



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 62

11. října 2019

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2019/C 344/01 Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9522 – Brookfield/ENGIE/TAG Pipelines Sur) ⁽¹⁾ 1

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2019/C 344/02 Směnné kurzy vůči euru — 10. října 2019 2

Evropská rada pro systémová rizika

2019/C 344/03 Rozhodnutí Evropské Rady Pro Systémová Rizika ze dne 30. července 2019 o jmenování inspektora ochrany údajů Evropské rady pro systémová rizika (ESRB/2019/17) 3

V Oznámení

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

Evropská komise

2019/C 344/04 Výzva k předkládání návrhů „Podpora informačních opatření v oblasti politiky soudržnosti EU“ 5

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2019/C 344/05	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.9451 – Mall Group/Československá obchodní banka/Mallpay) Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	9
---------------	--	---

JINÉ AKTY

Evropská komise

2019/C 344/06	Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, která není menšího rozsahu	11
---------------	---	----

⁽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.9522 – Brookfield/ENGIE/TAG Pipelines Sur)****(Text s významem pro EHP)**

(2019/C 344/01)

Dne 2. října 2019 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 32019M9522. 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 euru ⁽¹⁾

10. října 2019

(2019/C 344/02)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1030	CAD	kanadský dolar	1,4678
JPY	japonský jen	118,52	HKD	hongkongský dolar	8,6522
DKK	dánská koruna	7,4684	NZD	novozélandský dolar	1,7422
GBP	britská libra	0,90155	SGD	singapurský dolar	1,5187
SEK	švédská koruna	10,8415	KRW	jihokorejský won	1 315,87
CHF	švýcarský frank	1,0948	ZAR	jihoafrický rand	16,6898
ISK	islandská koruna	138,50	CNY	čínský juan	7,8567
NOK	norská koruna	10,0535	HRK	chorvatská kuna	7,4280
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	15 609,10
CZK	česká koruna	25,893	MYR	malajsijský ringgit	4,6205
HUF	maďarský forint	333,51	PHP	filipínské peso	56,970
PLN	polský zlotý	4,3183	RUB	ruský rubl	71,2901
RON	rumunský lei	4,7523	THB	thajský baht	33,537
TRY	turecká lira	6,4936	BRL	brazilský real	4,5186
AUD	australský dolar	1,6307	MXN	mexické peso	21,5223
			INR	indická rupie	78,3555

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

EVROPSKÁ RADA PRO SYSTÉMOVÁ RIZIKA

ROZHODNUTÍ EVROPSKÉ RADY PRO SYSTÉMOVÁ RIZIKA

ze dne 30. července 2019

o jmenování inspektora ochrany údajů Evropské rady pro systémová rizika (ESRB/2019/17)

(2019/C 344/03)

GENERÁLNÍ RADA EVROPSKÉ RADY PRO SYSTÉMOVÁ RIZIKA,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1092/2010 ze dne 24. listopadu 2010 o makroobezřetnostním dohledu nad finančním systémem na úrovni Evropské unie a o zřízení Evropské rady pro systémová rizika ⁽¹⁾,s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2018/1725 ze dne 23. října 2018 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů orgány, institucemi a jinými subjekty Unie a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení nařízení (ES) č. 45/2001 a rozhodnutí č. 1247/2002/ES ⁽²⁾, a zejména na článek 43 uvedeného nařízení,s ohledem na rozhodnutí Evropské rady pro systémová rizika ESRB/2012/1 ze dne 13. července 2012, kterým se provádějí pravidla o ochraně údajů v Evropské radě pro systémová rizika ⁽³⁾, a zejména na článek 3 uvedeného rozhodnutí,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Generální rada Evropské rady pro systémová rizika (ESRB) přijala dne 31. srpna 2018 rozhodnutí Evropské rady pro systémová rizika ESRB/2018/6 ⁽⁴⁾, kterým jmenovala paní Barbaru Egglovou inspektorkou ochrany údajů ESRB na druhé funkční období do 14. května 2020.
- (2) Na žádost paní Egglové skončí její druhé funkční období dnem 31. července 2019. Je proto nezbytné jmenovat jejího nástupce, který bude inspektorem ochrany údajů ESRB od 1. srpna 2019.
- (3) V souladu s čl. 43 odst. 2 nařízení (EU) 2018/1725 inspektor ochrany údajů Evropské centrální banky (ECB) současně vykonává funkci inspektora ochrany údajů ESRB.
- (4) Dne 19. března 2019 jmenovala Výkonná rada ECB paní Evanthii Chatziliasi jako nástupkyni paní Barbary Egglové ve funkci inspektora ochrany údajů ECB na funkční období v délce pěti let, počínaje dnem 1. srpna 2019,

PŘIJALA TOTO ROZHODNUTÍ:

Článek 1

Jmenování inspektora ochrany údajů Evropské rady pro systémová rizika

Paní Evanthia Chatziliasi je jakožto zaměstnankyně a inspektorka ochrany údajů Evropské centrální banky jmenována inspektorkou ochrany údajů Evropské rady pro systémová rizika s účinností od 1. srpna 2019 do 31. července 2024.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 331, 15.12.2010, s. 1.⁽²⁾ Úř. věst. L 295, 21.11.2018, s. 39.⁽³⁾ Úř. věst. C 286, 22.9.2012, s. 16.⁽⁴⁾ Rozhodnutí Evropské rady pro systémová rizika ESRB/2018/6 ze dne 31. srpna 2018 o jmenování inspektora ochrany údajů Evropské rady pro systémová rizika (Úř. věst. C 347, 28.9.2018, s. 3).

*Článek 2***Vstup v platnost**

Toto rozhodnutí vstupuje v platnost dnem 31. července 2019.

Ve Frankfurtu nad Mohanem dne 30. července 2019.

*Vedoucí sekretariátu ESRB,
jménem generální rady ESRB*
Francesco MAZZAFERRO

V

(Oznámení)

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

EVROPSKÁ KOMISE

Výzva k předkládání návrhů

„Podpora informačních opatření v oblasti politiky soudržnosti EU“

(2019/C 344/04)

1. CÍLE A TÉMATA

Tato výzva se vztahuje na návrhy týkající se financování informačních opatření ve smyslu čl. 58 písm. f) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1303/2013 ⁽¹⁾ z rozpočtových prostředků na rok 2019, které byly oznámeny rozhodnutím Komise C(2018)8730 ⁽²⁾.

Prostřednictvím této výzvy k předkládání návrhů hodlá Evropská komise vybrat potenciální příjemce pro provedení řady informačních opatření ⁽³⁾ spolufinancovaných EU. Hlavním cílem je poskytnout podporu v oblasti produkce a šíření informací a obsahu souvisejících s politikou soudržnosti EU ⁽⁴⁾ tak, aby redakční nezávislost zúčastněných subjektů zůstala zcela zachována.

Plánují se dvě hlavní opatření:

Opatření č. 1 – podpora v oblasti produkce a šíření informací a obsahu souvisejících s politikou soudržnosti EU médií a jinými způsobilými subjekty (viz „způsobilí žadatelé“)

Opatření č. 2 – podpora politiky soudržnosti EU univerzitami a dalšími vzdělávacími institucemi

Žadatelé mohou v rámci této výzvy podat pouze jednu žádost na jedno opatření.

Specifické cíle této výzvy k předkládání návrhů jsou:

- podpořit a posílit lepší porozumění úloze politiky soudržnosti při podpoře všech regionů EU,
- zvýšit povědomí o projektech financovaných EU – prostřednictvím politiky soudržnosti především – a o jejich dopadech na životy lidí,
- šířit informace a podporovat otevřený dialog o politice soudržnosti, o jejích výsledcích, o její úloze při plnění politických priorit EU a o její budoucnosti,
- podpořit účast občanů na záležitostech týkajících se politiky soudržnosti a zvýšit jejich účast na stanovování priorit pro budoucnost této politiky.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 320.

⁽²⁾ https://ec.europa.eu/regional_policy/sources/tender/pdf/official/2019_financing_decision_ta.pdf

⁽³⁾ Pro účely této výzvy k předkládání návrhů se „informačním opatřením“ rozumí svébytný a ucelený soubor informačních aktivit týkajících se politiky soudržnosti EU.

⁽⁴⁾ Touto výzvou k předkládání návrhů Evropská komise podporuje informační opatření týkající se politiky soudržnosti EU, která se provádí prostřednictvím tří hlavních fondů: Evropského fondu pro regionální rozvoj (EFRR), Fondu soudržnosti a Evropského sociálního fondu (ESF). V tomto smyslu je způsobilý projekt, který se zaměřuje na dopad kteréhokoli z těchto tří fondů v regionu.

Návrhy musí popsat a zhodnotit úlohu politiky soudržnosti při plnění politických priorit Evropské komise a při řešení stávajících a budoucích výzev pro Evropskou unii, její členské státy, její regiony a obce. Konkrétně by se návrhy měly týkat aktivit, kterými politika soudržnosti přispívá k:

- podpoře tvorby pracovních míst, růstu a investic na regionální a vnitrostátní úrovni a ke zlepšení kvality života občanů,
- plnění hlavních priorit EU a členských států, které zahrnují – kromě tvorby pracovních míst a růstu – řešení změny klimatu, ochranu životního prostředí, posílení výzkumu a inovací atd.,
- posilování hospodářské, sociální a územní soudržnosti v EU za současného snižování rozdílů mezi členskými státy a regiony EU a v jejich rámci,
- využití globalizace regiony tak, že jim pomáhá najít své místo ve světovém hospodářství,
- posílení evropského projektu, neboť politika soudržnosti přímo slouží občanům EU.

2. ZPŮSOBILÍ ŽADATELÉ

Opatření č. 1:

Způsobilí žadatelé (hlavní žadatel a spolužadatelé, stejně jako případné přidružené subjekty) musí být právnické osoby, jež jsou usazeny a registrovány v některém z členských států EU. Způsobilými žadateli⁽⁵⁾ jsou například:

- mediální organizace/zpravodajské agentury (televize, rozhlas, tištěná média, on-line média, nová média, kombinace různých sdělovacích prostředků),
- neziskové organizace,
- vysoké školy a jiné vzdělávací instituce,
- výzkumná střediska a expertní skupiny typu „think tank“,
- sdružení evropského zájmu,
- soukromé subjekty,
- veřejné orgány⁽⁶⁾ (celostátní, regionální a místní), s výjimkou orgánů odpovědných za provádění politiky soudržnosti v souladu s článkem 123 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1303/2013.

Opatření č. 2:

Způsobilí žadatelé (hlavní žadatel a spolužadatelé, stejně jako případné přidružené subjekty) musí být právnické osoby, jež jsou usazeny a registrovány v některém z členských států EU. Pro opatření č. 2 jsou způsobilé pouze vysoké školy a vzdělávací instituce.

Fyzické osoby, jakož i subjekty vytvořené pouze za účelem provedení projektů v rámci této výzvy k předkládání návrhů nejsou způsobilými žadateli (ani pro opatření č. 1 ani pro opatření č. 2).

Informace pro britské žadatele: Kritéria způsobilosti musí být dodržena po celou dobu trvání grantu. Jestliže během grantového období Spojené království vystoupí z EU, aniž by s Uní uzavřelo dohodu, která zajistí zejména to, aby britští žadatelé byli i nadále způsobilí, přestanou se vám poskytovat finanční prostředky z EU (příčemž, pokud to bude možné, zůstanete do projektu zapojeni) nebo budete muset na základě článku II.17 grantové dohody projekt opustit.

Žadatelé, kteří se účastnili výzvy, již Evropská komise vyhlásila v roce 2017 a v roce 2018 jsou způsobilí bez ohledu na výsledek jejich předchozí žádosti.

⁽⁵⁾ Neúplný seznam.

⁽⁶⁾ Veřejnoprávní subjekty nebo soukromoprávní subjekty pověřené výkonem veřejné služby.

3. KRITÉRIA VYLOUČENÍ A VÝBĚRU

Žadatel (hlavní žadatel a spolužadatelé) a přidružené subjekty musí podepsat čestné prohlášení o tom, že se nenacházejí v žádné ze situací uvedených v čl. 136 odst. 1 a v článku 141 finančního nařízení ⁽⁷⁾ (týkajícího se vyloučení z účasti a odmítnutí).

Žadatelé (hlavní žadatel a spolužadatelé) musí mít odborné kompetence a příslušnou kvalifikaci nezbytné k dokončení navrhovaného informačního opatření i stabilní finanční zdroje dostatečné k tomu, aby byli schopni pokračovat v činnosti po celou dobu provádění projektu nebo po celý rok, na nějž je grant udělen, a podílet se na financování opatření.

4. KRITÉRIA PRO UDĚLENÍ

Žádosti budou hodnoceny na základě těchto kritérií:

	Kritéria	Faktory, k nimž je třeba přihlédnout	Váhové body
1.	Význam opatření a příspěvek k cílům této výzvy	<ul style="list-style-type: none"> — význam cílů návrhu s ohledem na cíle a priority této výzvy k předkládání návrhů — význam typů informačních činností pro daný region/dané regiony — přidaná hodnota ke stávajícím iniciativám probíhající v evropských regionech — inovační charakter projektu s ohledem na vývoj komunikačního prostředí 	30 bodů; (minimální prahová hodnota je 50 %)
2.	Dosah a účinnost opatření	<ul style="list-style-type: none"> — konkrétní, měřitelné, dosažitelné a relevantní cíle z hlediska dosahu a šíření — schopnost informačního plánu (včetně například programu vysílání, distribučního kanálu/distribučních kanálů a počtu zajištěných kontaktů na základě předchozích záznamů) maximalizovat dosah, pokud jde o jednotlivé cílové skupiny na místní, regionální a celostátní úrovni (multiplikační efekt), například prostřednictvím spolupráce žadatelů se sítěmi a/nebo regionálními aktéry/sdělovacími prostředky — účinnost navržených metodik pro dosažení cílů této výzvy, včetně metod tvorby obsahu, mechanismu k zajištění redakční nezávislosti a metod budování technických řešení — plánovaná propagace činností a metody šíření výsledků — opatření ke sledování pokroku — metodika hodnocení ex post — možnosti pokračování projektu i po ukončení požadovaného období pro získání grantu EU 	40 bodů; (minimální prahová hodnota je 50 %)
3.	Efektivnost opatření	<ul style="list-style-type: none"> — nákladová efektivnost z hlediska navrhovaných zdrojů (s přihlédnutím k nákladům a očekávaným výsledkům) 	20 bodů; minimální prahová hodnota je 50 %)

(7) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU, Euratom) 2018/1046 ze dne 18. července 2018, kterým se stanoví finanční pravidla pro souhrnný rozpočet Unie, mění nařízení (EU) č. 1296/2013, (EU) č. 1301/2013, (EU) č. 1303/2013, (EU) č. 1304/2013, (EU) č. 1309/2013, (EU) č. 1316/2013, (EU) č. 223/2014 a (EU) č. 283/2014 a rozhodnutí č. 541/2014/EU a zrušuje nařízení (EU, Euratom) č. 966/2012 (Úř. věst. L 193, 30.7.2018, s. 1).

	Kritéria	Faktory, k nimž je třeba přihlídnout	Váhové body
4.	Organizace projektového týmu a kvalita řízení projektů	<ul style="list-style-type: none"> — kvalita navrhovaných koordinačních mechanismů, systémů kontroly kvality, jakož i opatření pro řízení rizik — kvalita přidělování úkolů za účelem provádění činností navrhovaného opatření 	10 bodů; minimální prahová hodnota je 50 %)

Za kvalitu návrhu bude uděleno maximálně 100 bodů. Návrh musí celkově dosáhnout minimálně 60 bodů ze 100 a u každého kritéria je nutné získat alespoň 50 % bodů. Na pořadník budou zařazeny pouze ty návrhy, které splní výše uvedené kvalitativní limity. Dosažení prahové hodnoty neznamená automatické udělení grantu.

5. ROZPOČET A DÉLKA PROJEKTU

Celkový rozpočet vyhrazený na spolufinancování informačních opatření v rámci této výzvy dosahuje přibližně 4 800 000 EUR (4 000 000 EUR na opatření č. 1 a 800 000 EUR na opatření č. 2).

Výše grantu bude činit nejméně 70 000 EUR a nejvýše 300 000 EUR. Grant EU bude mít formu úhrady do výše 80 % skutečných způsobilých nákladů na akci. Žadatelé musí zaručit spolufinancování zbývající částky z vlastních zdrojů.

Komise si vyhrazuje právo nerozdělit všechny dostupné finanční prostředky.

Maximální doba trvání projektů je dvanáct měsíců.

6. HARMONOGRAM A LHŮTA PRO PODÁVÁNÍ ŽÁDOSTÍ

Fáze	Datum a období
Lhůta pro podávání žádostí	10. prosince 2019
Období hodnocení (přibližně)	leden až březen 2020
Informování žadatelů (přibližně)	duben 2020
Podpis grantových dohod (přibližně)	květen 2020–červenec 2020

7. DALŠÍ INFORMACE

Formuláře žádosti a další informace o výzvě k předkládání návrhů lze nalézt v pokynech pro žadatele, jež jsou k dispozici na internetové adrese http://ec.europa.eu/regional_policy/en/newsroom/funding-opportunities/calls-for-proposal/.

Žádosti musí splňovat požadavky stanovené ve výše zmíněných pokynech pro žadatele.

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.9451 – Mall Group/Československá obchodní banka/Mallpay)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2019/C 344/05)

1. Komise dne 1. října 2019 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Mall Group a.s. („Mall Group“, Česko), společně kontrolovaný i) podnikem Rockaway e-commerce a.s. a jeho skupinou („Rockaway“, Česko), ii) podnikem EC Investments a.s. a jeho skupinou („ECI“, Česko) a iii) podnikem BONAK a.s. a jeho skupinou (jako součástí společnosti PPF Group N.V. a jeho skupiny, „PPF“, Česko),
- Československá obchodní banka, a. s. („ČSOB“, Česko), kontrolovaného podnikem KBC Bank („KBC“, Belgie),
- MallPay s.r.o. („MallPay“, Česko).

Podniky Mall Group a ČSOB získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad celým podnikem MallPay. Podnik MallPay je v současné době výhradně kontrolován podnikem Mall Group.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Mall Group: poskytování služeb elektronického obchodu ve střední a východní Evropě prostřednictvím řady e-shopů,
- podniku ČSOB: poskytování bankovních a finančních služeb,
- podniku MallPay: poskytování řešení plateb online.

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.9451 – Mall Group/Československá obchodní banka/Mallpay

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

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

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

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

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

Commission européenne/Europese Commissie
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, která není menšího rozsahu

(2019/C 344/06)

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

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

„SAUCISSE DE MORTEAU“/„JÉSUS DE MORTEAU“

EU č.: PGI-FR-0556-AM01 – 11.8.2017

CHOP () CHZO (X)

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté (A2M) (Sdružení na obranu a propagaci uzenin a solených produktů CHZO ve Franche-Comté (A2M))

„Valparc“
12, rue de Franche-Comté
25480 ECOLE VALENTIN
FRANCE

Tel. +33 381547170

Fax +33 381547154

E-mail: accueil@interporc-fc.fr

Toto sdružení zahrnuje všechny hospodářské subjekty v odvětví produkce CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ (chovatele prasat, jatka, bourárny masa, průmyslové a řemeslné výrobce), a je tedy oprávněné požadovat změny specifikace.

2. Členský stát nebo třetí země

Francie

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

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

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

- Souvislost
- Označování
- Jiná: aktualizace kontaktních údajů, kontrolní subjekty, vnitrostátní požadavky, aktualizace glosáře.

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)

5.1. Popis produktu

- Úvodní věta k popisu produktu „Saucisse de Morteau“ a „Jésus de Morteau“ vykazují odlišné charakteristické rysy: „se vypouští. Jedná se o formální změnu.
- Věta „Saucisse de Morteau je poctivá klobása pravidelného válcovitého tvaru o minimálním průměru 40 mm (průměr naplněného střívka) vyrobená z vepřového masa“ se nahrazuje větou „Saucisse de Morteau“ je poctivá klobása pravidelného válcovitého tvaru o minimálním průměru (průměr naplněného střívka) 34 mm u klobás „Saucisse de Morteau“ o hmotnosti menší než 150 g a 40 mm u klobás „Saucisse de Morteau“ o hmotnosti 150 g a vyšší, která se vyrábí z vepřového masa“. Doplnuje se nižší minimální průměr 34 mm. Doplnění tohoto menšího průměru umožňuje zachovat u klobásy „Saucisse de Morteau“ o hmotnosti 150 g a nižší týž tvar, ať již jsou její rozměry jakékoliv. Jsou tedy umožněny tytéž proporce u stávajících odlišných formátů klobásy „Saucisse de Morteau“, jak je uvádí popis produktu (rovná, válcovitého tvaru, pravidelná). Minimální průměr 40 mm je zachován u klobás o hmotnosti alespoň 150 g.
- Zabarvení střívka je vysvětleno: doplňuje se „je schválena pouze jeho přirozená pigmentace“ jak pro „Saucisse de Morteau“, tak pro „Jésus de Morteau“. Tato změna má za cíl pouze vyloučit umělé barvení střívka, nikoliv však jeho přirozenou pigmentaci.
- Doplnuje se „Použitý provázek je v bílém, krémovém, rezném nebo béžovém tónu“. Volba z omezené palety blízkých barev umožňuje zachovat tradiční vizuální vzhled produktu a usnadnit anonymitu během organoleptických kontrol.
- Připojují se upřesnění ohledně tvaru špejle. Doplnuje se věta: „Má tvar rovného kulatého válce a nemá špičatý konec.“. Tento popis zaručuje stejný vzhled pro všechny klobásy „Saucisse de Morteau“.
- Co se týče klobásy „Jésus de Morteau“, nahrazuje se věta „Pokud je klobása plněna do slepého střeva, špejle se nepoužívá, protože slepé střevo je na jednom konci přirozeně uzavřeno“ větou: „Klobása „Jésus de Morteau“ je uzavřena špejlí na jednom ze svých konců, pokud je naplněna do sestupného tračníku, ale není důsledně opatřena špejlí, pokud je naplněna do slepého střeva.“. Slepé střevo je totiž přirozeně uzavřeno na jedné straně, druhý uzávěr tedy není nutný.
- Ve větě: „Po uvaření je na řezu „Saucisse de Morteau“ a „Jésus de Morteau“ patrné hrubé mletí, které je ale homogenní a má koherentní a spojitý vzhled“ se vypouští přívlastek „koherentní“, neboť není vhodný.
- Doplnuje se podrobný seznam různých možných provedení při prodeji produktu. Před větou: „Zmrazené, vařené nebo krájené produkty musí být z důvodu zdravotní bezpečnosti při předání spotřebiteli povinně zabaleny.“ se vkládá věta: „Klobásy „Saucisse de Morteau“ a „Jésus de Morteau“ se prodávají syrové nebo vařené. Prodávají se celé nebo krájené. Prodávají se čerstvé, zmrazené nebo hluboce zmrazené, a to i vařené zmrazené či vařené hluboce zmrazené.“. Vařené zmrazené nebo hluboce zmrazené provedení odpovídá stávající praxi, která je tímto zakotvena.
- Co se týče organoleptických vlastností, nahradí se věta „Typické prvky senzorickeho profilu klobás Saucisse de Morteau a Jésus de Morteau jsou pro vnitřní řez následující:“ se nahrazuje větou: „Typické prvky senzorickeho profilu uvařených klobás „Saucisse de Morteau“ a „Jésus de Morteau“ jsou následující:“. Tímto se upřesňuje, že typické prvky senzorickeho profilu se vztahují na uvařený produkt, aby se tak zabránilo jakýmkoliv pochybnostem. Produkt je totiž konzumován až po uvaření. Výraz „pro vnitřní řez“ se vypouští, neboť není přesný. Například barva se vztahuje k vnějšímu vzhledu produktu.

- Ruší se odstavec, který se týká kuchařských receptů, neboť nepřináší informaci potřebnou k popisu organoleptických vlastností.

Část jednotného dokumentu týkající se popisu produktu je změněna tak, aby odrazila změny specifikace. Do jednotného dokumentu se pro zpřesnění popisu doplňují organoleptické vlastnosti.

5.2. Zeměpisná oblast

V kapitole týkající se zeměpisné oblasti se vypouští odkaz na správní region, v němž proběhla restrukturalizace, a upřednostňuje se uvedení departementů. Zeměpisná oblast zůstala nezměněna. Tytéž změny byly zaneseny do jednotného dokumentu.

5.3. Důkaz původu

- Vypouští se úvodní odstavec, který odkazuje na dva komplementární systémy sledovatelnosti. Sledovatelnost je totiž popsána u každé etapy výrobního postupu a není nutné upřesňovat, že existuje vnitřní systém vlastní každému podniku a jeden globalizovanější systém.
- Vypouštějí se věty popisného charakteru nebo nespécifického charakteru pro CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ (například: „Jatečně upravené tělo je v této etapě shodné s parametry ve specifikaci“), neboť neobsahují skutečnosti týkající se sledovatelnosti.
- Do odstavce týkajícího se sledovatelnosti při chovu se zavádí kategorie „výkrmu po odstavení“. Tato kategorie je zahrnuta do širšího pojmu „výkrmu“ v platné specifikaci. Výrazy „v souladu s právními předpisy“ a „v souladu s právní úpravou“ se vypouštějí, neboť nejsou potřebné. Nahrazují se „označovací kódem porodny“, který je vyžadován při příchodu do výkrmny, a „označovací kódem jejich výkrmny“, který je vyžadován před porážkou. Toto znění má za cíl objasnit dokumenty nezbytné pro sledovatelnost při chovu.
- Minimální doba uchovávání dokumentů se mění z 5 let na 3 roky. Toto ustanovení se vztahuje na jatka, bourárnu a výrobnu. Doba 3 roky je totiž dostatečná k zajištění účinné kontroly, neboť produkt má trvanlivost 90 dnů.
- Doplnuje se sledovatelnost týkající se střívek, aby se zajistila úplná výsledovatelnost CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“.
- Do seznamu subjektů, které se podílejí na celkovém sledování toku surovin, s ohledem na jejich přítomnost na trhu s CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“, se doplňuje kategorie „velkoobchodníků s masem“. Toto doplnění zaručuje sledovatelnost u této kategorie.
- Sběr a předávání informací o tocích surovin je již stanoven v zapsané specifikaci. Upřesňuje se, že mohou být předávány na žádost seskupení žadatelů. Předávání informací umožňuje zajistit spojitost toku surovin mezi subjekty.
- Souhrnná tabulka údajů o výsledovatelnosti je aktualizována, aby byla v souladu s provedenými změnami.

5.4. Metoda produkce

Vypouštějí se pasáže, v nichž dochází k překrývání s obecnými předpisy, které se týkají schválených jatek a bouráren podle předpisu EHS, jakož i věta popisného charakteru, která není pro pochopení metody produkce důležitá.

Charakteristické rysy výživy při výkrmu

- Pozměněná specifikace uvádí, že všechna prasata ustájená v označené budově dostávají výživu určenou ve specifikaci. Tato změna odpovídá praxi a umožňuje usnadnit kontroly.

V platné specifikaci je syrovátka jediným povinným mléčným produktem při výživě ve fázi výkrmu. Ve změněné specifikaci může být syrovátka nahrazena zčásti jinými mléčnými produkty, které vykazují podobné analytické charakteristické vlastnosti, jelikož obsahují mléčné proteiny, laktózu a nasycené mastné kyseliny. Tyto mléčné produkty jsou zde k dispozici pro krmení prasat a jejich využití zachovává spojitost s původem CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“. V zeměpisné oblasti totiž produkce vepřového masa existuje společně s produkcí mléka. Tento nový seznam mléčných produktů povolených při krmení prasat nemění specifické vlastnosti výsledného produktu.

Syrovátka představuje alespoň 50 % množství z mléčných produktů a vedlejších mléčných produktů. Doplněk tvoří jeden nebo více mléčných produktů (smetana, mléko, sýr, tvaroh, jogurt) nebo vedlejší mléčné produkty (syrovátkový permeát, mléčný permeát, jogurtová syrovátka, podmáslí).

Doplňuje se analytická charakteristika mléčných produktů: celkový obsah dusíkatých látek musí být na 100 g sušiny roven 4 g nebo vyšší, aby bylo možné schválit jen mléčné produkty vhodné pro jakostní krmení prasat. Dodatečná analytická charakteristika je rovněž doplněna pro syrovátku: pro výběr té nejlepší syrovátky musí být obsah laktózy vyšší či roven 20 %.

Podmínky pro nakládání a přepravu

- Pokud jde o požadavek ponechání zvířat nalačno, doplňuje se rozlišení, zda k porážce dochází týž den, kdy je zvíře naloženo, nebo zda je dnem porážky následující den (nebo k ní dojde později). V případě porážky následujícího dne (nebo později) jsou při nakládce zvířata nekrmena minimálně 3 hodiny. Tato změna umožňuje zabránit nadměrnému ponechání zvířat nalačno, které má škodlivý vliv na dobré životní podmínky zvířat, a tím také na kvalitu masa.

Podmínky porážky

- Ruší se půlhodinová doba před anestézií, během níž jsou zvířata před porážkou omyta proudem vody. Tento údaj je totiž příliš přesný a bez dopadu na kvalitu masa.
- Možnost nevystavovat prasata postřikování vodní mlhou při příjezdu, pokud je vnější okolní teplota nižší než + 10 °C, se rozšířila na postřikování před anestézií s ohledem na ochranu pohody zvířat. Navíc může být postřikování vodní mlhou při příjezdu a před anestézií rovněž zrušeno v případě nočních mrazů. Toto zrušení bylo zavedeno z praktických důvodů, neboť postřikování vodní mlhou si vyžaduje vypouštění kanalizačního potrubí, což není za mrazu proveditelné.

Charakteristiky jatečně upravených těl

- Co se týče vnějších vad jatečně upravených těl, je věta: „V jedné dávce pro zákazníka jsou pro všechna jatečně upravená těla vnější vady omezeny na 5 %“ nahrazena větou: „V případě jednoho prodeje jatečně upravených těl zákazníkovi, může maximálně 5 % jatečně upravených těl vykazovat jednu nebo několik vnějších vad.“ Tato nová formulace, která umožňuje, aby kontroloři snáze pochopili pravidlo, je v základu nezměněna, neboť maximální poměr 5 % je u vnějších vad zachován.
- Věty „Konečná hodnota pH (získaná minimálně 18 hodin po porážce) je v intervalu $5,50 \leq \text{pH} \leq 6,20$. Měření se provádí 5 cm nad kýtou v hloubce mezi 2 a 3 cm.“ se zrušují. Měření pH je totiž důležité pouze pro kusy celého masa nebo pro sušené nasolené maso. Takové měření nemá příliš velký význam pro produkt na základě rozdělených kusů, jakým je CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“. Podle analýzy Národního institutu pro agronomický výzkum (INRA - Vautier, A., Lebret, B., Brossard, L. (2006). Indikátory kvality u vepřového masa. Vzájemný význam konečných hodnot pH a podílu vnitrosvalového tuku při určování sensorické kvality. <http://prodirna.inra.fr/record/28922>) by mělo pH mít dopad na barvu, měkkost a šťavnatost masa, ale nikoliv na celkovou nebo na typickou chuť, které by měly být ovlivněny pouze těkavými sloučeninami, jež jsou výsledkem rozkladu tuků.

Charakteristika výřezů masa

- Doplnuje se zákaz „používání strojně odděleného masa a mletého masa do 8 mm“. Takové maso, které pochází ze způsobu bourání využívajícího mechanické systémy, jež zachycují zbylé maso ulpívající na kostech po ručním řezání, se může podobat fyzicky mletému masu, ale nedodrжуje specifické vlastnosti CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“. Maso ulpívající na kostech se liší svou strukturou od zbytku masových kusů zvířete, kvůli svému každodennímu namáhání je vláknitější povahy a méně bohaté na tuk, což jsou důležité faktory pro texturu klobásového masa. Jedná se tedy o zakotvení zvyklostí a platných specifik v odvětví.

- Vypouští se rozsah využití vepřového hřbetního sádla („mezi 15 a 35 % masa určeného k použití do směsi“) a libového vepřového masa („mezi 65 a 85 % masa určeného k použití do směsi“). Tato změna je odůvodněna skutečností, že kontrola obsahu tuků v hotovém produktu umožňuje zajistit, aby začlenění tučného a libového vepřového masa bylo konzistentní a přiměřené.
- V platné specifikaci je maximální poměr začlenění mrazených surovin na směs omezen na 15 %. Tento poměr se nahrazuje poměrem 50 %. Srovnávací testy, jež provedla nezávislá organizace, prokázaly, že nedochází ke změně organoleptických vlastností hotového produktu v případě, kdy není ve směsi použita mrazená surovina, a v případě, kdy je použito 50 % mrazené suroviny (Maisons du goût, protokol o zkoušce č. 13/55, s. 22). Navíc v letním období odvětví čelí obtížím v zásobování surovinou pro výrobu CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“. Spotřeba produktů s CHZO se vyznačuje značnou poptávkou během léta. Avšak velká část porážek prasat je prováděna v zimním období. Poptávka spotřebitelů proto nekoreluje se zavedenými postupy při chovu a porážkách. Zvýšení maximálního poměru mrazené suroviny na směs z 15 % na 50 % by tímto způsobem umožnilo uspokojit značnou poptávku v letním období po CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“, aniž by to mělo dopad na chovatelskou praxi.
- Ruší se lhůty mezi rozmrazením a umletím (nejpozději 24 hodin po ukončení „rozmrazení masa“), a dále mezi umletím a uzením („uzení nejpozději 24 hodin po umletí“ rozmrazeného masa), neboť jsou nadbytečné vzhledem k platným obecným hygienickým právním předpisům.

Doplňkové produkty

- Přidává se maximální limit potravinářské soli (NaCl) stanovený na 22 g/kg směsi. Toto omezení zakotvuje současné postupy výrobců. Přidání příliš velkého množství soli by dodalo výraznou slanou chuť, která neodpovídá charakteristickým vlastnostem hotového produktu.
- Do seznamu cukrů, které mohou být případně přidány do směsi jako doplňkový produkt, se přidává glukózový sirup. Glukózový sirup je srovnatelný s dextrózou, která je již ve specifikaci povolena, zejména pokud jde o jeho úroveň sladkosti. Jeho začlenění nemá dopad na chuť hotového produktu.
- Výrazy „ledek“ a „dusitanová sůl“ se nahrazují svými úředními a mezinárodními názvy. Výraz „ledek“ se tedy nahrazuje výrazem „E252“ a výraz „dusitanová sůl“ výrazem „E250“.
- Vkládají se „kyselina askorbová (E 300) a její soli“, jakož i „rozmarýn a výtažek z rozmarýnu“. Tyto antioxidanty umožňují bojovat proti rizikům peroxidace tuků a proti nestálosti barvy, zejména u klobás, které jsou prodávány jako krájené a/nebo zmrazené, aniž by se změnila jejich charakteristické vlastnosti. Podílejí se tedy na zachování organoleptických vlastností CHZO. Rozmarýn (či jeho výtažek) se využívá ve velmi nízké dávce díky svým antioxidačním vlastnostem, nikoliv pro své aromatizující schopnosti.
- Obsah vína, které lze dodat do směsi, se zmenšil z 8 % na 6,5 %. 8 % podíl není výrobcí v současné době využíván, omezují jej na 6,5 %, jedná se tedy o upřesnění zanesené do specifikace. Toto omezení posiluje charakteristické vlastnosti produktu.
- Doplní se možnost dodat vodu „v tekuté formě“, aby se usnadnilo rozprostření doplňkových produktů ve směsi, nebo „ve formě ledu“, aby se regulovala teplota. Obsah začleněné vody nepřesáhne 3 %. Přidání vody je omezeno proto, aby nedošlo ke znehodnocení hotového produktu.

Příprava masa, plnění či nabíjení a uzavírání

Jsou uvedeny změny zmíněné v popisu produktu (průměr, hmotnost, barva provázku, tvar dřevěné špejle). Jedná se o začlenění těchto změn do části týkající se způsobu výroby.

Odpařování vody

- Upřesňuje se, že měřená teplota je teplota „prostředí“.
- Maximální teplota pro odpařování vody je zvýšena z 30 °C na 40 °C. Cílem odpařování je připravit povrch střívka, aby se optimalizovalo uzení produktu. Omezení maximální teploty odpařování vody na 30 °C vždy neumožňuje zahřát klobásy na teplotu prostředí pro uzení, která je schopna napomáhat uzení na úkor tvorby nežádoucích sloučenin, jako jsou polycyklické aromatické uhlovodíky.
- Vypouštějí se poslední dva odstavce, které jsou považovány za nepotřebné, neboť pouze vysvětlují úlohu volitelné fáze odpařování vody.

Uzení

- Uzení je definováno jako skutečná doba vystavení kouři. Doplnění této definice přináší upřesnění odpovídající praxi výrobců.
- V souvislosti s výše uvedeným doplněním se upřesňuje minimální doba trvání uzení v běžné udírně. V platné specifikaci je minimální doba trvání stanovena pro veškeré operace sušení a uzení jen vně a/nebo uvnitř udírenské komory. To by mohlo vést k nedostatečné době uvnitř běžné udírny. Současný způsob vyhodnocení doby uzení podporuje rozvoj mikrobiologického rizika. Návrh definovat uzení uvnitř komory běžné udírny zabraňuje dlouhé době čekání na čerstvém vzduchu, což je pro kvalitu produktu škodlivé, a umožňuje lépe vymezit specifické charakteristiky produktu. Je tedy určena minimální doba uzení na 6 hodin, pokud k tomuto postupu dochází v běžné udírně. Proces uzení je pro výrobu klobásy „Saucisse de Morteau“ klíčovým. Uzení musí být pomalé.
- Doplnují se rovněž minimální a maximální doby při následném využití u téže klobásy „Saucisse de Morteau“ nebo „Jésus de Morteau“ tradiční a běžné udírny nebo naopak. Tyto povinnosti umožňují lépe vymezit základní operaci uzení. Co se týče procesu uzení uvnitř komory běžné udírny, je jeho délka stanovena minimálně na 3 hodiny a maximálně na 48 hodin. Pro etapu uzení v komíně „thué“ nebo v tradiční udírně je minimální doba 12 hodin při maximální době 7 dnů.
- Doplnuje se, že „Je zakázáno používat tekutý kouř“, a to v souladu se specifickými charakteristikami CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“, neboť je povolen pouze přirozený kouř z jehličnanů.
- Doplnuje se maximální teplota 40 °C při uzení v běžné udírně. Toto doplnění zamezuje zhoršení kvality. Tato změna má za cíl lépe dodržovat specifika klobás „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“.
- Vypouští se odstavec o cíli uzení, který je popisný a obecný. Nepopisuje žádnou etapu způsobu výroby a nemůže vést ke kontrolám.

Prodávané zmrazené produkty

- Do specifikace se doplňuje vařený produkt ve zmrazeném nebo hluboce zmrazeném provedení. I když tato praxe existovala i v minulosti, v době vyhotovení specifikace byla opomenuta.
- Maximální teplota skladování je po zmrazení nebo po hlubokém zmrazení stanovena na -18°C. Jedná se o upřesnění.

Prodávané vařené produkty

- Vypouští se maximální teplota vaření 90 °C. Tato povinnost nijak neovlivňuje vlastnosti prodávávaného produktu, neboť důležitým prvkem je teplota jádra při vaření.
- Z tohoto důvodu se doplňuje, že „Teplota v jádru při vaření dosahuje minimálně 68 °C“. Tato věta upřesňuje, že se jedná o minimum.

Část týkající se krmiva pro zvířata a surovin v jednotném dokumentu byla přepracována, aby byly začleněny určité ze změn ve specifikaci, zejména krmná dávka prasat, výživové podmínky před porážkou a minimální hmotnost jatečně upravených těl.

5.5. Souvislost

Celá kapitola „souvislost se zeměpisnou oblastí“ byla shrnuta a přepracována tak, aby se lépe zdůraznila specifika zeměpisné oblasti, specifčnosti produktu a příčinná souvislost. Mění se tedy pouze forma.

Pokud se jedná o krmiva pro zvířata, odkaz na mléčné produkty se nahrazuje odkazem na syrovátku. To však nemění souvislost mezi CHZO „Saucisse de Morteau“ či „Jésus de Morteau“ a jeho specifickými vlastnostmi, které vznikají z koexistence mezi chovem dobytka na mléko, výrobou sýra, chovem prasat a místní zpracovatelskou praxí. Vedlejší produkce vepřového masa zhodnocovala a zhodnocuje hlavní produkci mléka na sýr, hlavně syrovátku, ale také smetanu, mléko, sýr, tvaroh a jogurty.

S ohledem na tyto změny se upravila část jednotného dokumentu „Souvislost se zeměpisnou oblastí“.

5.6. Označování

- Doplňuje se výraz „výlučně“ před uzeno v komíně „thué“, aby pouze výrobci, kteří provádějí veškeré uzení v komíně „thué“, byli oprávněni používat obrázek tohoto druhu udírny při označování. Obrázek komína „thué“ by totiž mohl být při kombinovaném využití několika typu udíren zavádějící.
- Aby bylo podpořeno individuální označování každé klobásky „Saucisse de Morteau“ či „Jésus de Morteau“, doplňuje se pro lepší informaci spotřebitele: „Výrobce musí zajistit dodržování těchto pravidel pro umístění obchodního označení a evropského symbolu chráněného zeměpisného označení. Toto obchodní označení a tento evropský symbol budou uvedeny v následujících odstavcích „Označování“.
- Každá klobása CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ určená k distribuci spotřebiteli bez předbalení musí mít individuální označení, které je k ní připojeno.
- Každá klobása CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ určená k distribuci spotřebiteli, která je předem zabalena s jinými produkty, než je klobása „Saucisse de Morteau“, musí nést individuální označení.
- Každé předbalení určené pro spotřebitele, které obsahuje jednu nebo více klobás CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“, s vyloučením jakéhokoli jiného produktu, musí obsahovat alespoň jedno označení, například na fólii pro předbalení, ale individuální označení každé klobásky se nevyžaduje.
- V případě klobás CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ určených k dalšímu zpracování, a to i v rámci úpravy v restauraci, se individuální označení nevyžaduje. „

Změny zanesené do specifikace se přenášejí do části týkající se označování v jednotném dokumentu.

5.7. Další změny

- Aktualizovaly se kontaktní údaje seskupení žadatele. Dále se doplňuje i složení seskupení žadatele.
- Odkazy týkající se kontrolních subjektů se aktualizovaly na základě platných pokynů na vnitrostátní úrovni a mají za cíl sladit znění specifikace. Tato rubrika od nynějška zmiňuje kontaktní údaje orgánů příslušných ve věci kontroly na úrovni Francie: Institut de l'origine et de la qualité (INAO – Státní institut pro původ a kvalitu) a Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF – Generální ředitelství pro hospodářskou soutěž, spotřebu a potírání podvodů). Název a kontaktní údaje certifikačního organizace lze od nynějška konzultovat na webových stránkách INAO a v databázi Evropské komise.
- Hlavní body, které mají být kontrolovány, se ve vnitrostátních požadavcích aktualizovaly, aby byly v souladu s požadovanými změnami.
- Byl doplněn glosář.
- Vypouštějí se přílohy specifikace, neboť neobsahují závazná ustanovení.

Jednotný dokument je obecněji revidován, aby vyhovoval platným právním předpisům.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“

EU č.: PGI-FR-0556-AM01 – 11.8.2017

CHOP () CHZO (X)

1. Název (názvy)

„Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“

2. Členský stát nebo třetí země

Francie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

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

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

„Saucisse de Morteau „ je klobása vyrobená z vepřového masa, rovná, pravidelného válcovitého tvaru o minimálním průměru 34 mm u klobásky „Saucisse de Morteau“ o hmotnosti nižší než 150 gramů a o průměru 40 mm (průměr naplněného střívka) u klobásky „Saucisse de Morteau“ o hmotnosti 150 gramů nebo vyšší. Je plněna do přírodního a nebarveného vepřového střívka, přičemž schválena je pouze jeho přirozená pigmentace. Toto střívko je uzavřeno na konci dřevěnou špejlí válcovitého tvaru, rovnou, bez špičatého konce, a na druhém konci provázkem z přírodního vlákna. Používaný provázek je v bílém, krémovém, rezném nebo béžovém tónu.

„Jésus de Morteau“ je zvláštní provedení „Saucisse de Morteau“, nepravidelného tvaru o minimálním průměru 65 mm (průměr naplněného střívka). Klobása „Jésus de Morteau“ není důsledně ukončována špejlí, pokud je plněna do slepého střeva.

Po uvaření je na řezu klobás „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ patrné hrubé umletí, které je ale homogenní a má spojitý vzhled.

Uzení dodává klobásám „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ typicky jantarovou barvu mezi hnědou a zlatou.

Jejich konzistence se vyznačuje pevností na dotek.

Kouřové aroma, které se získává z pilin a jehličnatého dřeva a také pomalostí uzení, je jednou z významných charakteristik „Saucisse de Morteau“ a „Jésus de Morteau“. U syrového produktu je toto aroma výrazné. Po uvaření a v ústech je tato kouřová chuť vyvážená a trvalá, aniž by byla kyselá nebo trpká. Klobásky „Saucisse de Morteau“ a „Jésus de Morteau“ se rovněž vyznačují chutí masa, které není ani příliš suché, ani příliš tučné.

Struktura vařených produktů „Saucisse de Morteau“ a „Jésus de Morteau“ je charakteristická svou hebkostí, vláčností a soudržností a zároveň hrubým umletím. V ústech nesmí být produkt ani tvrdý, ani gumovitý, ale pevný a šťavnatý.

Fyzikálně-chemické vlastnosti syrového produktu jsou:

- vlhkost odtučněného produktu (VOP): maximálně 75 %,
- obsah tuků: maximálně 30 % při VOP 75 %,
- kolagen/bílkoviny: maximálně 16 %,
- obsah cukru: maximálně 1 % při VOP 75 %.

Organoleptické vlastnosti:

Typické prvky sensorického profilu CHZO vařených klobás „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ jsou následující:

- Uzená chuť: vyrovnaná chuť, trvalé kouřové aroma v ústech, aniž by byla silně kyselá a tvrdá.
- Hebkost: chuť měkkého masa, tučného, které pouští šťávu, vláčné při kousání, aniž by bylo tvrdé nebo gumovité.
- Spojitost: hrubé umletí, dobrá soudržnost, maso se při řezu neodděluje.
- Libovost: maso se nezdá být příliš suché, aniž by přitom bylo tučné.
- Barva: uzením získávají klobásky jantarovou, zlatohnědou barvu.

Klobása s CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ se prodává syrová nebo vařená, vcelku nebo krájená, čerstvá, zmrazená nebo hluboce zmrazená, a to včetně vařené zmrazené klobásky a vařené hluboce zmrazené klobásky.

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

Krmená zvířata jsou samice a vykastrování samci. Poměr prasat chovaných pro produkci masa, citlivých na halotan, musí být nižší než 3 % a prasata musí být prosta alely Rn-. Krmná dávka prasat ve výkrmu obsahuje mléčné produkty a/nebo vedlejší produkty, které mohou být smíchány a jejichž poměr začlenění do krmné dávky je od 15 % do 35 % sušiny. Syrovátka tvoří přinejmenším 50 % těchto produktů a/nebo vedlejších mléčných produktů.

Doplňkové krmivo k těmto produktům obsahuje minimálně 50 % obilovin a vedlejších mlýnských produktů. Celková krmná dávka (mléčné produkty, vedlejší mléčné produkty, doplňkové krmivo) pro výkrm obsahuje méně než 1,7 % kyseliny linolové.

V případě porážky v týž den, kdy dochází k nakládce za účelem přepravy zvířat na jatka, jsou zvířata při nakládání nekrmena po dobu minimálně 12 hodin. V případě porážky následujícího dne (nebo později) ode dne nakládky, jsou zvířata při nakládání nekrmena po dobu minimálně 3 hodiny.

Dodržuje se doba čekání před porážkou minimálně 2 hodiny. Prasata jsou omyta proudem vody při příjezdu na jatka a před anestézií s výjimkou případů, kdy je venkovní teplota nižší než +10°C nebo kdy noční mráz vyžaduje vypuštění vodovodních potrubí.

Minimální hmotnost za tepla u jatečně upravených těl prasat je stanovena na 80 kg.

Části řezu, vyjma všech ostatních, které mohou být součástí složení směsi:

- kýta,
- plec,
- hruď,
- hřbetní sádlo,
- hřbet
- odřezky (je-li použit lalok, musí být zpracován bez žláz a červených skvrn).

Je zakázáno používání strojně odděleného masa a mletého masa pod 8 mm.

Použití zmrazených surovin (tučného a/nebo libového vepřového masa) je povoleno a limitováno 50 % na směs. Délka zmrazení částí řezu využitelných pro výrobu Saucisse a Jésus nesmí přesáhnout 12 měsíců pro libové vepřové maso a 9 měsíců pro tučné vepřové maso.

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

Výroba a příprava směsi k uzení se musí uskutečnit v dané zeměpisné oblasti.

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

Zmrazené, vařené nebo krájené produkty musí být při předání spotřebiteli zabaleny.

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

Na označení produktu musí být uveden název: „Saucisse de Morteau“ nebo „Jésus de Morteau“. Pro daný produkt se používá jediné obchodní označení.

Pokud klobása Saucisse nebo Jésus není uzená výhradně v komíně „thué“, nemůže obrazové nebo písemné sdělení připojené k produktu uvádět tento typ udírny.

Každá klobása CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ určená k distribuci spotřebiteli bez předbalení musí mít individuální označení, které je k ní připojeno.

Každá klobása CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ určená k distribuci spotřebiteli, která je předem zabalena s jinými produkty, než je klobása „Saucisse de Morteau“, musí nést individuální označení.

Každé předbalení určené pro spotřebitele, které obsahuje jednu nebo více klobás CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“, s vyloučením jakéhokoli jiného produktu, musí obsahovat alespoň jedno označení, například na fólii pro předbalení, ale individuální označení každé klobásy se nevyžaduje.

V případě klobás CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ určených k dalšímu zpracování, a to i v rámci úpravy v restauraci, se individuální označení nevyžaduje.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast výroby se skládá z celku 4 departementů: Doubs, Jura, Haute-Saône a Territoire de Belfort.

Tato zeměpisná oblast odpovídá oblasti s tradičními znalostmi a zkušenostmi s výrobou a uzením klobásy s CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“. Odpovídá umístění komínů „tuyé“ a tradičních udíren, které se vyskytují na celém území Franche-Comté.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Zemědělská aktivita v regionu Franche-Comté, která široce utváří území, se zaměřuje převážně na chov skotu a produkci mléka.

V oblasti je tak rozmístěno velké množství „sýráren“ (místní označení výroby sýrů).

Tyto sýrárny produkují vedlejší mléčné produkty, zejména laktosérum (syrovátku), výběrovou surovinu pro krmení zvířat: má nízký obsah tuku a nenasycených mastných kyselin, ale je bohatá na lysin a threonin, aminokyseliny důležité zejména pro prasata. Proto se v důsledku rozvoje výroby sýrů mohl na území regionu Franche-Comté rozšířit chov prasat. Vztah mezi výrobou sýrů a produkcí prasat je tedy přímý a tradiční.

Poměrně hustá síť středních až malých jatek a bouráren v zásobovací oblasti umožňuje existenci sítě lokálních zpracovatelů, jejichž stále vysoký počet dokládá dynamičnost.

Franche-Comté se vyznačuje rozsáhlými lesy, které jsou zejména v horské oblasti tvořeny převážně jehličnatými dřevinami. Hustá síť pil umožňuje využití tohoto jehličnatého dřeva na místě tím, že dodává nezbytné palivo pro tradiční uzení.

V chladnějších horských oblastech bylo možné spojit proces uzení s potřebou vytápění obydlí. Ve Franche-Comté tak vznikla koncepce „thué“, centrum vytápění farmy a udicí komora pro uložení uzenin za účelem sušení a uzení, čímž se zajistila jejich konzervace.

Tento postup se původně rozvinul v Haut-Doubs a vedl ke vzniku dovednosti uzení, která se dále rozšířila po celém regionu Franche-Comté, se vznikem zařízení na uzení, které navázalo na základní princip komínu „thué“. Morteau je názvem obce v Haut-Doubs.

„Saucisse de Morteau“ je poctivá klobása pravidelného válcovitého tvaru o poměrně velkém průměru. Její konce jsou uzavřeny dřevěnou špejlí na jedné straně a provázkem na druhé. „Jésus de Morteau“ je zvláštní provedení klobásy „Saucisse de Morteau“, které je více nepravidelné a má větší průměr. Klobásy „Saucisse de Morteau“ a „Jésus de Morteau“ vykazují typicky jantarovou, tedy zlatohnědou barvu. Kouřové aroma je jednou z hlavních charakteristických vlastností „Saucisse de Morteau“ a „Jésus de Morteau“. Struktura vařených produktů „Saucisse de Morteau“ a „Jésus de Morteau“ je charakteristická soudržností a hrubým umletím.

Souvislost produktů „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ se zeměpisnou oblastí se zakládá zároveň na zvláštních charakteristikách produktu a na jeho věhlasu.

Krmení prasat mléčnými a vedlejšími mléčnými produkty a omezené množství kyseliny linolové (1,7 % krmné dávky) umožňuje vybrat málo nenasycený vepřový tuk. Tato vlastnost umožní získat zrnitost tuku, která je ve směsi zřetelně odlišená a má jasně bílou barvu. Také při uzení nebo vaření „Saucisse de Morteau“ a „Jésus de Morteau“ lépe odolává teplotám.

Nízký obsah více lepkavých nenasycených mastných kyselin, který zajišťuje krmení mléčnými a vedlejšími mléčnými produkty, vytváří příznivé podmínky pro uchycení kouře v produktu.

Výživa bohatá na mléčné výrobky, a to včetně syrovátky, v kombinaci s genetickými kritérii používanými pro prasata umožňuje získat rovnoměrně růžové maso. Jeho spojení s pevným a bílým tukem přispívá k uchování dobré viditelnosti zvláštní zrnitosti „Saucisse de Morteau“ a „Jésus de Morteau“.

Původně byla „Saucisse de Morteau“ uzavřena dřevěnou špejlí, která umožňovala zavěsit tuto klobásu v komíně „thué“. Velký rozměr klobásy odpovídá plnění do tlustého vepřového střeva. V současné době výrobci stále používají přirozené vepřové střívko uzavřené na konci dřevěnou špejlí.

V minulosti bylo maso krájeno pouze nožem a tento způsob přípravy určuje velkou hrubost umletí jak u tuku, tak u masa. V současnosti připravují výrobci produkt v mlýnku na mletí nebo v řeznickém kutru a zachovali velkou hrubost umletého masa.

Z důvodu specifického výskytu jehličnanů se k uzení „Saucisse de Morteau“ a „Jésus de Morteau“ začalo používat výhradně jehličnaté dřevo na rozdíl od většiny ostatních uzenejších klobás ve Francii nebo v Evropě, které jsou uzeny listnatým dřevem. Uzení u CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ přebírá charakteristické rysy uzení prováděného v komínu „thué“. Jde o pomalé uzení, které umožňuje hluboké, a nikoli povrchové proniknutí produktu kouřem. Toto uzení je nezbytné z důvodu rozměrů produktu, a to zejména u produktu „Jésus de Morteau“.

Řízení doby a teploty uzení umožňuje kontrolovat vlhkost vzduchu a zabránit fermentaci produktu. Výrobce reguluje velikost ohně, který musí být přizpůsoben několika faktorům, jako jsou například množství určené k uzení, okolní teplota a vlhkost vzduchu, vlhkost paliva.

Toto řízení pomalého uzení jehličnatým dřevem je hlavním specifickým rysem a umožňuje, aby produkt „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ získal svou jantarovou barvu a charakteristickou chuť kouře, přičemž je takto úzce spjat se svou oblastí výroby.

Věhlas „Saucisse de Morteau“ a „Jésus de Morteau“, sahající až do 18. století, se poté rozšířil mimo místo původního výskytu na základě jasné identifikace produktu jak podle dobře rozpoznatelného vzhledu (velký rozměr, odstín, špejle), tak podle chuťových vlastností (hrubé umletí, uzená chuť).

„Saucisse de Morteau“ je známa široké veřejnosti, majitelům restaurací a spotřebitelům. Průzkum pověsti uskutečněný v roce 2008 u spotřebitelů ukazuje, že 71 % z nich ji zná. Spolu s různými sýry a víny je považována za symbolický obraz kuchyně regionu Franche-Comté. Tato těsná souvislost mezi Franche-Comté a klobásou „Saucisse de Morteau“ je stále aktuální a řadí ji na dobrou pozici v kulinářském dědictví Franche-Comté. A i když je tento věhlas způsoben převážně „Saucisse de Morteau“, název „Jésus de Morteau“ má rovněž vlastní věhlas, zejména na regionální úrovni, kde se často vyskytuje na prodejních pultech jako doplněk „Saucisse de Morteau“.

Územní ukotvení a trvalá existence husté sítě producentů v zeměpisné oblasti jsou důležitými faktory pro věhlas produktu.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-MorteauModif2017-QCOMUE18.pdf>

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



Úřad pro publikace Evropské unie
2985 Lucemburk
LUCSEMBURSKO

CS