



Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2018/C 187/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.8833 – Alps/Alpine) ⁽¹⁾	1
2018/C 187/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.8895 – 3i Group/FSI/Hermes/Scandlines) ⁽¹⁾	1

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2018/C 187/03	Směnné kurzy vůči euru	2
---------------	------------------------------	---

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2018/C 187/04	Oznámení Komise podle čl. 17 odst. 5 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o společných pravidlech pro provozování leteckých služeb ve Společenství – Výzva k podávání nabídek v souvislosti s provozováním pravidelných leteckých služeb v souladu se závazky veřejné služby ⁽¹⁾	3
---------------	--	---

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2018/C 187/05	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.8901 – HSBC/Global Payments) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	4
2018/C 187/06	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.8889 – Teva/PGT OTC Assets) ⁽¹⁾	6

JINÉ AKTY

Evropská komise

2018/C 187/07	Zveřejnění žádosti o schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	7
2018/C 187/08	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	13
2018/C 187/09	Informační oznámení – veřejná konzultace – Zeměpisná označení z Kolumbie, která mají být chráněna jako zeměpisná označení v Evropské unii	18

⁽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.8833 – Alps/Alpine)****(Text s významem pro EHP)**

(2018/C 187/01)

Dne 24. května 2018 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 32018M8833. 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.8895 – 3i Group/FSI/Hermes/Scandlines)****(Text s významem pro EHP)**

(2018/C 187/02)

Dne 25. května 2018 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 32018M8895. 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. května 2018

(2018/C 187/03)

1 euro =

	měna	směnný kurz		měna	směnný kurz
USD	americký dolar	1,1699	CAD	kanadský dolar	1,5038
JPY	japonský jen	127,33	HKD	hongkongský dolar	9,1818
DKK	dánská koruna	7,4436	NZD	novozélandský dolar	1,6681
GBP	britská libra	0,87680	SGD	singapurský dolar	1,5656
SEK	švédská koruna	10,2683	KRW	jihokorejský won	1 261,25
CHF	švýcarský frank	1,1526	ZAR	jihoafrický rand	14,7031
ISK	islandská koruna	122,90	CNY	čínský juan	7,4951
NOK	norská koruna	9,5375	HRK	chorvatská kuna	7,3870
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	16 269,80
CZK	česká koruna	25,797	MYR	malajsijský ringgit	4,6562
HUF	maďarský forint	318,89	PHP	filipínské peso	61,507
PLN	polský zlotý	4,3058	RUB	ruský rubl	72,5759
RON	rumunský lei	4,6508	THB	thajský baht	37,472
TRY	turecká lira	5,2628	BRL	brazilský real	4,3626
AUD	australský dolar	1,5414	MXN	mexické peso	23,2461
			INR	indická rupie	78,8020

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

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

Oznámení Komise podle čl. 17 odst. 5 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o společných pravidlech pro provozování leteckých služeb ve Společenství**Výzva k podávání nabídek v souvislosti s provozováním pravidelných leteckých služeb v souladu se závazky veřejné služby****(Text s významem pro EHP)**

(2018/C 187/04)

Členský stát	Švédsko
Dotyčné trasy	Arvidsjaur – Arlanda (Stockholm) Gällivare – Arlanda (Stockholm)
Doba platnosti smlouvy	září 2018 – říjen 2019
Lhůta pro podávání nabídek	Dva měsíce po dni zveřejnění této výzvy k podávání nabídek
Adresa, na které lze obdržet znění výzvy k podávání nabídek a příslušné informace a/nebo dokumentaci související s veřejným nabídkovým řízením a závazkem veřejné služby	Další informace poskytnete: The Swedish Transport Administration (Švédská dopravní správa) SE-781 87 Borlänge ŠVÉDSKO http://www.trafikverket.se/Foretag/Upphandling/Aktuella-upphandlingar/ Číslo výzvy: CTM: 184689 Tel. +46 771921921 Kontaktní osoby: Håkan Jacobsson: hakan.jacobsson@trafikverket.se Lisa Berglund: lisa.a.berglund@trafikverket.se

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.8901 – HSBC/Global Payments)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2018/C 187/05)

1. Komise dne 28. května 2018 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- HSBC Holdings plc. („HSBC“, Spojené království),
- Global Payments Inc. („GP“, Spojené státy),
- společného podniku („společný podnik“, Mexiko).

Podniky HSBC a GP získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a čl. 3 odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad celým společným podnikem.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů v nově založené společnosti představující společný podnik.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku HSBC: poskytování bankovních služeb v oblasti retailového bankovníctví, podnikového bankovníctví, pojištění, správy majetku a globální likvidity, jakož i produktů pro správu hotovosti,
- podniku GP: poskytování služeb v oblasti zpracovávání karetních plateb,
- společného podniku: poskytování služeb v oblasti akceptace platebních karet v Mexiku.

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. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.8901 – HSBC/Global Payments

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

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

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

Commission européenne / Europese Commissie

Direction générale de la concurrence

Greffé des concentrations

1049 Bruxelles/Brussel

BELGIQUE/BELGIË

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.8889 – Teva/PGT OTC Assets)****(Text s významem pro EHP)**

(2018/C 187/06)

1. Komise dne 25. května 2018 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Teva Pharmaceuticals Industries Ltd („Teva“, Izrael),
- části činností souvisejících s volně prodejnými léky („OTC“), kterou podnik Teva dříve vložil do společného podniku („PGT“) pod kontrolou The Procter & Gamble Company („P&G“, Spojené státy) („Target“).

Podnik Teva získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výhradní kontrolu nad podnikem Target.

Spojení se uskutečňuje na základě smlouvy či jiným způsobem.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Teva: farmaceutická společnost s celosvětovou působností, která vyvíjí, vyrábí a prodává generické léky a patentované léčivé přípravky a biologické léčivé přípravky a farmakologické účinné látky,
- podniku Target: řada volně prodejných léků, kterou podnik Teva dříve vložil do PGT, včetně minimálního prodeje kosmetických přípravků, zdravotnických pomůcek, výživových doplňků a obecných předmětů.

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. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.8889 – Teva/PGT OTC Assets

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

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 o schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2018/C 187/07)

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

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY MENŠÍHO ROZSAHU

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

„COMTÉ“

EU č.: PDO-FR-0116-AM02 – 5.10.2017

CHOP (X) CHZO () ZTS ()

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Název: Comité interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC)

Adresa: Avenue de la résistance

BP 20026

39801 Poligny Cedex

FRANCE

Tel. +33 384372351

E-mail: cigc@comte.com

Výbor CIGC sdružuje producenty mléka, zpracovatele a provozovny, kde dozrává sýr CHOP „Comté“, a jako takový má oprávněný zájem k podání této žádosti.

2. Členský stát nebo třetí země

Francie

3. Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)— Popis produktu— Důkaz původu— Metoda produkce— Souvislost— Označování— Ostatní: [Formální změny: Zeměpisná oblast, Odkaz na kontrolní subjekt]**4. Druh změny (změn)**

— Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která má být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, jež nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu.

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

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

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

5. Změna (změny)

Kapitola 5 „Popis metody produkce produktu“

Podkapitola 5.1.18 „Dojení“:

Znění aktuálně platné specifikace „K dojení dochází dvakrát denně, a to ráno a večer v pravidelných hodinách, z toho důvodu není možné samoobslužné dojení.“ se tedy nahrazuje tímto: „K dojení dochází dvakrát denně, a to ráno a večer v pravidelných hodinách, z toho důvodu není možné samoobslužné dojení. Robotizované dojení je zakázáno.“

Cílem znění aktuálně platné specifikace „samoobslužné dojení není možné“, je zachovat odborné znalosti a dobrou pověst CHOP „Comté“. V době vypracování znění aktuálně platné specifikace teprve vznikaly první prototypy robotů pro získávání mléka, znění tak nemohlo být ustanoveno přesněji. V současnosti se zdá vhodnější výslovně zakázat robotické dojení.

Na úrovni odborných znalostí se totiž ke každé fázi metody produkce sýru „Comté“ vztahuje specifický krok:

- dojení, které provádí zemědělec,
- oddělení sýrové sraženiny z nádrže, které provádí sýrař,
- třídění sýru v provozovně, kde sýr dozrává.

Dojení za účelem výroby sýra ze syrového mléka tak vyžaduje specifické odborné znalosti chovatele. Cílem této stěžejní fáze procesu výroby je totiž zachování flóry syrového mléka. V tomto ohledu je chovatel jedinou osobou, která je schopna určit v každém jednotlivém případě způsob čištění struků tak, aby získal mléko, jehož plný potenciál je zdrojem typických vlastností sýra. Navíc je dojení příležitostí, kdy člověk díky své přítomnosti může sledovat zdravotní stav stáda, rozpoznat příznaky nemoci v chování zvířat, a s předstihem tak podniknout potřebné kroky dříve, než nastanou problémy.

Robotické dojení by tak z části zpochybnilo podstatu produkce sýru „Comté“, jež je založena na tradičních odborných znalostech, které zajišťují typické vlastnosti sýru „Comté“.

Vypracování tohoto znění navíc umožní hospodářským subjektům lépe pochopit podmínky produkce a usnadní kontrolu.

Ostatní: aktualizovaná znění

V části „Vymezení zeměpisné oblasti“ byl aktualizován seznam obcí, jež tvoří danou zeměpisnou oblast, a to v návaznosti na sloučení některých obcí, aniž by byl dotčen rozsah oblasti.

Byla aktualizována část „Odkaz na kontrolní subjekt“:

- Byl připomenut název a kontaktní údaje příslušného útvaru členského státu.
- Název a kontaktní údaje certifikačního orgánu byly nahrazeny tímto: „V souladu s ustanoveními článku 37 nařízení č. 1151/2012 zajišťuje ověření dodržování specifikace výrobku před jeho uvedením na trh certifikační orgán, jehož název a kontaktní údaje jsou k dispozici na internetových stránkách INAO a v databázi Evropské komise.“

Jednotný dokument:

Ve zveřejněném jednotném dokumentu bylo aktualizováno znění části o zeměpisné oblasti, a to z důvodu změny rozsahu kantonů a aniž by byl změněn rozsah zeměpisné oblasti.

6. Aktualizovaná specifikace produktu (pouze u CHOP a CHZO)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„COMTÉ“

EU č.: PDO-FR-0116-AM02 – 5.10.2017

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název**

„Comté“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

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

Třída 1.3 Sýry

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

Sýr „Comté“ se vyrábí ze syrového kravského mléka. Jedná se o sýr, jenž se tepelně upravuje, lisuje a solí na povrchu či vložením do slaného nálevu. Po zrání trvajícím nejméně 120 dní, kdy se uvádí na trh, je hmota sýru slonovinové až žluté barvy a obvykle v ní je „otvor“, jehož rozměr může dosáhnout velikosti malé třešně.

Sýr „Comté“ po úplném vysušení obsahuje nejméně 45 a nejvýše 54 g tuku na 100 g sýra a jeho obsah sušiny není nižší než 62 g na 100 g sýra. Obsah soli nesmí být nižší než 0,6 g chloridu sodného na 100 g sýru. Obsah vody v odtučněném sýru může být nejvýše 54 %.

Sýr „Comté“ se spotřebiteli nabízí v podobě bochníku o hmotnosti 32 až 45 kg, o průměru 55 až 75 cm. Má plochou či lehce vypouklou podstavu. Výška bochníku je 8 až 13 cm, má okartáčovanou, pevnou a zrnitou kůrku a zlatavě žlutou až hnědou barvu. Tloušťka uprostřed bochníku odpovídá jeho výšce od podstavy, vynásobené koeficientem 1,4.

Sýr „Comté“ lze spotřebiteli rovněž nabízet balený, a to naporcovaný či nastrouhaný.

Chuť sýru „Comté“ je komplexní. I když jsou obecně všechny bochníky smyslově vnímány stejně, lze říci, že neexistují dva naprosto totožné bochníky sýru „Comté“. V sýru „Comté“ se lze setkat s šesti velkými skupinami aromat (ovocným, mléčným, praženým, rostlinným, živočišným a kořeněným) a tato aromata zahrnují více než 90 odstínů.

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

Mléko pochází výlučně od dojníc plemene Montbéliarde (skupiny 46) nebo plemene Simmental française (skupiny 35) nebo z kříženců těchto dvou plemen s ověřeným původem.

Mléko se sváží z okruhu maximálně 25 km. Toto ustanovení omezením doby přepravy chrání mléko před poškozením jeho struktury, k němuž může během přepravy dojít. Umožňuje tak, aby se mléko zpracovávalo za podmíněk stanovených ve specifikaci (syrové mléko), tj. za podmínek, jež podporují růst endogenní mléčné flóry.

Pro zachování kvality a specifčnosti produktu je mléčná užitkovost omezena na hektar plochy, na níž lze pěstovat krmivo.

Při zpracovávání mléka je pro zaručení jakosti produktu kapacita kádí omezena na maximálně 12 kusů sýra na kádě. Během 24 hodin lze v téže kádě opakovat výrobní proces pouze třikrát.

Krmivo z vymezené zeměpisné oblasti zajišťuje úzkou vazbu mezi zeměpisnou oblastí a produktem, a proto jsou doplňková krmiva omezena na 1 800 kg na dojnici a rok. V každém zemědělském podniku mají skutečně využívané pastviny rozlohu minimálně 1 hektar na dojnici. Zvířata se musí vyvádět na pastvu tak dlouho, dokud to klimatické podmínky, stálost půdy a množství trávy dovolí. Ze všech těchto ustanovení vyplývá, že nejméně 70 % krmiva stáda pochází ze zeměpisné oblasti. Základní krmná dávka dojníc pochází v plné míře ze zeměpisné oblasti.

Ve snaze zachovat tradiční metodu pastvy se zakazují zemědělské postupy, v nichž se během vegetačního období veškeré krmivo dodává do žlabu. Krmení zvířat je zajištěno především formou pastvy.

Po celý rok je zakázáno krmit stádo dojnic fermentovaným krmivem, ať už v podobě siláže či jiné, kvůli technologickým rizikům, která kvůli tomuto typu krmiv vznikají při výrobě a zrání sýrů.

V krmivu stáda dojnic jsou povoleny pouze suroviny a doplňková krmiva, která nejsou geneticky upravená, aby se zachoval tradiční charakter výživy.

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

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

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

K nakrájení a zabalení porcí sýru „Comté“ dochází v návaznosti na zrání. Uvedená operace vyžaduje zvláštní dovednosti a má přímý a významný dopad na jakost produktu. Je tak nutné bochníky třídit, aby se vyřadily kusy, jež budou nabízeny jako balené produkty. Tímto způsobem tak lze co nejlépe dodržet optimální podmínky pro uchovávání sýra v případě, kdy není nabízen v bochnících, a spotřebiteli zaručit fyzickou a organoleptickou celistvost sýra „Comté“.

Z těchto důvodů musí být produkt balen, krájen a/nebo strouhán v zeměpisné oblasti.

U baleného sýra

— lze bochníky krájet po dobu nejvýše 14 dnů po vynětí ze sklepa, v němž sýr zraje. V tomto období se uchovávají při teplotě 4 až 8 °C a vlhkosti nejméně 85 %,

— porce s jednotkovou hmotností nižší než 40 gramů nebo porce určené ke strouhání mohou být zbaveny kůrky. Je-li kůrka příliš vlhká či poškozená, je jí sýr zbaven neprodleně po nakrájení. Pokud je kůrka v odpovídajícím stavu, je jí sýr zbaven do 8 hodin po prvním nakrájení. Kusy sýra bez kůrky se mohou na vzduchu skladovat nejvýše 72 hodin. Poté je vakuově zabalen. Doba, po kterou může být sýr ve vakuovém balení, nesmí překročit 15 dní,

— na krájecí a balicí lince není povolena žádná současně probíhající operace, jež by se týkala jiného produktu než sýru s označením „Comté“.

Sýr lze mimo zeměpisnou oblast krájet a strouhat pouze před spotřebitelem.

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

Označování každého sýru s chráněným označením původu „Comté“ obsahuje název označení původu uvedený písmeny, jejichž velikost je alespoň dvě třetiny největších písmen na označení.

Označení uvádí logo CHOP Evropské unie. Může na něm být rovněž uveden výraz „chráněné označení původu“.

Výrobce, provozovna, kde sýr zral či byl balen, zřetelně uvádějí název a adresu, jež se musí nacházet v dané oblasti.

Na etiketě, v reklamě, na fakturách nebo obchodních dokumentech je zakázáno uvádět jakékoli přívlasky nebo k označení připojovat jakákoli slova s výjimkou zvláštních obchodních nebo výrobních značek.

Sýry prodávané pod označením původu „Comté“ jsou opatřeny danými identifikačními značkami. Každý bochník je před vynětím ze sklepa, v němž sýr zraje, označen na podstavě páskou zelené nebo cihlově hnědé barvy. Každá zabalená porce je opatřena logem „Comté“ se zelenými zvonky (clochettes vertes). Na porcích prodávaných spotřebitelům musí být na přední straně uvedeny logo „Comté“ clochette verte a název „Comté“ písmeny, jejichž velikost činí alespoň dvě třetiny největších písmen, s kódem zelené barvy Pantone 349C.

Je-li bochník prodáván vcelku, je na podstavě pod označující pásku umístěn zelený kaseinový štítek elipsovitého tvaru, na němž jsou černou barvou vtištěny tyto údaje: „France, Comté“, číslo výroby a měsíc výroby. Den výroby je uveden na kaseinovém štítku umístěném v blízkosti zeleného kaseinového štítku.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

V departementu Ain:

Kantony Bellegarde-Sur-Valserine, Nantua, Oyonnax, Pont-d'Ain, Thoiry.

Kantony Ambérieu-En-Bugey s výjimkou obcí Château-Gaillard a Saint-Maurice de Remens; Gex s výjimkou obcí Sauverny a Versonnex; Hauteville-Lompnes s výjimkou obce Armix; Saint-Etienne-Du-Bois s výjimkou obcí Marboz, Cormoz a Beaupont.

Obce Saint-Benoît, Ceyzeriat, Druillat, Journans, Revonnas, Saint-Martin-du-Mont, Tossiat, Bénonces, Briord, Groslée-Saint-Benoît (pouze Groslée), Innimond, Lhuis, Lompnas, Marchamp, Montagnieu, Ordonnaz, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Seillonnaz, Serrières-De-Briord, Souclin, Villebois.

V departementu Doubs:

Kantony Besançon, Frasne, Morteau, Ornans, Pontarlier, Saint-Vit, Valdahon.

Kantony Baume-Les-Dames s výjimkou obcí Abbenans, Avilley, Bonnal, Cubrial, Cubry, Cuse-et-Adrisans, Fontenelle-Montby, Gondenans-Montby, Gondenans-les-Moulins, Gouhelans, Huanne-Montmartin, Mesandans, Mondon, Montagney-Servigney, Montussaint, Nans, Puessans, Rognon, Romain, Rougemont, Tallans, Tournans, Tressandans, Trouvans, Uzelle, Viethorey; Maîche s výjimkou Bondeval, Thulay, Meslières, Abbevillers; Valentigney s výjimkou obcí Bourguignon, Écot, Mandeure, Mathay.

Obce Anteuil, Belvoir, Branne, Chaux-lès-Clerval, Chazot, Crosey-le-Grand, Crosey-le-Petit, Fontaine-lès-Clerval, (L) Hôpital-Saint-Lieffroy, Hyémondans, Lanans, Lanthenans, Orve, Pays de Clerval, Pompierre-sur-Doubs, Rahon, Randevillers, Roche-lès-Clerval, Saint-Georges-Armont, Sancey, Servin, Surmont, Valonne, Vaudrivillers, Vellerot-lès-Belvoir, Vellefans, Vernois-lès-Belvoir, Vyt-lès-Belvoir.

V departementu Jura:

Celý departement s výjimkou obcí Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Pesieux, Petit-Noir, Saint-aubin, Saint-Loup, Tavaux.

V departementu Saône-et-Loire:

Obce Beaurepaire-En-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Fretterans, Mouthier-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Saillenard, Torpes, Flacey-en-Bresse, Joudes, Cuiseaux, Champagnat, Sagy.

V departementu Haute-Savoie:

Obec Challonges, a to pouze 2 pozemky.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Zeměpisnou oblast tvoří pohoří Jura s vápencovými náhorními plošinami a část nížiny, která na toto pohoří navazuje.

Dané zeměpisné oblasti se odlišují úrodností půdy a výrazností reliéfu, jakož i vápencovým a molasovým charakterem geologického podkladu.

Pro celou oblast je typické podnebí jak kontinentálního, tak severského typu s velkými teplotními výkyvy mezi ročními obdobími, se srážkami, jež jsou i přes rozloženost do celého roku v létě značné, s nízkou průměrnou roční teplotou a vysokým počtem mrazivých dnů.

Jedná se o horskou nebo podhorskou oblast s bohatými srážkami, které jsou každý rok vyšší než 900 mm, obvykle však vyšší než 1 000 mm. Srážky jsou hojné už v nižších nadmořských polohách a v horách jsou ještě výraznější. Při střídání ročních období neexistuje žádné období sucha.

Tento prostor zaujímají lesy a pastviny. Jedinečné geoklimatické podmínky v zeměpisné oblasti (vydatné srážky, neexistující letní sucha, ...) jsou pro produkci kvalitních trav velmi příznivé. Díky nim na přírodních lukách roste velké množství květeny (zejména dvouděložné) a zvláštní, především vápnomilná flóra.

V této oblasti, jež je vhodná pro pastvu, se dojnice ponechávají na pastvě pokud možno tak dlouho, dokud to klimatické podmínky, stálost půdy a množství trávy dovolí. Chovatelé vyšlechtili plemeno Montbéliarde, jež je přizpůsobeno podmínkám prostředí a ze kterého jsou složena téměř všechna stáda dojnic v zeměpisné oblasti. Zachovává se extenzivní využívání luk (omezený počet zvířat na ploše, omezené používání dusíku, koncentrátů, ...). Zemědělská oblast se rovněž pyšní osobitou „sýrařskou kulturou“. Tato kultura je založena na společném využívání mléka pro výrobu sýra velké velikosti, vyžaduje značnou solidaritu a jistá pravidla společného života.

Už v 11. století se totiž chovatelé v této oblasti sdružovali, aby každý den slévali mléko od dojníc z různých stád za účelem výroby bochníku velkých rozměrů. Producenti mléka jsou ještě dnes z velké většiny organizováni v družstvech a svázejí mléko do sýrárny, již se říká „fruitière“.

Tradiční postupy při výrobě tohoto sýra se udržely až do našich dnů. Jedná se o chov zvířat, hospodaření s pastvinami, sušení posečené trávy, ale i výrobu, pokud jde o vystižení správného okamžiku pro krájení sýřeniny, její míchání a zahřívání, jakož i pro stáčení, lisování a solení, počáteční zrání a zrání.

Produkt „Comté“ je sýr ze syrového kravského mléka s tepelně upravenou lisovanou hmotou, jenž má podobu velkého bochníku o průměru 55 až 75 cm. Doba jeho zrání je dlouhá, což z něj činí trvanlivý sýr.

Sýr „Comté“ obsahuje omezené množství tuku, jež ho odlišuje od jiných sýrů s tepelně upravenou lisovanou hmotou.

Chuť sýru „Comté“ je komplexní. I když jsou obecně všechny bochníky smyslově vnímány stejně, lze říci, že neexistují dva naprosto totožné bochníky sýru „Comté“. V sýru je šest velkých skupin aromat (ovocné, mléčné, pražené, rostlinné, živočišné a kořeněné) a tato aromata zahrnují více než 90 odstínů.

V tomto náročném prostředí, v němž krajinu pokrývá les a pastviny a v němž nebylo možné využívat jiné zdroje, se prosadily velké sýry s tvrdou hmotou. Pro lidi žijící na tomto území byla výroba trvanlivého sýru jediný způsob, jak z mléka, jež je v létě k dispozici ve velkém množství, vyrobit potravinu k uskladnění, která vydrží dlouhou zimu. Místní chovatelé tak vyšlechtili plemeno krav, jež je mimořádně přizpůsobeno podmínkám prostředí a produkci jedinečného sýra. Mléko se v tzv. „fruitières“ zpracovávalo společně, a získával se tak sýr velké velikosti a s dlouhou dobou trvanlivosti, díky čemuž se bohatství tohoto prostředí zhodnocovalo i mimo zeměpisnou oblast. Volba tepelně upraveného sýra byla usnadněna tím, že se v okolí hojně vyskytuje palivové dřevo.

V chuti sýrů se odrážejí vlastnosti luk, a to i za přispění specifických dovedností, které se uplatňují ve všech fázích výroby sýra.

V prvé řadě má velmi bohatá flóra spjatá s přírodním prostředím zeměpisné oblasti velmi příznivý vliv na rozvoj aromatického složení sýrů. Tato rozmanitost je zachována díky extenzivnímu obhospodařování luk chovateli. Tento těsný vztah mezi rozmanitostí flóry a bohatým aromatem sýra „Comté“ byl prokázán ve dvou vědeckých studiích v roce 1994. Z hlediska výroby snížený obsah tuku umožňuje zamezit pronikání chuti lipolýzy a zintenzivnit specifické aroma sýru „Comté“. Minimální obsah sušiny a maximální obsah vody v odtučněné hmotě sýra umožňuje omezit nadbytek vody v sýru a napomáhá tomu, aby se aromata projevila. K lepšímu vyniknutí aromat přispívá rovněž minimální obsah soli. Díky požadavku týkajícímu se používání otevřených kádí lze i nadále uplatňovat sýrařské dovednosti, jako je vystižení správného okamžiku pro krájení sýřeniny nebo okamžiku pro stáčení. Provozovna, kde sýr zrál, využívá své odborné znalosti a citlivě přizpůsobuje podmínky zrání každé šarže. Aromatický výraz sýru podněcovaný přírodními faktory prostřednictvím trávy a mikrobiálního ekosystému je úplný až po dlouhém období zrání, které probíhá na smrkových deskách, jež jsou ke zrání sýru „Comté“ zvláště uzpůsobeny a proces zrání příznivě ovlivňují. Výroba sýru „Comté“ umožňuje zachovat tradiční zemědělské činnosti a velkou měrou se podílí na rovnováze místního hospodářství.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd

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

(2018/C 187/08)

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

„MAHÓN-MENORCA“

EU č.: PDO-ES-0083-AM02 – 15.6.2017

CHOP (X) CHZO ()

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca (Regulační rada pro chráněné označení původu „Mahón-Menorca“)
Ctra. Des Grau, km. 0,5
07700-Mahón (Menorca)
Balears
ESPAÑA
Tel. +34 971362295
E-mail: quesomahon@infotelecom.es.

Orgán, který zastupuje producenty a zpracovatele v záležitostech týkajících se ochrany, záruk a podpory chráněného označení původu.

2. Členský stát nebo třetí země

Španělsko

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

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- 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

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

5. Změna (změny)

5.1. Změna:

Oddíl B specifikace „Popis produktu“ se mění takto:

— Hmotnostní rozpětí se mění z 1 až 4 kg na 0,6 až 4 kg.

Změnila se hmotnost sýrů, na které se vztahuje specifikace: horní hranice hmotnosti se zachovala na 4 kg, ale omezila se dolní hranice z 1 kg na 0,6 kg.

Původní znění: „Hmotnost: 1 až 4 kg.“

Nové znění: „Hmotnost: 0,6 až 4 kg.“

Odůvodnění:

Důvodem změny hmotnosti produktu je rostoucí poptávka důležitého tržního sektoru po menších sýrech, patrná v posledních letech.

Sýry o hmotnosti od 0,6 kg do 1 kg musí splňovat všechny další charakteristické vlastnosti stanovené ve specifikaci pro chráněné označení původu „Mahón-Menorca“.

Katedra chemie Univerzity Baleárských ostrovů proto s cílem zjistit, zda se nezměnily organoleptické vlastnosti (vůně, textura a chuť), provedla studii vzorků sýrů, které vážily více než 0,6 kg a méně než 1 kg a které vyrobily podniky oprávněné používat CHOP „Mahón-Menorca“, z hlediska souladu se specifikací, pokud jde o použité suroviny, podmínky produkce a zrání.

Cílem studie bylo zaprvé analyzovat, zda mají sýry o hmotnosti do 1 kg vyrobené podniky oprávněnými užívat CHOP „Mahón-Menorca“ jiné organoleptické vlastnosti než sýry, na něž se chráněné označení původu již vztahuje, a dále bylo cílem studie analyzovat stupeň zrání kusů sýra na základě průměrné vlhkosti, rozložení vlhkosti (profilu vlhkosti) a textury. Hodnotila se také doba potřebná pro dosažení stejného stupně vyzrállosti u sýrů o hmotnosti nižší než 1 kg, jako je u sýrů, na něž se vztahuje chráněné označení původu „Mahón-Menorca“.

Studie dospěla k závěru, že sýry o hmotnosti od 0,6 kg do 1 kg mají stejné organoleptické vlastnosti a při stejné průměrné vlhkosti podobný stupeň vyzrállosti jako sýry, na něž se CHOP „Mahón-Menorca“ již vztahuje.

Lze tedy konstatovat, že snížení minimální hmotnosti sýrů na 0,6 kg neovlivní soulad s vlastnostmi uvedenými ve specifikaci.

5.2. Změna:

Oddíl H specifikace „Označování“ se mění takto:

— Změna loga s chráněným označením původu „Mahón-Menorca“ a druhu označování.

Původní znění: Sýry určené ke spotřebě musí být označeny očíslovaným kontrolním štítkem vydaným regulační radou. Byly zhotoveny dva různé typy štítků pro „Mahón“ a pro „Mahón Artesano“.

Nové znění: Označení sýrů určených ke spotřebě musí zahrnovat logo CHOP a kontrolní číslo:



Odůvodnění:

Logo chráněného označení původu bylo aktualizováno s cílem usnadnit identifikaci produktu. Navrhuje se jasnější design, díky němuž spotřebitelé produkt snadněji rozpoznají.

Povinnost umístit logo na kontrolní štítek vydaný regulační radou je kromě toho nahrazena možností vytisknout logo na vlastní štítek produktu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„MAHÓN-MENORCA“

EU č. PDO-ES-0083-AM02–15.6.2017

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název**

„MAHÓN-MENORCA“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.3 Sýry

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

Lisovaný sýr vyrobený z plnotučného mléka krav holštýnského skotu, plemene mahonesa/menorquina a/nebo hnědého horského skotu, případně s přídavkem mléka od ovcí plemene menorquina v poměru maximálně 5 procent.

CHOP zahrnuje dva typy sýra: „Mahón-Menorca Artesano“ se vyrábí v řemeslných sýrárnách ze syrového mléka, zatímco „Mahón-Menorca“ se vyrábí v průmyslových sýrárnách z mléka, které bylo určitým způsobem zpracované nebo konzervované.

Pro oba druhy byla stanovena dvě označení: „semicurado“ (středně zralý) v případě, že sýry zrály méně než 150 dnů, a „curado“ (zralý) v případě, že zrály déle než 150 dnů, přičemž u sýra „Mahón-Menorca Artesano“ musí minimální doba zrání činit 60 dnů.

Na konci zrání má sýr následující průměrné vlastnosti:

Tvar: kvádr s čtvercovou základnou a zaoblenými hranami a rohy

Výška: 5 až 9 cm

Hmotnost: 0,6 až 4 kg

Sýr má kompaktní, mastnou kůrku žluté až hnědožlutavé barvy, na vnější straně řemeslných sýrů se stopami po sýrařské plachtě, tzv. fogasseru.

Těsto sýra je pevné, při řezu zůstává vcelku a má slonovinově žlutou barvu.

Chuť je mírně nakyslá, s jemnými mléčnými tóny a ve zralých sýrech s převládající pikantností, která sílí při delší době zrání. Sýr je nerovnoměrně protkán malým počtem víceméně zaoblených ok o různé velikosti, která nikdy nepřesahuje velikost hrášku.

Obsah tuku v sušině dosahuje minimálně 38 %, přičemž celkový obsah sušiny činí nejméně 50 %.

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

Hospodářská zvířata jsou krmena podle tradičních postupů, za využití nejlepších pastvin v oblasti.

Přírozené pastviny se obvykle nacházejí na dřívě obdělávané půdě, kde rostlinnou výrobu nahradil chov hospodářských zvířat. Jsou to spontánně vzniklé husté a vysoké travní porosty, v nichž převažují rostliny čeledi lipnicovité a bobovité s vysokou nutriční hodnotou.

Hlavními druhy pěstovaných krmiv jsou kopyšník, ječmen, oves, kukuřice, jetel a jílek.

Hospodářská zvířata se pasou na pastvinách obvykle od listopadu do května. Na jaře (od dubna do května) se nadbytečná píče silážuje nebo suší na seno, aby byla zajištěna výživa hospodářských zvířat v měsících, kdy pastva chybí. Tato krmiva se doplňují koncentráty a vedlejšími produkty.

Při proměnlivosti množství a zejména rozložení srážek během roku, jakož i síle větru zvaného tramontana je obtížné zajistit, aby v každé zemědělské sezóně pocházelo veškeré spotřebované krmivo z ostrova. Na ostrově Menorca se však v každém případě vypěstuje 70 % používaných krmiv.

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

V zeměpisné oblasti zahrnující celý ostrov Menorca musí probíhat produkce mléka a výroba i zrání sýrů.

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*

Na etiketách musí být uveden nápis: Queso „Mahón-Menorca“ (sýr „Mahón-Menorca“).

Označování sýrů určených ke spotřebě musí zahrnovat logo CHOP a kontrolní číslo:



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce mléka a výroby i zrání sýra je tvořena ostrovem Menorca. Nachází se 18 námořních mil od ostrova Mallorca a 130 námořních mil od Barcelony, s těmito souřadnicemi: 39° 48'–40° 05' severní šířky a 3° 47'–4° 20' západní délky.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1. *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Vzhledem k půdním a klimatickým podmínkám, zejména větru, byl chov hospodářských zvířat na ostrově Menorca vždy důležitější než rostlinná výroba.

Ostrov Menorca má rozlohu přibližně 689 km² a je rozdělen na dvě oblasti: oblast „Tramontana“ na severu, která má strmější reliéf, a oblast „Migjorn“ na jihu, která má rovinatější a jednotnější terén, i když s hlubšími soutěskami. Nejvyšší bod ostrova je hora Monte Toro (358 m).

Klima je mírné, letní teploty nepřekračují 34 °C a v zimě neklesají pod 5 °C. Průměrná teplota v létě je 23 °C a v zimě 10 °C.

Průměrný roční úhrn srážek je mírně přes 600 mm, což společně s dostatkem rosy, který je dán blízkostí moře a související vysokou relativní vlhkostí, umožňuje produkci dostatečného množství píče a krmiv pro výkrm 20 000 kusů skotu, z nichž je přibližně 15 000 dojnic.

Zvířata se pasou na pastvinách obvykle od listopadu do května. Na jaře (od dubna do května) se nadbytečná píče silážuje nebo suší na seno, aby byla zajištěna výživa hospodářských zvířat v měsících, kdy pastva chybí.

Flóru tvoří kopyšník, chudojilek, pýr, ječmen, oves, kukuřice, jetel a jílek.

Zemědělské oblasti jsou rozděleny na tzv. llocs, tedy zemědělské podniky obvykle spravované jednou rodinou, která zde žije a obhospodařuje pozemky a hospodářská zvířata, a to podle tradičních postupů.

Typickým obrazem krajiny ostrova Menorca je po většinu roku kombinace různých odstínů zelené v závislosti na plodinách, pastvinách a lesních porostech, které odděluje hustá síť kamenných zdí, která souvisí se specializací obyvatel ostrova na chov hospodářských zvířat a je dána mělkostí půd a četností skalních výčnělků. Odhaduje se, že na ostrově se nachází kamenné zdi v celkové délce přibližně 15 000 km. Slouží jako ohrazení („tanques“), jež usnadňuje racionální pastvu a šetří pracovní sílu, která na dobytek dohlíží.

5.2. *Specifičnost produktu*

Sýr „Mahón-Menorca“ má tvar kvádru s čtvercovou základnou a zaoblenými hranami a rohy. Kůrka je různé barvy, od žluté po hnědožlutavou. Chuť je mírně nakyslá, s jemnými mléčnými tóny a ve zralých sýrech s převládající pikantností, která sílí při delší době zrání.

5.3. *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP)*

Fyzikální vlastnosti prostředí ovlivňuje zejména středomořské podnebí s průměrným ročním srážkovým úhrnem mírně přes 600 mm, což společně s dostatkem rosy, který je dán blízkostí moře a související vysokou relativní vlhkostí, umožňuje produkci vysoce kvalitní píce a krmiv. Ty pak přispívají k tomu, že mají mléko a sýry zvláštní fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti typické pro tento druh sýra.

Specifický tvar je výsledkem tradičních metod vkládání sýřeniny do forem, při níž se sýřenina zabalí do bavlněné sýrařské plachty, tzv. fogasseru, a pověsí se za čtyři rohy.

Dalším specifickým postupem výroby sýra „Mahón-Menorca Artesano“ je úprava povrchu kůrky sýra během zrání roztrháním másla, olivového oleje nebo směsi olivového oleje a papriky. Tento proces, který se během zrání několikrát opakuje, zabraňuje rychlému vysušení kůrky sýra a dodává mu jeho charakteristickou barvu a vnější vzhled.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/formatge_mahon-menorca-46241

INFORMAČNÍ OZNÁMENÍ – VEŘEJNÁ KONZULTACE**Zeměpisná označení z Kolumbie, která mají být chráněna jako zeměpisná označení v Evropské unii**

(2018/C 187/09)

Na základě Obchodní dohody mezi Evropskou unií a jejími členskými státy na jedné straně a Kolumbií, Peru ⁽¹⁾ a Ekvádorem ⁽²⁾ na straně druhé předložily kolumbijské orgány přiložený seznam zeměpisných označení, která jsou v Kolumbii jako zeměpisná označení chráněna, za účelem jejich ochrany v rámci uvedených dohod. Evropská komise v současné době zvažuje, zda by tato zeměpisná označení měla být chráněna i v EU.

Komise vyzývá všechny členské státy nebo třetí země či všechny fyzické nebo právnické osoby s oprávněným zájmem, které mají bydliště nebo jsou usazeny v členském státě či třetí zemi, aby předložily případné námitky proti této ochraně, a to podáním řádně odůvodněného prohlášení.

Komise musí námitky obdržet do dvou měsíců ode dne zveřejnění tohoto oznámení. Prohlášení o námitce se zasílají na tuto e-mailovou adresu: AGRI-A3@ec.europa.eu

Prohlášení o námitce se posuzují pouze tehdy, pokud jsou obdržena ve výše stanovené lhůtě a pokud prokazují, že navrhovaný název, na nějž by se vztahovala ochrana:

- a) by se dostával do střetu s názvem některé rostlinné odrůdy nebo některého živočišného plemene, a ve výsledku by tak mohl uvádět spotřebitele v omyl ohledně skutečného původu produktu.
- b) by byl zcela nebo částečně totožný s názvem již chráněným v Unii podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ⁽³⁾ nebo by byl obsažen v dohodách, které Unie uzavřela s jednou z těchto zemí:

— státy SADC EPA (tj. Botswana, Lesotho, Mosambik, Namibie, Svazijsko a Jihoafrická republika) ⁽⁴⁾,

— Švýcarsko ⁽⁵⁾,

— Korejská republika ⁽⁶⁾,

— Střední Amerika ⁽⁷⁾,

— Kolumbie, Peru a Ekvádor ⁽⁸⁾,

⁽¹⁾ Úř. věst. L 354, 21.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 356, 24.12.2016, s. 1.

⁽³⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽⁴⁾ Rozhodnutí Rady (EU) 2016/1623 ze dne 1. června 2016 o podpisu jménem Evropské unie a prozatímním provádění Dohody o hospodářském partnerství mezi Evropskou unií a jejími členskými státy na jedné straně a státy SADC EPA na straně druhé (Úř. věst. L 250, 16.9.2016, s. 1).

⁽⁵⁾ Rozhodnutí Rady a Komise 2002/309/ES týkající se dohody o vědeckotechnické spolupráci, ze dne 4. dubna 2002 o uzavření sedmi dohod se Švýcarskou konfederací (Úř. věst. L 114, 30.4.2002, s. 1), a zejména Dohody mezi Evropským společenstvím a Švýcarskou konfederací o obchodu se zemědělskými produkty – příloha 7.

⁽⁶⁾ Rozhodnutí Rady 2011/265/EU ze dne 16. září 2010 o podpisu jménem Evropské unie a prozatímním uplatňování Dohody o volném obchodu mezi Evropskou unií a jejími členskými státy na jedné straně a Korejskou republikou na straně druhé (Úř. věst. L 127, 14.5.2011, s. 1.).

⁽⁷⁾ Rozhodnutí Rady 2012/734/EU ze dne 25. června 2012 o podpisu jménem Evropské unie Dohody zakládající přidružení mezi Evropskou unií a jejími členskými státy na jedné straně a Střední Amerikou na straně druhé a o prozatímním provádění části IV této dohody týkající se obchodních záležitostí (Úř. věst. L 346, 15.12.2012, s. 1).

⁽⁸⁾ Rozhodnutí Rady 2012/735/EU ze dne 31. května 2012 o podpisu jménem Unie a prozatímním provádění Obchodní dohody mezi Evropskou unií a jejími členskými státy na jedné straně a Kolumbií a Peru na straně druhé (Úř. věst. L 354, 21.12.2012, s. 1) a rozhodnutí Rady (EU) 2016/2369 ze dne 11. listopadu 2016 o podpisu jménem Unie a o prozatímním provádění Protokolu o přistoupení k Obchodní dohodě mezi Evropskou unií a jejími členskými státy na jedné straně a Kolumbií a Peru na straně druhé s ohledem na přistoupení Ekvádoru (Úř. věst. L 356, 24.12.2016, s. 1).

- Kanada ⁽¹⁾,
 - Gruzie ⁽²⁾,
- c) by vzhledem k pověsti ochranné známky, její proslulosti a době jejího používání mohl uvést spotřebitele v omyl, pokud jde o skutečnou totožnost produktu;
- d) by ohrozil existenci zcela nebo částečně totožného názvu nebo ochranné známky nebo existenci produktů, které byly v souladu s právem na trhu po dobu nejméně pěti let před datem zveřejnění tohoto oznámení;
- e) nebo pokud lze uvést skutečnosti, z nichž lze vyvodit závěr, že název, o jehož ochraně se uvažuje, je druhový.

Výše uvedená kritéria se posuzují ve vztahu k území Unie, což se v případě práv duševního vlastnictví týká pouze jednoho nebo více území, kde jsou daná práva chráněna. Ochrana těchto názvů v Evropské unii je podmíněna úspěšným dokončením tohoto postupu a následným přijetím právního aktu, jenž dané pojmy doplní do výše uvedené dohody.

Seznam zeměpisných označení z Kolumbie, která mají být v Evropské unii chráněna jako zeměpisná označení zemědělských produktů a potravin ⁽³⁾

Název	Stručný popis
„CAFÉ DE SANTANDER“	Káva
„ARROZ DE LA MESETA DE IBAGUÉ“	Rýže

⁽¹⁾ Rozhodnutí Rady (EU) 2017/37 o podpisu Komplexní hospodářské a obchodní dohody (CETA) mezi Kanadou na jedné straně a Evropskou unií a jejími členskými státy na straně druhé jménem Evropské unie (Úř. věst. L 11, 14.1.2017, s. 1).

⁽²⁾ Rozhodnutí Rady 2014/494/EU ze dne 16. června 2014 o podpisu jménem Evropské unie a prozatímním provádění Dohody o přidružení mezi Evropskou unií a Evropským společenstvím pro atomovou energii a jejich členskými státy na jedné straně a Gruzii na straně druhé (Úř. věst. L 261, 30.8.2014, s. 1).

⁽³⁾ Seznam poskytly kolumbijské orgány.

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



Úřad pro publikace Evropské unie
2985 Lucemburk
LUCSEMBURSKO

CS