním Porýní-Vestfálsku je to kraj Kolín nad Rýnem (bez okresu Oberbergischer Kreis) a v kraji Düsseldorf je to okres Mettmann, město Düsseldorf, okres Rhein-Kreis Neuss, město Mönchengladbach, okres Viersen, město Krefeld, okres Kleve a okres Wesel. V Porýní-Falci se jedná o okresy Ahrweiler a Mayen-Koblenz.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Specifičnost zeměpisné oblasti:

Vaření řepy má v Porýní několikasetletou tradici, díky níž se vaření a chuť produktu neustále zdokonalovala. Znalosti a dovednosti se předávaly z generace na generaci. Již ve 14. a v 15. století nedílně patřila cukrová řepa mezi

pěstované plodiny. V Porýní se řepné bulvy od 15. století řadily mezi tzv. malé desátky, které sedláci museli odvádět svým pánům. Na počátku 17. století došlo kvůli třicetileté válce k hladomoru a tehdy se zjistilo, že pěstovat cukrovou řepu je jednodušší a výhodnější, než pěstovat obilí. Mimo jiné v Porýní, které bylo nepokojí zasaženo méně, bylo možné náročnější pěstování sladké bílé řepy.

Dnes již nelze s určitostí říci, od kdy přesně se v Porýní sirup „Zuckerrübenkraut“ vyrábí, jeho výroba však zřejmě byla běžná od 18. století. Centrem produkce je dolní Porýní. V Prusku bylo v roce 1860 registrováno 309 výrobců „Zuckerrübenkraut“, přičemž jen v okrese Grevenbroich bylo hlášeno 63 lisů. Sirup se původně vyráběl z krmné řepy nebo z mrkve. V 19. století se prosadila odrůda krmné řepy „Lanker Rübe“ vyšlechtěná v dolním Porýní. Ve druhé polovině 19. století převládala výroba z cukrové řepy. V ročenkách kolínské obchodní komory okolo roku 1870 se můžeme dočíst, že se ročně vyrobilo 6 000 až 10 000 metrických centů sirupu „Zuckerrübenkraut“.

Tento produkt je zároveň důležitou a tradiční součástí celé řady typických porýnských receptů, například porýnské svíčkové (Rheinischer Sauerbraten) nebo cášských perníků (Aachener Printen). Dlouhá tradice výroby tohoto sirupu se jasně odráží i v jazykové rovině: sirup „Zuckerrübensirup“ nazývají obyvatelé Porýní „Rübenkraut“, dříve pak „Rüöwenkrut“ nebo „Röbenkraut“. Tento výraz se používá dodnes a všichni mu rozumí. Než se totiž zjistilo, že z krmné řepy lze vyrábět cukr, používala se řepa jako zelenina (Kraut). Název „Rübenkraut“ se u sirupu z krmné řepy zachoval také proto, že odkazuje na „Apfelkraut“ (sirup získaný z jablek).

V publikaci autora Bertholda Blocka vydané v Lipsku roku 1920 pod názvem Rübensirup - Seine Herstellung, Beurteilung und Verwendung z obrázku 2 vyplývá, že hlavní oblastí pro výrobu sirupu z cukrové řepy bylo Porýní (kruhy s černou výplní). Naopak cukrovarny se nacházely po celé německé říši, v Porýní jich však bylo pouze několik. Zato koncentrace závodů na výrobu sirupu „Zuckerrübenkraut“ zde byla jedinečná. Tento produkt se dodnes vyrábí z velké části právě v Porýní.

Specifičnost produktu:

Tradiční šetrný způsob výroby, který je pevně stanovený dlouholetou tradicí, zaručuje, že v konečném produktu budou zachovány cenné minerální látky, hořčík a železo. Kromě toho produkt obsahuje draslík a kyselinu listovou, jejíž množství je však kolísavé a během skladování postupně klesá. Vyrábí se bez jakýchkoliv dodatečně přidaných látek.

Díky jedinečné výrazné sladké sladové chuti, která vzniká podobně jako nasládlé sladovo-karamelová vůně díky šetrnému způsobu výroby, je tento produkt vhodný nejen jako sladká pomazánka na chleba, ale také jako přísada při pečení a vaření.

„Zuckerrübensirup“ je již dlouho velmi dobře známý a velmi uznávaný. Sirup je proslulý nejen v Porýní, ale i za hranicemi regionu. Známost a pověst produktu vyplývají z jeho dlouhé historie v dané zeměpisné oblasti.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo danou jakostí, pověstí nebo jinými vlastnostmi produktu (u CHZO):

Vynikající pověst produktu pramení z jeho zeměpisného původu.

Sirup „Zuckerrübenkraut“ byl vynalezen právě v Porýní a od té doby se tam vyrábí. Odjakživa se vyráběl z cukrové řepy z Porýní. Zásadní význam pro dobrou pověst produktu mají plody pocházející z této pěstitelské oblasti. Autentičnost produktu je neoddelitelně spjata s místním původem jediné suroviny, jež se k výrobě používá – a to cukrové řepy.

„Zuckerrübenkraut“ se i dnes vyrábí téměř stejně jako v minulých staletích. Vždy se zpracovávaly pouze řepné bulvy z dané oblasti. Z toho v Porýní také vyplývala vysoká koncentrace závodů na výrobu sirupu. Cukrové řepy se i dnes v Porýní pěstuje velké množství, většinou na výrobu cukru, nemalá část je však určena i ke zpracování na „Zuckerrübenkraut“.

Cukrová řepa používaná k výrobě sirupu tradičně pochází výlučně od místních pěstitelů cukrové řepy. Cukrová řepa se pěstuje na základě smluví úpravy mezi zpracovateli a zemědělci, díky čemuž je v oblasti zemědělské produkce možné poskytovat komplexní poradenství. Mezi výrobcí a zpracovateli se vytvořila efektivní, transparentní a ověřitelná spolupráce. Zaručený odbyt poskytuje pěstitelům cukrové řepy nutnou jistotu a základ pro plánování. Kvalita cukrové řepy, resp. její chemické parametry, se pravidelně zkoumají pomocí identických analytických postupů.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

<https://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/40829>

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

(2016/C 403/09)

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

ŽÁDOST O 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.

„PISTACCHIO VERDE DI BRONTE“

č. EU: PDO-IT-02144 – 7.6.2016

CHOP (X) CHZO ()

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Consorzio Tutela Pistacchio Verde di Bronte DOP

Adresa: Piazza Nunzio Azzia, 14

95034 Bronte (CT)

ITALIA

E-mail: presidente@consorziopistacchioverde.it

Sdružení na ochranu CHZO „Pistacchio Verde di Bronte“ je oprávněno k podání žádosti o změnu ve smyslu čl. 13 odst. 1 vyhlášky ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví č. 12511 ze dne 14. října 2013.

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

3. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká

- ☐ Název produktu
- ☒ Popis produktu
- ☐ Zeměpisná oblast
- ☐ Důkaz původu
- ☒ Metoda produkce
- ☐ Souvislost
- ☒ Označování
- ☒ Jiná [aktualizace]

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.
- ☐ 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.

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

5. Změna (změny)

Popis produktu

Článek 6 – Vlastnosti produktu

1. Tyto body uvedené v článku 6 specifikace produkce:

- „kotyledony sytě zelené barvy; poměr chlorofylu typu a a chlorofylu typu b mezi 1,3 a 1,5,“
- „obsah vlhkosti mezi 4 % a 6 %,“
- „vysoký obsah mononenasycených mastných kyselin v plodech (s převahou kyseliny olejové (72 %), po níž následuje kyselina linolová (15 %) a kyselina palmitová (10 %)).“

se mění takto:

- „kotyledony sytě zelené barvy; poměr chlorofylu typu a a chlorofylu typu b je nejméně 1,3,“
- „obsah vody je nejvýše 6 %,“
- „vysoký obsah mononenasycených mastných kyselin v plodech (s převahou kyseliny palmitové, jejíž obsah činí nejméně 10 %, kyseliny linolové, jejíž obsah činí nejméně 15 %, a obsahem kyseliny olejové nejvýše 72 %).“

Produkt „Pistacchio Verde di Bronte“ se značně odlišuje od jiných druhů pistácií tím, že je schopen zachovat si sytě zelené zabarvení až do úplné zralosti, čímž je zaručeno, že zůstane sladký (není trpký a neobsahuje fenoly). Zelené zabarvení je způsobeno nejen vysokou koncentrací chlorofylu, ale zejména značně vyšším zastoupením chlorofylu typu a na úkor chlorofylu typu b. Čím vyšší je poměr ve prospěch chlorofylu typu a nad chlorofylem typu b, tím vyšší je kvalita pistácie Bronte (Bellomo, M. G., and B. Fallico. „Anthocyanins, chlorophylls and xanthophylls in pistachio nuts (*Pistacia vera*) of different geographic origin.“ *Journal of Food Composition and Analysis* (2007): s. 352–359). Zvýšení maximální hodnoty tohoto poměru je tedy nezbytné, aby se určitá část produktu nevyhazovala, což by bylo z hlediska kvality neopodstatněné.

Obsah vlhkosti v pistáciích byl snížen, aby byly lépe chráněny před napadením plísní.

Na podíl mastných kyselin mají vliv různé parametry související se zeměpisnou šířkou, složením půdy a měnicími se klimatickými podmínkami, a tak se z technického hlediska jeví jako nezbytné vyjádřit podíly kyseliny palmitové, kyseliny linolové a kyseliny olejové jiným způsobem. U kyseliny palmitové a kyseliny linolové se prostřednictvím změny navrhuje uvádět minimální povolenou hodnotu (obsah kyseliny palmitové nejméně 10 %, obsah kyseliny linolové nejméně 15 %) a u kyseliny olejové maximální hodnotu (obsah kyseliny olejové nejvýše 72 %).

Metoda produkce

Článek 5 – Příprava půdy

2. Věta:

„V případě nových pěstebních ploch je při přípravě půdy třeba vyrovnat povrch, aby se ulehčilo odvodňování, provést kultivační práce a hloubkové hnojení.“

se mění takto:

„V případě nových pěstebních ploch je třeba, pokud je to možné, při přípravě půdy vyrovnat povrch, aby se ulehčilo odvodňování, provést kultivační práce a hloubkové hnojení.“

Změnou se zohledňují vlastnosti půdy nových pěstebních ploch, kterou nelze vždy náležitě připravit, protože je sopečného původu nebo se jedná o oblast zahrnutou do přírodního parku sopky Etna.

Článek 5 – Pravidla pěstování

3. Odstavec:

„Jedinečné půdně-klimatické podmínky a technika odstraňování oček v oblasti produkce pistácií s CHOP ‚Pistacchio Verde di Bronte‘ uvedené v článku 3 umožňují zvyšovat přirozenou obměnu druhů a mít prospěch z fyto-sanitární ochrany.“

se mění takto:

„Pistácie ‚Pistacchio Verde di Bronte‘ se v dané oblasti produkce mohou pěstovat těmito způsoby:

- konvenčním systémem podle pravidel správné zemědělské praxe regionu Sicílie a/nebo mezinárodních subjektů,
- systémem integrované ochrany rostlin v souladu s požadavky stanovenými v nařízení (ES) č. 1257/99 ve znění pozdějších změn a dodatků,
- systémem biologické ochrany v souladu s požadavky stanovenými v nařízení (ES) č. 834/2007 ve znění pozdějších změn a dodatků.

Pěstitel musí provádět:

- každoroční prořezávání stromů,
- hubení plevelů,
- odstraňování oček v roce, kdy rostliny neprodukují, a umožnit tak zvýšení obměny druhů a prospěch z fyto-sanitární ochrany,
- činnosti umožňující účinné řízení jak abiotických, tak biotických nepříznivých jevů.“

Změnou výše uvedeného odstavce se dosáhne vyšší přesnosti v popisu schválených pravidel pěstování, jež jsou uvedena ve specifikaci produkce, a v činnostech, jež musí pěstitel na dané pěstební ploše provádět.

4. Vkládá se tato věta, která zní:

„Nejvyšší povolená dvouletá jednotková produkce produktu ve skořápce je stanovena na 1 700 kg/ha.“

Skutečnost, že se vkládá maximální výnos produktu ve skořápce na hektar, má dvojí účel. Prvním je pěstitele odradit od intenzivního způsobu pěstování, jenž je zaměřen na co nejvyšší produkci a který může negativně ovlivňovat kvalitu produktu. Druhým účelem je poskytnout další prvek pro kontrolu produkce pistácií „Pistacchio Verde di Bronte“ s cílem posílit kontrolu podvodného jednání.

Článek 5 – Sklizeň, uskladnění a zpracování

5. Věta:

„Pistácie se sklízí ručně setřásáním do sítí nebo srážením a používají se košíky, aby plody nepadaly na zem.“

se mění takto:

„Pistácie se sklízí setřásáním do sítí nebo srážením a používají se košíky, aby plody nepadaly na zem.“

Na základě této změny lze při sklizni používat mechanická zařízení, jako např. motorová zařízení pro setřásání a zařízení fungující na bázi vibrace, jež pěstitelům usnadňují sklizeň, aniž by došlo k poškození produktu.

6. Věta:

„Po odstranění oplodí se plod ve skořápce ihned suší na přímém slunečním světle nebo pomocí jiných způsobů sušení, přičemž teplota produktu se udržuje mezi 40 a 50 °C, dokud obsah zbytkové vlhkosti v jádru pistácie nedosáhne 4 až 6 %.“

se mění takto:

„Po odstranění oplodí se plod ve skořápce ihned suší na přímém slunečním světle nebo pomocí jiných způsobů sušení, přičemž teplota produktu se udržuje pod 50 °C, dokud obsah zbytkové vlhkosti v jádru pistácie není maximálně 6 %.“

Díky možnosti sušit produkt i při teplotách nedosahujících 40 °C lze lépe zachovat barvu pistácie.

Změna hodnoty vlhkosti umožňuje produkt lépe chránit před napadením plísněmi, a prodloužit tak dobu jeho trvanlivosti.

7. Věta:

„Sušený produkt se uchovává v nových obalech z juty, papíru nebo polyethylenu a skladuje se na suchém a dobře větraném místě tak, aby nedošlo ke kontaktu se zemí nebo se zdi.“

se mění takto:

„Sušený produkt se uchovává v nových obalech vyhovujících platným právním předpisům a skladuje se na vhodném suchém a dobře větraném místě tak, aby nedošlo ke kontaktu se zemí nebo se zdi.“

Změna je nezbytná z toho důvodu, aby se rozšířila možnost použití obalů z jakéhokoli materiálu, jež platné právní předpisy připouštějí.

8. Věta:

„Od března do října v závislosti na povětrnostních podmínkách se různé druhy produktu, tj. ve skořápce, zba-veného skořápky či loupaného, uchovávají při teplotě 13 až 17 °C nebo ve vakuovaných baleních či baleních v ochranné atmosféře opatřených pečeti.“

se mění takto:

„Od března do října v závislosti na povětrnostních podmínkách se různé druhy produktu, tj. ve skořápce, zba-veného skořápky či loupaného, uchovávají při teplotě nejvýše 15 °C nebo ve vakuovaných baleních či baleních v ochranné atmosféře opatřených pečeti.“

Změnou teploty při skladování se zohledňují teploty ve skladovacích prostorech. Tím, že se produkt bude skladovat při teplotě nejvýše 15 °C, se zlepší a prodlouží jeho trvanlivost.

Označování

Článek 8 – Balení a označování

9. Věta:

„Dále musí být na etiketě rovněž uvedeno jméno, obchodní název, adresa balírny, jakož případně i název podniku, z něhož plody pocházejí, původní hrubá hmotnost a rok produkce.“

se mění takto:

„Dále musí být na etiketě rovněž uvedeno jméno, obchodní název, adresa balírny, jakož případně i název podniku, z něhož plody pocházejí, původní čistá hmotnost a rok produkce.“

Odstavec byl uveden do souladu s předpisy Unie pro označování, jež stanoví, že je třeba uvádět čisté množství produktu, a nikoli hrubé.

Aktualizace

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

Orgán pověřený kontrolou se nahrazuje subjektem Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia „A. Mirri“ – Via G. Marinuzzi, 3 – 90129 Palermo – Tel.: +39 091 6565328, Fax: +39 091 6565437, e-mail: servizio certificazioni@izssicilia.it

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„PISTACCHIO VERDE DI BRONTE“

č. EU: PDO-IT-02144 – 7.6.2016

CHOP (X) CHZO ()

1. Název

„Pistacchio Verde di Bronte“

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

Třída 1.6 Čerstvé nebo zpracované ovoce, zelenina a obiloviny

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

CHOP „Pistacchio Verde di Bronte“ označuje plod rostlin druhu *Pistacia vera*, kultivaru *Napoletana*, nazývaného rovněž *Bianca* nebo *Nostrale*, naroubovaného na rostlinu *Pistacia terebinthus*. Tento plod může být buď ve skořápce, bez skořápky nebo loupaný. Výskyt rostlin jiných odrůd a/nebo použití jiných podnoží, než je *Pistacia terebinthus*, je povoleno v maximální míře 5 %. Tato míra se vztahuje na všechny rostliny pěstované v pistáciových sadech. Osvědčení nebude v žádném případě uděleno produktům z jiných rostlin, než je kultivar *Napoletana*.

V okamžiku uvedení na trh musí pistácie „Pistacchio Verde di Bronte“ nejen splňovat obecné jakostní normy, ale musí mít rovněž tyto fyzické a organoleptické vlastnosti: kotyledony sytě zelené barvy, poměr chlorofylu typu a a chlorofylu typu b je nejméně 1,3, silná aromatická chuť bez příchuti plísně nebo jiných neobvyklých chutí, obsah vlhkosti je nejvýše 6 %, vysoký obsah mononenasycených mastných kyselin v plodech (s převahou kyseliny palmitové, jejíž obsah činí nejméně 10 %, kyseliny linolové, jejíž obsah činí nejméně 15 %, a obsah kyseliny olejové nejvýše 72 %).

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

Pěstování, sklizeň i zpracování pistácií „Pistacchio Verde di Bronte“ probíhají v oblasti produkce uvedené v bodě 4.

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

Produkt se uvádí na trh v různých druzích nových balení podle platných právních předpisů, a to do dvou let po sklizni.

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

Pistácie „Pistacchio Verde di Bronte“ se mohou uvést ke spotřebě pouze s logem chráněného označení původu připevněným na každém balení.

Označení „Pistacchio Verde di Bronte“ se musí uvést jasnými a nesmazatelnými písmeny, která se výrazně odlišují od jakéhokoli dalšího textu.

Dále musí být na etiketě rovněž uvedeno jméno, obchodní název, adresa balírny, jakož případně i název podniku, z něhož plody pocházejí, původní čistá hmotnost a rok produkce.

Údaj o týdnu, kdy byla provedena sklizeň, je nepovinný. Logo CHOP sestává z nápisu „Denominazione d'Origine Protetta D.O.P.“ (Chráněné označení původu CHOP), umístěného nad vyobrazením sopky Etny, a plodu pistácie. Dole je nápis „Pistacchio Verde di Bronte“.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce pistácií „Pistacchio Verde di Bronte“ se rozkládá na katastrálním území obcí Bronte, Adrano a Biancavilla v provincii Catania v nadmořské výšce mezi 400 a 900 m.n.m.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Oblast produkce se vyznačuje půdou sopečného původu a polosuchým subtropickým středoziemním podnebím s dlouhými a suchými léty, srážkami během podzimních a zimních měsíců a výraznými teplotními výkyvy mezi dnem a nocí. Tyto půdní a klimatické faktory spolu s výskytem řečiku terebintového (*Pistacia terebinthus*), pěstovaného v uvedené oblasti člověkem, dodávají plodu zvláštní jakostní vlastnosti (syť zelená barva typická pro tuto oblast, podlouhlý tvar, aromatická chuť a vysoký obsah mononenasycených mastných kyselin v plodech), kterých je těžké dosáhnout v jiných oblastech produkce nebo jinde v oblasti masivu Etny. Tato zvláštní kombinace půdních a klimatických faktorů a lidských faktorů dodává pistáciím s CHOP „Pistacchio Verde di Bronte“ specifické vlastnosti, díky nimž je tento produkt v rámci svého druhu jedinečný.

K rozšíření pěstování pistácií „Pistacchio Verde di Bronte“ na Sicílii došlo v období arabské nadvlády (VIII. a IX. století n.l.). Když se v důsledku invazí barbarů rozpadla Římská říše, dobyli Sicílii Arabové (berberští z Tuniska, muslimové, černoši ze Súdánu), kteří Sicílii popisovali jako „rajskou zahradu“. A byli to právě Arabové, kdo kromě pěstování citrónů, pomerančů, cukrové třtiny, bavlny, palem, papyru a lilků zavedli i pěstování pistácií. Ještě dnes jsou pistácie „Pistacchio Verde di Bronte“ důležitou a typickou přísadou sicilských sladkostí, zejména těch z oblasti Catanie.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní postup námítky tím, že zveřejnil návrh změny specifikace CHOP „Pistacchio Verde di Bronte“ v Úředním věstníku Italské republiky č. 56 ze dne 8. března 2016.

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

(2016/C 403/10)

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

ŽÁDOST O 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

„SCHWÄBISCHE SPÄTZLE“/„SCHWÄBISCHE KNÖPFLE“

EU č.: DE-PGI-0105-01384 – 12.10.2015

CHOP () CHZO (X)

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Schutzgemeinschaft Schwäbische Spätzle

Adresa: Dottingerstraße 69
72525 Münsingen
DEUTSCHLAND

Oprávněný zájem:

Žadatel je totožný s původním žadatelem. Výše uvedené sdružení pro ochranu seskupuje výrobce, popř. zpracovatele předmětného produktu.

2. Členský stát nebo třetí země

Německo

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

- ☐ Název produktu
- ☒ Popis produktu
- ☐ Zeměpisná oblast
- ☐ Důkaz původu
- ☒ Metoda produkce
- ☒ Souvislost se zeměpisnou oblastí
- ☐ Označování
- ☐ Jiná [uveďte]

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
- ☐ 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)

b) Popis

- 1) V první větě se za slova „... vaječné těstoviny z čerstvých vajec“ doplňují slova: „(v případě sušených těstovin), popř. z vaječné melanže a/nebo čerstvých vajec (v případě čerstvých těstovin)“.

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

- 2) Na konci prvního odstavce se doplňují následující věty, jež dříve figurovaly v oddíle e) o výrobní metodě:

„Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ se uvádějí na trh jako čerstvé těstoviny určené k přímé spotřebě nebo též jako těstoviny pasterizované a/nebo chlazené či hluboce zmrazené. Další formou, která je uváděna na trh, jsou trvanlivé sušené těstoviny.“

- 3) V oddíle o složení:

— V první větě se za slova „... jsou krupice, čerstvá vejce“ vkládají slova: „(u sušených Spätzle/Knöpfle), příp. vaječná melanž a/nebo čerstvá vejce (u čerstvých ‚Spätzle‘/‚Knöpfle‘)“.

— Na konci oddílu se doplňuje následující text:

„Čerstvé ‚Schwäbische Spätzle‘/‚Schwäbische Knöpfle‘ je také možné potřít chuťově neutrálním stolním olejem, který nezmění jejich barvu, tato úprava však není nutná.“

- 4) V oddíle o charakteristických znacích:

— Údaje o kvalitě vajec se nahrazují tímto:

„Kvalita vajec v případě suchého produktu ‚Schwäbische Spätzle‘/‚Schwäbische Knöpfle‘: čerstvá vejce odpovídající směrnici pro těstoviny.“

Kvalita vajec v případě čerstvého produktu ‚Schwäbische Spätzle‘/‚Schwäbische Knöpfle‘: vaječná melanž a/nebo čerstvá vejce odpovídající směrnici pro těstoviny.“

— V odrážce „Kvalita krupice“ stojí namísto slov „... nebo špaldová mouka“ slova „... a/nebo špaldová krupice“.

— V odrážce „Kvalita mouky u čerstvého produktu ‚Schwäbische Spätzle‘/‚Schwäbische Knöpfle‘“ se mění slova „pšeničná nebo špaldová mouka“ za slova „pšeničná a/nebo špaldová mouka“.

— Na konci oddílu se doplňuje následující text:

U čerstvých těstovin „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ je nepovinnou přísadou chuťově neutrální stolní olej k potírání, který u produktu nesmí měnit jeho barvu.

Odůvodnění:

- 1) Nahrazení „čerstvých vajec“ „vaječnou melanží“ u čerstvých těstovin „Spätzle“/„Knöpfle“

Zatímco mnozí výrobci sušených těstovin si slepíčí vejce sami vytloukají a následně je v krátké době zpracovávají jako čerstvá, výrobci čerstvých těstovin si vejce běžně nevytloukají (s výjimkou gastronomických a drobných manuálních provozů).

Nepasterizovaná vaječná hmota totiž velmi snadno podléhá mikrobiální zkáze, a zejména výrobci čerstvých těstovin tudíž čelí značně velkému riziku, že bude ovlivněna kvalita této suroviny, a ve výsledku i kvalita jejich konečného produktu. Výrobci čerstvých těstovin proto sahají po pasterizované vaječné melanži od uznávaných dodavatelů.

Ti musejí mít příslušná povolení podle veterinárních a potravinářských předpisů EU a u suroviny (skořápkových vajec) i konečného výrobku musejí rutinně provádět bezpočet kontrol. Kvalita surových skořápkových vajec se proěřuje pravidelnými a rozsáhlými kontrolami dodávek, skladovacích podmínek a velikosti vzduchových komůrek, přičemž součástí kontrol jsou i analýzy na přítomnost škodlivých látek prováděné externími akreditovanými laboratorii. Po pasterizaci probíhají podle šarží další chemicko-fyzikální a mikrobiologické rozbor, které u dodávaného produktu zaručují velmi vysokou bezpečnost co do čerstvosti, trvanlivosti a stálosti jeho vlastností. Pokud jde o čerstvost, velkou výpovědní hodnotu má v této souvislosti zejména stanovení obsahu organických kyselin (kyseliny mléčné, beta-hydroxymáselné a jantarové).

Čerstvá vejce ve smyslu směrnice pro těstoviny mohou rovněž pocházet ze schválených provozů – v takovém případě však musí být pasterizované vaječné produkty dodány výrobci těstovin do 24 hodin a výrobce je musí v krátké době zpracovat.

Pro výrobce čerstvých těstovin však není vždy snadné těmto kritériím v praktickém provozu dostát, především po víkendech a svátcích.

Na druhé straně směrnice pro těstoviny nestanoví žádný požadavek na stáří vajec – definují pouze, v jaké době od vytlučení musí být vejce zpracována.

To, jak jsou vejce před vytlučením stará (v závislosti na podmínkách skladování), je však rozhodujícím faktorem z hlediska kvality, a tento faktor není ve směrnici zohledněn. Nespornou podmínkou je používání vajec jakostní třídy A, a to jak v případě čerstvých vajec, tak v případě vaječné melanže. Pasterizovanou vaječnou melanž použítvanou k výrobě čerstvých vaječných těstovin lze skladovat po dobu nejvýše čtrnácti dnů od data snůšky. Stáří čerstvých vajec se nesmí odchýlovat od uvedené doby skladování.

Z výše uvedeného vyplývá, že používání vaječné melanže při výrobě čerstvých těstovin „Spätzle“/„Knöpfle“ vyhovuje požadavkům na bezpečnost výroby, je přinejmenším rovnocenné používání čerstvých vajec a nemá žádný negativní vliv na kvalitu konečného výrobku.

2) Popis různých forem produktu „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“, které jsou uváděny na trh (jako čerstvé a sušené těstoviny), patří tematicky do oddílu b) specifikace, kam by měl být tudíž přesunut z oddílu e).

3) Stolní olej coby nepovinná přísada

Čerstvé těstoviny se po výrobě nesuší nebo se ponechávají pouze zaschnout, a kvůli vyššímu obsahu vody, než jaký vykazují sušené těstoviny, se tak k sobě snadno lepí. Aby se tomuto slepování předešlo, je zapotřebí mezi přísady přidat stolní olej. Tím si čerstvé těstoviny udrží svoji konzistenci a svůj tvar a při přípravě na straně konečného spotřebitele se zvýší kvalita produktu, protože těstoviny lze volně vyjmout z obalu a ohřát.

Používání chuťově neutrálního a nezbarvujícího stolního oleje zaručuje, že u produktu „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ zůstávají nezměněny jeho chuť a barva.

Také v gastronomických zařízeních a domácnostech je potírání těstovin olejem při jejich přípravě a uchovávání běžným postupem. Při vaření sušených těstovin se do vody zpravidla přidává trochu oleje, aby se zabránilo jejich případnému slepení.

Potírání čerstvých těstovin „Spätzle“/„Knöpfle“ stolním olejem tedy odpovídá technologickým potřebám a nemá žádný nepříznivý vliv na kvalitu ani charakteristické vlastnosti výrobku.

4) V případě změny formulace „... nebo špaldová mouka“ na formulaci „... a/nebo špaldová krupice“ jde jednak o opravu zjevné chyby, jednak o objasnění, že pšeničnou krupici lze rovněž mísit se špaldovou, což ostatně odpovídá zvyklostem výrobců.

Totéž platí i o změně formulace „pšeničná nebo špaldová mouka“ na formulaci „pšeničná a/nebo špaldová mouka“.

e) *Metoda výroby*

Na konci oddílu se část věty „... u čerstvých těstovin následuje případně chlazení, pasterizace a nakonec chlazení na 2–7 °C“ mění takto:

„... u čerstvých těstovin následuje pasterizace a posléze chlazení na 2–7 °C nebo hluboké zmrazení“.

Odůvodnění:

Jedná se o formulační úpravu a vysvětlující doplnění, že čerstvé těstoviny mohou být též hluboce zmrazeny. Že je v nabídce i hluboko zmrazený produkt „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“, už vyplývá z oddílu b) popisu.

f) *Souvislost se zeměpisnou oblastí*

Specifičnost produktu

V první větě se za slova „... vaječné těstoviny z čerstvých vajec“ doplňují slova: „(v případě sušených těstovin), popř. z vaječné melanže a/nebo čerstvých vajec (v případě čerstvých těstovin)“.

Odůvodnění:

Viz odůvodnění k nahrazení „čerstvých vajec“ „vaječnou melanží“ u čerstvých těstovin „Spätzle“/„Knöpfle“ v oddíle b) popisu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„SCHWÄBISCHE SPÄTZLE“/„SCHWÄBISCHE KNÖPFLE“

EU č.: DE-PGI-0105-01384 – 12.10.2015

CHOP () CHZO (X)

1. **Název (názvy)**

„Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Německo

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

Třída 2.5 Těstoviny

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

„Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ jsou vaječné těstoviny z čerstvých vajec (v případě sušených těstovin), popř. z vaječné melanže a/nebo čerstvých vajec (v případě čerstvých těstovin) vyrobené v domácím stylu, nerovnoměrného tvaru a drsného, pórovitého povrchu. Tuhé těsto se vkládá přímo do vroucí vody/páry. Oba názvy označují v obecném jazykovém úzu tentýž produkt vyrobený ze stejného těsta a jsou vzájemně zaměnitelné. Vaječné těstoviny mohou být silné či tenké a dlouhé či krátké. Jazykové vymezení není možné, přechody v úzu jsou nejasné a regionálně se rovněž vykládají různě.

„Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ se uvádějí na trh jako čerstvé těstoviny určené k přímé spotřebě nebo též jako těstoviny pasterizované a/nebo chlazené či hluboce zmrazené. Další formou, která je uváděna na trh, jsou trvanlivé sušené těstoviny.

Charakteristické znaky:

Barva/vzhled: přirozená, zlatožlutá–světle žlutá.

Tvar: vaječné těstoviny s nepravidelným tvarem; drsný a pórovitý povrch; domácí styl; mohou být tenké či silné, podlouhlé či krátké.

Konzistence/textura: na skus, odolné při vaření/nelepí se, s drsným povrchem.

Kvalita vajec v případě suchého produktu „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“: čerstvá vejce odpovídající směrnici pro těstoviny.

Kvalita vajec v případě čerstvého produktu „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“: vaječná melanž a/nebo čerstvá vejce odpovídající směrnici pro těstoviny.

Obsah vajec na kg krupice/mouky:

sušené „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“: minimálně 2 vejce/kg krupice, zpravidla se na kg krupice přidávají 4 nebo 6 vajec;

čerstvé „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“: minimálně 8 vajec/kg krupice a mouky.

Kvalita krupice: krupice z pšenice tvrdé a/nebo špaldová krupice.

Kvalita mouky u čerstvého produktu „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“: pšeničná a/nebo špaldová mouka.

Kvalita vody: čerstvá pitná voda.

Sůl: nepovinná, maximálně 1 %.

Koření, bylinky, špenát: nepovinné.

Obsah kyseliny citronové: u čerstvých „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ nepovinná.

Chuťově neutrální a nezbarvující stolní olej: u čerstvých těstovin „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ nepovinný.

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

Prísadami k výrobě „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ jsou krupice, čerstvá vejce (u sušených těstovin), příp. vaječná melanž a/nebo čerstvá vejce (u čerstvých těstovin) a pitná voda. Lze také přidat sůl (maximálně 1 %), koření, bylinky a špenát. U čerstvých „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ lze také přidat kyselinu citronovou a dále lze zcela či částečně nahradit krupici moukou. „Čerstvé „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ je také možné potřít chuťově neutrálním stolním olejem, který nezmění jejich barvu, tato úprava však není nutná.

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

Aby byla zaručena pravost tradičního a regionálně typického produktu a trvale vysoká jakost, musí se výroba produktu „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti. Výroba čerstvých těstovin a sušených těstovin probíhá až po chlazení, resp. sušení ve stejných výrobních fázích. Tradičně se „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ seškrabují ručně, teprve od počátku 20. století se začala rozšiřovat strojová výroba produktu „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“. Přísady se smíchají a hmota se hněte tak dlouho, až je těsto tuhé. Od zavedení hnětacích strojů je tento proces převážně mechanizován. Těsto se vytvaruje a vloží do vroucí vody nebo vodní páry. Konzistence těsta a správná teplota a doba vaření vyžadují jemný instinkt a zkušenost, které lze jen těžko standardizovat. Ručním dovednostem výrobců a regionálnímu výrobnímu postupu se přikládá zvláštní význam. Pokud jde o sušené těstoviny, uvařené „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ se předsuší a pak suší, u čerstvých těstovin následuje případně pasterizace a posléze chlazení na 2–7 °C nebo hluboké zmrazení.

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

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast Švábsko zahrnuje celé území spolkové země Bádensko-Württembersko a celé území regionu Švábsko ve svobodném státu Bavorsko.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Specifičnost zeměpisné oblasti

„Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ mají v zeměpisné oblasti staletou tradici výroby a velký význam pro švábskou kuchyni. Ručním dovednostem výrobců a regionálnímu výrobnímu postupu se přikládá zvláštní význam. Tradičně se „Spätzle“ seškrabují ručně a „Spätzle“ seškrabované z prkýnka se dodnes považují za mimořádnou pečť kvality. Z ekonomických důvodů se v zeměpisné oblasti od počátku 20. století začala rozšiřovat strojová výroba „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ v domácím stylu, tj. jako by byly seškrabávány ručně. S cílem zachovat pravost a domácí styl „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ byly zaregistrovány první patenty založené na praktických zkušenostech (srov. např. Deutsches Reichpatent 471046). Řada výstav dokumentuje tradiční výrobní postup v regionu Švábsko od počátků až do současnosti (srov. „Spätzle und Knöpfle – Geschichte(n) rund um das Leibgericht der Schwaben“, „Blickfang: Alte Zeiten“, Oftringen; „Spätzle — Schaben, pressen, hobeln“, Freilichtmuseum Beuren). Četné soutěže ve vaření a řada světových rekordů v seškrabování „Spätzle“ podtrhují zvláštnost zeměpisné oblasti v souvislosti s lidskými faktory. Výrobní postup, který hraje významnou roli pro pozdější vlastnosti produktu, si předávali místní lidé z generace na generaci. Tradici výroby „Spätzle“ ve Švábsku je možno vysledovat až do 18. století. V roce 1725 označil württemberský rada a osobní lékař Rosino Lentilio za „Knöpflein“ a „Spazen“ „vše, co se připravuje z mouky“. Tehdy byla ve švábsko-alemské oblasti široce rozšířená špalda. V tomto chudém regionu drobných zemědělců se tato nenáročná obilovina, které se daří i na málo plodné půdě, těšila velké oblibě. Vzhledem k tomu, že špaldová mouka obsahuje mnoho lepkových bílkovin, díky nimž se těsto v dobách nouze připravovalo i bez přidání vajec, používala se k výrobě „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ především špalda. Proslulosti dosáhly „Spätzle“ v oblasti Münsinger Alb. S počátkem industrializace a zvyšující se prosperitou obyvatelstva se „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ staly z každodenní stravy kulinařskou specialitou pro sváteční dny. V popisu švábské zemědělské vesnice z roku 1937 jsou „Spätzle“ uvedeny jako slavnostní jídlo. O rok dříve povýšil místní básník Sebastian Blau „Spätzle“ na symbol regionální identity Švábů: „...„Spätzle“ jsou základem naší kuchyně, slávou naší země, ...alfou a omegou švábského jídelníčku...“. Tradiční regionální výrobní postupy a vysoce vyvinuté ruční dovednosti při výrobě „Spätzle“ umožnily v jinak od přírody znevýhodněných místech zeměpisné oblasti výrobu vysoce hodnotného produktu. „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ dnes ve Švábsku nabízejí ve svém sortimentu téměř všichni výrobci těstovin a gastronomové a od 80. let je také úspěšně vyvážejí. Pro obyvatele žijící v této zeměpisné oblasti se tento produkt stal symbolem identity. Velký význam „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ pro švábskou kuchyni dokládá mimo

jiné i román „Die Geschichte von den sieben Schwaben“, poprvé vydaný v roce 1827, podle kterého je ve Švábsku zvykem „jíst pětkrát denně, a to pětkrát polévku a dvakrát k tomu ‚Knöpfle‘ nebo ‚Spätzle‘“. V roce 1892 napsala Elise Henle, že se sluší, aby každá švábská žena ovládala přípravu „Spätzle“: „není správné švábské děvče, když neumí vařit ‚Spätzle‘“. V novější době uvádí švábský spisovatel Siegfried Ruoff v kuchařce „Schwäbische Spätzleküche“ pro region Švábsko více než 50 různých receptů na „Spätzle“.

Specifická vlastnost produktu

„Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ jsou na rozdíl od ostatních těstovin vaječné těstoviny z čerstvých vajec (v případě sušených těstovin), popř. z vaječné melanže a/nebo čerstvých vajec (v případě čerstvých těstovin) vyrobené v domácím stylu, nerovnoměrného tvaru a drsného, pórovitého povrchu. Tuhé těsto se vkládá přímo do vroucí vody/páry. Mohou být silné či tenké a podlouhlé či krátké. Jedná se o jediné těstoviny, které se poprvé vaří již během výroby. Vlhké těsto se buď protlačí skrz děrované plechy, nebo kape skrz tyto plechy do vroucí vody. Těsto se případně během tohoto procesu krájí.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo danou jakostí, pověstí nebo jinými vlastnostmi produktu (u CHZO)

Příčinná souvislost mezi zvláštností „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ a jejich zeměpisným původem vyplývá ze skutečnosti, že „Spätzle“ jsou díky svému původu neobyčejně ceněny. Jedná se o tradiční a typické regionální těstovinové speciality ze švábské oblasti, které jsou známé a ceněné zejména v tomto regionu, ale i mimo něj. To na jedné straně potvrzuje jak řada vyjádření, která obdržel vnitrostátní úřad, tak průzkum spotřebitelů z roku 2002.

Na druhé straně dokládá řada odkazů v literatuře, v novinových článcích a regionálních kuchařkách zásadní význam a hodnotu, které jsou „Spätzle“/„Knöpfle“ jako „švábskému národnímu jídlu“ ve švábské kuchyni připisovány.

„Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ dnes ve Švábsku nabízejí ve svém sortimentu téměř všichni výrobci těstovin a gastronomové a od 80. let minulého století je také úspěšně vyvážejí. „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ jsou neobyčejně ceněny především z důvodu tradičního regionálního výrobního postupu a vysoce vyvinuté ruční dovednosti při výrobě „Spätzle“ v regionu Švábsko, přičemž neobyčejné vážnosti se těší ručně seškrabované „Spätzle“. Rovněž strojová výroba vyžaduje jemný instinkt a zkušenost, a proto se ručním dovednostem výrobců a regionálnímu výrobnímu postupu také přikládá zvláštní význam. Lze proto vycházet z toho, že pověst „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ je úzce spojena s regionem původu.

„Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ jsou spotřebitelům velmi dobře známy a díky svému regionálnímu původu se těší neobyčejné vážnosti, která se zakládá na jejich dlouhé tradici jako speciality regionu Švábsko a zde vyvinutým ručním dovednostem k výrobě „Spätzle“. Ručně seškrabované „Spätzle“ se přitom považují za zvláštní pečeti kvality. Již celoněmecký průzkum provedený v roce 1965 společností Konsumgenossenschaft Stuttgart e.G. doložil, že „Spätzle“ jsou v regionech Stuttgart a Reutlingen vysoce ceněny. Rovněž švábská literatura je bohatá na básně týkající se oblíbeného jídla Švábů, jak například dokazuje báseň „Das Lob der Schwabenknöpfle“ publikovaná v roce 1838 ve Schwarzwälder Boten, báseň „Schwäbische Leibspeisa“ nebo „Spätzles-Lied“. Dále se na „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ rovněž odkazuje v četných slavnostech a zvycích a tento produkt je také propagován v rámci týdnů specialit či kurzů, seminářů a soutěží v seškrabování „Spätzle“. V novější době převzaly „Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“ rovněž roli kulinařského velvyslance regionu Švábsko.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2016/26/Teil-7/20160701>

OPRAVY

Oprava sdělení Komise v rámci provádění směrnice Evropského parlamentu a Rady 1999/5/ES o rádiových zařízeních a telekomunikačních koncových zařízeních a vzájemném uznávání jejich shody

(Zveřejnění názvů a odkazů harmonizovaných norem v rámci harmonizačního právního předpisu Unie)

(Úřední věstník Evropské unie C 249 ze dne 8. července 2016)

(2016/C 403/11)

Strana 4, norma EN 60065:2014:

místo:

„Cenelec	EN 60065:2014 Zvukové, obrazové a podobné elektronické přístroje – Požadavky na bezpečnost IEC 60065:2014 (Modifikovaná)	17.4.2015	EN 60065:2002 + A11:2008 + A12:2011 + A1:2006 + A1:2006 + A2:2010 Pozn. 2.1	17.11.2017	Článek 3.1.a (a článek 2 2006/95/ES)
	EN 60065:2014/AC:2016	Toto je první zveřejnění“			

má být:

„Cenelec	EN 60065:2014 Zvukové, obrazové a podobné elektronické přístroje – Požadavky na bezpečnost IEC 60065:2014 (Modifikovaná)	17.4.2015	EN 60065:2002 + A11:2008 + A12:2011 + A1:2006 + A1:2006 + A2:2010 Pozn. 2.1	12.6.2017	Článek 3.1.a (a článek 2 2006/95/ES)
	EN 60065:2014/AC:2016	8.7.2016“			

Strana 4, norma EN 60825-1:2014:

místo:

„Cenelec	EN 60825-1:2014 Bezpečnost laserových zařízení – Část 1: Klasifikace zařízení a požadavky IEC 60825-1:2014	10.7.2015	EN 60825-1:2007 Pozn. 2.1	19.6.2017	Článek 3.1.a (a článek 2 2006/95/ES)“
----------	--	-----------	------------------------------	-----------	---

má být:

„Cenelec	EN 60825-1:2014 Bezpečnost laserových zařízení – Část 1: Klasifikace zařízení a požadavky IEC 60825-1:2014	10.7.2015	EN 60825-1:2007 Pozn. 2.1	12.6.2017	Článek 3.1.a (a článek 2 2006/95/ES)“
----------	--	-----------	------------------------------	-----------	---

Strana 6, norma EN 61000-3-2:2014:

místo:

„Cenelec	EN 61000-3-2:2014 Elektromagnetická kompatibilita (EMC) - Část 3-2: Meze - Meze pro emise proudu harmonických (zařízení se vstupním fázovým proudem ≤ 16 A) IEC 61000-3-2:2014	17.4.2015	EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009 Pozn. 2.1	30.6.2017	Článek 3.1.b“
----------	---	-----------	--	-----------	---------------

má být:

„Cenelec	EN 61000-3-2:2014 Elektromagnetická kompatibilita (EMC) - Část 3-2: Meze - Meze pro emise proudu harmonických (zařízení se vstupním fázovým proudem ≤ 16 A) IEC 61000-3-2:2014	17.4.2015	EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009 Pozn. 2.1	12.6.2017	Článek 3.1.b“
----------	---	-----------	--	-----------	---------------

Strana 8 a 9, norma EN 62368-1:2014:

místo:

„Cenelec	EN 62368-1:2014 Audio/video, zařízení informační a komunikační technologie – Část 1: Bezpečnostní požadavky IEC 62368-1:2014 (Modifikovaná)	17.4.2015	EN 60065:2014 EN 60950-1:2006 + A11:2009 + A12:2011 + A1:2010 + A2:2013 Pozn. 2.1	20.6.2019	Článek 3.1.a (a článek 2 2006/95/ES)
	EN 62368-1:2014/AC:2015	Toto je první zveřejnění			
	EN 62368-1:2014/AC:2015	Toto je první zveřejnění			
	EN 62368-1:2014/AC:2015	10.7.2015“			

má být:

„Cenelec	EN 62368-1:2014 Audio/video, zařízení informační a komunikační technologie – Část 1: Bezpečnostní požadavky IEC 62368-1:2014 (Modifikovaná)	17.4.2015	EN 60065:2014 EN 60950-1:2006 + A11:2009 + A12:2011 + A1:2010 + A2:2013 Pozn. 2.1	12.6.2017	Článek 3.1.a (a článek 2 2006/95/ES)
	EN 62368-1:2014/AC:2015	10.7.2015			
	EN 62368-1:2014/AC:2015	8.7.2016			
	EN 62368-1:2014/AC:2015	8.7.2016“			

Strana 34, norma EN 301 908-13 V7.1.1:

místo:

„ETSI	EN 301 908-13 V7.1.1 Buňkové sítě IMT – Harmonizovaná EN pokrývající základní požadavky článku 3.2 Směrnice R&TTE – Část 13: Uživatelská zařízení (UE) pro zdokonalený univerzální zemský rádiový přístup (E-UTRA)	Toto je první zveřejnění	EN 301 908-13 V6.2.1 Pozn. 2.1	30.9.2017	Článek 3.2“
-------	---	--------------------------	-----------------------------------	-----------	-------------

má být:

„ETSI	EN 301 908-13 V7.1.1 Buňkové sítě IMT - Harmonizovaná EN pokrývající základní požadavky článku 3.2 Směrnice R&TTE - Část 13: Uživatelská zařízení (UE) pro zdokonalený univerzální zemský rádiový přístup (E-UTRA)	8.7.2016	EN 301 908-13 V6.2.1 Pozn. 2.1	12.6.2017	Článek 3.2“
-------	---	----------	-----------------------------------	-----------	-------------

Strana 36, norma EN 301 908-2 V7.1.1:

místo:

„ETSI	EN 301 908-2 V7.1.1 Buňkové sítě IMT - Harmonizovaná EN pokrývající základní požadavky článku 3.2 Směrnice R&TTE - Část 2: Uživatelská zařízení (UE) CDMA s přímým rozproštěním (UTRA FDD)	Toto je první zveřejnění	EN 301 908-2 V6.2.1 Pozn. 2.1	30.9.2017	Článek 3.2“
-------	---	--------------------------	----------------------------------	-----------	-------------

má být:

„ETSI	EN 301 908-2 V7.1.1 Buňkové sítě IMT - Harmonizovaná EN pokrývající základní požadavky článku 3.2 Směrnice R&TTE - Část 2: Uživatelská zařízení (UE) CDMA s přímým rozproštěním (UTRA FDD)	8.7.2016	EN 301 908-2 V6.2.1 Pozn. 2.1	12.6.2017	Článek 3.2“
-------	---	----------	----------------------------------	-----------	-------------

