



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 63

25. června 2020

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2020/C 211/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9851 – Naturgy/Sonatrach/BlackRock/Medgaz) ⁽¹⁾	1
2020/C 211/02	Oznámení týkající se použitelnosti článku 34 směrnice 2014/25/EU Pozastavení lhůty pro přijímání prováděcích aktů	2
2020/C 211/03	Oznámení o žádosti týkající se použitelnosti článku 34 směrnice 2014/25/EU – Konec pozastavení lhůty pro přijímání prováděcích aktů	3

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2020/C 211/04	Směnné kurzy vůči euru — 24. června 2020	4
2020/C 211/05	Mimořádná aktualizace opravných koeficientů použitelných na odměny úředníků a dočasných a smluvních zaměstnanců Evropské unie vykonávajících služební povinnosti ve třetích zemích	5
2020/C 211/06	Aktualizace opravných koeficientů použitelných ode dne 1. února 2020 na odměny úředníků a ostatních zaměstnanců Evropské unie	8
2020/C 211/07	Mimořádná aktualizace úředníků a ostatních zaměstnanců Evropské unie opravných koeficientů použitelných ode dne 1. ledna 2020 na odměny a důchody	9

2020/C 211/08	Oznámení Komise o aktuální úrokové sazbě pro navrácení státní podpory a o referenční a diskontní sazbě použitelných od 1. července 2020 (Zveřejněno v souladu s článkem 10 nařízení Komise (ES) č. 794/2004 ze dne 21. dubna 2004 (Úř. věst. L 140, 30.4.2004, s. 1))	10
2020/C 211/09	Vysvětlivky ke kombinované nomenklatuře Evropské unie	11

V Oznámení

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

Evropská komise

2020/C 211/10	Oznámení o otevřeném výběrovém řízení	12
---------------	---	----

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2020/C 211/11	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.9856 – M&G Investment Management/Baring Asset Management/Tunstall Group Holdings) Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem	13
---------------	--	----

JINÉ AKTY

Evropská komise

2020/C 211/12	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	15
2020/C 211/13	Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	28

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.9851 – Naturgy/Sonatrach/BlackRock/Medgaz)****(Text s významem pro EHP)**

(2020/C 211/01)

Dne 17. června 2020 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 32020M9851. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Oznámení týkající se použitelnosti článku 34 směrnice 2014/25/EU**Pozastavení lhůty pro přijímání prováděcích aktů**

(2020/C 211/02)

Komise dne 19. září 2019 obdržela žádost podle článku 35 směrnice Evropského parlamentu a Rady 2014/25/EU ⁽¹⁾. Prvním pracovním dnem následujícím po obdržení žádosti bylo 20. září 2019 a původní lhůta, v níž měla Komise o této žádosti rozhodnout, byla 90 pracovních dnů.

Tato žádost, kterou podal subjekt Slovenske železnice — Freight Transport d.o.o., se týká služeb nákladní železniční dopravy. Příslušné oznámení bylo zveřejněno v *Úředním věstníku Evropské unie* C 53 ze dne 17. února 2020 na straně 10.

Podle bodu 2 přílohy IV směrnice 2014/25/EU si Komise může vyžádat od dotčeného členského státu nebo dotčeného zadavatele anebo příslušného nezávislého vnitrostátního orgánu nebo jakéhokoli jiného příslušného vnitrostátního orgánu, aby v příslušné lhůtě poskytl veškeré nezbytné informace nebo je doplnil či vyjasnil. Dne 16. prosince 2019 požádala Komise vnitrostátní orgány, aby nejpozději do 6. ledna poskytl doplňkové informace. Dne 6. prosince 2019 požádala Komise subjekt Slovenske železnice — Freight Transport d.o.o. o další informace, které Komise obdržela dne 16. prosince 2019. Subjekt Slovenske železnice — Freight Transport d.o.o. učinil dodatečné podání k 31. lednu 2020.

V případě pozdních či neúplných odpovědí bude původní lhůta pozastavena na dobu od uplynutí lhůty stanovené v žádosti o informace do přijetí úplných a správných informací.

Formální lhůta tedy uplyne po 22 pracovních dnech po přijetí úplných a správných informací.

⁽¹⁾ Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2014/25/EU ze dne 26. února 2014 o zadávání zakázek subjekty působícími v odvětví vodního hospodářství, energetiky, dopravy a poštovních služeb a o zrušení směrnice 2004/17/ES (Úř. věst. L 94, 28.3.2014, s. 243).

Oznámení o žádosti týkající se použitelnosti článku 34 směrnice 2014/25/EU – Konec pozastavení lhůty pro přijímání prováděcích aktů

(2020/C 211/03)

Komise dne 1. března 2018 obdržela žádost podle článku 35 směrnice Evropského parlamentu a Rady 2014/25/EU ⁽¹⁾.

Tato žádost, kterou podal subjekt Finavia Oyj, se týká činností souvisejících s poskytováním podnikatelských prostor pro komerční subjekty poskytující komerční služby (bezcelní prodej, maloobchodní prodej, prodej potravin a nápojů a ostatní služby pro cestující) určené cestujícím v letecké dopravě v terminálech letiště Helsinky ve Finsku. Příslušná oznámení byla zveřejněna v Úředním věstníku C 114 ze dne 28. března 2018 na straně 21, na Úř. věst. C 359 ze dne 5. října 2018 strana 9 a v Úř. věst. C 48 ze dne 12. února 2020 na straně 25.

Dne 5. října 2018 požádala Komise žadatele, aby nejpozději do 9. října 2018 poskytl dodatečné informace. Jak bylo uvedeno v oznámení, které bylo zveřejněno v Úředním věstníku C 48 ze dne 12. února 2020 na straně 9, konečný termín byl prodloužen o dobu v délce 52 pracovních dnů po přijetí úplných a správných informací. Informace byly obdrženy dne 22. dubna 2020.

Konečná lhůta tedy uplyne dne 8. července 2020.

⁽¹⁾ Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2014/25/EU ze dne 26. února 2014 o zadávání zakázek subjekty působícími v odvětví vodního hospodářství, energetiky, dopravy a poštovních služeb a o zrušení směrnice 2004/17/ES (Úř. věst. L 94, 28.3.2014, s. 243).

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

24. června 2020

(2020/C 211/04)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz
USD americký dolar	1,1280	CAD kanadský dolar	1,5331
JPY japonský jen	120,30	HKD hongkongský dolar	8,7421
DKK dánská koruna	7,4530	NZD novozélandský dolar	1,7552
GBP britská libra	0,90343	SGD singapurský dolar	1,5668
SEK švédská koruna	10,5145	KRW jihokorejský won	1 356,39
CHF švýcarský frank	1,0679	ZAR jihoafrický rand	19,5264
ISK islandská koruna	157,10	CNY čínský juan	7,9772
NOK norská koruna	10,7958	HRK chorvatská kuna	7,5745
BGN bulharský lev	1,9558	IDR indonéská rupie	15 982,07
CZK česká koruna	26,733	MYR malajsijský ringgit	4,8194
HUF maďarský forint	351,58	PHP filipínské peso	56,453
PLN polský zlotý	4,4480	RUB ruský rubl	78,0079
RON rumunský lei	4,8433	THB thajský baht	34,788
TRY turecká lira	7,7322	BRL brazilský real	5,8422
AUD australský dolar	1,6342	MXN mexické peso	25,4773
		INR indická rupie	85,3285

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

Mimořádná aktualizace opravných koeficientů použitelných na odměny úředníků a dočasných a smluvních zaměstnanců Evropské unie vykonávajících služební povinnosti ve třetích zemích ⁽¹⁾

(2020/C 211/05)

SRPEN 2019

MÍSTO ZAMĚSTNÁNÍ	Hospodářská parita srpen 2019	Směnný kurz srpen 2019 (*)	Opravný koeficient srpen 2019 (**)
Arménie	387,9	529,640	73,2
Gambie	37,84	56,5100	67,0
Kuvajt	0,3001	0,33914	88,5
Libérie	2,474	1,11540	221,8
Jižní Súdán	438,0	177,359	247,0
Súdán	38,01	50,6134	75,1

(*) 1 EUR = x jednotek místní měny.

(**) Brusel a Lucemburk = 100.

ZÁŘÍ 2019

MÍSTO ZAMĚSTNÁNÍ	Hospodářská parita září 2019	Směnný kurz září 2019 (*)	Opravný koeficient září 2019 (**)
Angola	423,9	402,673	105,3
Argentina	25,80	61,2171	42,1
Bosna a Hercegovina	1,134	1,95583	58,0
Haiti	86,78	103,328	84,0
Pákistán	83,22	174,645	47,7
Súdán	40,08	50,0367	80,1
Uzbekistán	4 939	10 378,8	47,6

(*) 1 EUR = x jednotek místní měny, kromě Libérie, kde se namísto toho používá USD.

(**) Brusel a Lucemburk = 100.

ŘÍJEN 2019

MÍSTO ZAMĚSTNÁNÍ	Hospodářská parita říjen 2019	Směnný kurz říjen 2019 (*)	Opravný koeficient říjen 2019 (**)
Argentina	28,24	62,1874	45,4
Chile	620,9	789,420	78,7
Komory	390,4	491,968	79,4
Demokratická republika Kongo	2 091	1 823,49	114,7
Mauritánie	30,80	40,4400	76,2

⁽¹⁾ Podle zprávy Eurostatu ze dne 12. května 2020 o mimořádné úpravě koeficientů použitelných na odměny úředníků a dočasných a smluvních zaměstnanců Evropské unie vykonávajících služební povinnosti v delegacích mimo EU podle článku 64 a příloh X a XI služebního řádu úředníků a pracovního řádu ostatních zaměstnanců Evropské unie.

Další informace naleznete na internetových stránkách Eurostatu (<http://ec.europa.eu/eurostat> > „Data“ > „Database“ > „Economy and finance“ > „Prices“ > „Correction coefficients“).

MÍSTO ZAMĚSTNÁNÍ	Hospodářská parita říjen 2019	Směnný kurz říjen 2019 (*)	Opravný koeficient říjen 2019 (**)
Severní Makedonie	30,02	61,4942	48,8
Jižní Súdán	523,7	174,817	299,6
Tádžikistán	6,197	10,5914	58,5
Spojené státy	1,049	1,09350	95,9
Uzbekistán	5 191	10 305,7	50,4

(*) 1 EUR = x jednotek místní měny.

(**) Brusel a Lucemburk = 100.

LISTOPAD 2019

MÍSTO ZAMĚSTNÁNÍ	Hospodářská parita listopad 2019	Směnný kurz listopad 2019 (*)	Opravný koeficient listopad 2019 (**)
Argentina	29,76	66,6249	44,7
Kamerun	589,9	655,957	89,9
Eritrea	21,46	16,9636	126,5
Laos	8 074	9 804,00	82,4
Nový Zéland	1,537	1,75040	87,8
Pákistán	87,89	172,795	50,9
Súdán	42,43	49,8029	85,2
Turecko	3,534	6,36150	55,6

(*) 1 EUR = x jednotek místní měny, kromě Zimbabwe, kde se namísto toho používá USD.

(**) Brusel a Lucemburk = 100.

PROSINEC 2019

MÍSTO ZAMĚSTNÁNÍ	Hospodářská parita prosinec 2019	Směnný kurz prosinec 2019 (*)	Opravný koeficient prosinec 2019 (**)
Argentina	31,51	65,7109	48,0
Belize	1,889	2,20100	85,8
Etiopie	32,05	33,7176	95,1
Haiti	91,57	100,837	90,8
Japonsko	132,7	120,500	110,1
Maroko	8,216	10,6290	77,3
Jižní Súdán	361,9	176,065	205,5
Togo	557,8	655,957	85,0
Turkmenistán	4,705	3,85175	122,2
Uzbekistán	5 579	10 448,9	53,4
Vietnam	17 674	25 531,6	69,2

(*) 1 EUR = x jednotek místní měny, kromě Východního Timoru a Zimbabwe, kde se namísto toho používá USD.

(**) Brusel a Lucemburk = 100.

LEDEN 2020

MÍSTO ZAMĚSTNÁNÍ	Hospodářská parita leden 2020	Směnný kurz leden 2020 (*)	Opravný koeficient leden 2020 (**)
Albánie	72,44	121,610	59,6
Angola	446,6	534,597	83,5
Argentina	33,22	67,0109	49,6
Bosna a Hercegovina	1,075	1,95583	55,0
Chile	588,1	835,438	70,4
Komory	412,2	491,968	83,8
Demokratická republika Kongo	2 217	1 863,40	119,0
Egypt	15,41	17,7967	86,6
Libanon	1 760	1 686,74	104,3
Černá Hora	0,5890	1,00000	58,9
Nigérie	323,0	405,126	79,7
Severní Makedonie	28,22	61,4932	45,9
Súdán	45,28	49,9763	90,6
Tádžikistán	6,559	10,8310	60,6

(*) 1 EUR = x jednotek místní měny, kromě Libérie, kde se namísto toho používá USD.

(**) Brusel a Lucemburk = 100.

**Aktualizace opravných koeficientů použitelných ode dne 1. února 2020 na odměny úředníků
a ostatních zaměstnanců Evropské unie ⁽¹⁾**

(2020/C 211/06)

Místo zaměstnání		Opravný koeficient pro odměny
UK	Londýn	104,7

⁽¹⁾ podle dodatku Eurostatu ke zprávě ze dne 12. května 2020 o mimořádné úpravě koeficientů použitelných na odměny úředníků a dočasných a smluvních zaměstnanců Evropské unie vykonávajících služební povinnosti v delegacích mimo EU podle článku 64 a příloh X a XI služebního řádu úředníků a pracovního řádu ostatních zaměstnanců Evropské unie.
Další informace naleznete na internetových stránkách Eurostatu (<http://ec.europa.eu/eurostat> > „Data“ > „Database“ > „Economy and finance“ > „Prices“ > „Correction coefficients“).

**Mimořádná aktualizace úředníků a ostatních zaměstnanců Evropské unie ⁽¹⁾ opravných koeficientů
použitelných ode dne 1. ledna 2020 na odměny a důchody**

(2020/C 211/07)

Místo zaměstnání		Opravný koeficient pro odměny
PL	Varšava	73,6

(¹) Podle zprávy Eurostatu ze dne 19. května 2020 o mimořádné aktualizaci odměn a důchodů úředníků EU podle článku 64, článku 65 a přílohy XI služebního řádu úředníků a pracovního řádu ostatních zaměstnanců Evropské unie.
Další informace naleznete na internetových stránkách Eurostatu (<http://ec.europa.eu/eurostat> > „Data“ > „Database“ > „Economy and finance“ > „Prices“ > „Correction coefficients“)

Oznámení Komise o aktuální úrokové sazbě pro navrácení státní podpory a o referenční a diskontní sazbě použitelných od 1. července 2020

(Zveřejněno v souladu s článkem 10 nařízení Komise (ES) č. 794/2004 ze dne 21. dubna 2004 (Úř. věst. L 140, 30.4.2004, s. 1))

(2020/C 211/08)

Základní sazby jsou vypočteny v souladu se sdělením Komise o revizi metody stanovování referenčních a diskontních sazeb (Úř. věst. C 14, 19.1.2008, s. 6). V závislosti na použití referenční sazby se musí připočítat příslušné marže tak, jak je uvedeno v tomto sdělení. Pro diskontní sazbu to znamená, že je nutné připočítat marži ve výši 100 základních bodů. Nařízení Komise (ES) č. 271/2008 ze dne 30. ledna 2008, kterým se mění nařízení (ES) č. 794/2004, předpokládá, že nebude-li zvláštním rozhodnutím stanoveno jinak, sazba pro navrácení státní podpory bude rovněž vypočtena připočtením 100 základních bodů k základní sazbě.

Upravené sazby jsou vyznačeny tučně.

Předchozí sazby byly zveřejněny v Úř. věst. C 171, 19.5.2020, s. 6.

Od	Do	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.7.2020	...	-0,15	-0,15	0,00	-0,15	1,13	-0,15	0,14	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	0,26	0,93	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	0,98	-0,15	3,21	0,32	-0,15	-0,15	0,75
1.6.2020	30.6.2020	-0,22	-0,22	0,00	-0,22	1,77	-0,22	0,05	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	0,26	0,78	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	1,35	-0,22	3,21	0,32	-0,22	-0,22	0,94
1.5.2020	31.5.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,05	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,52	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,26	-0,31	-0,31	0,94
1.4.2020	30.4.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,05	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,40	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,26	-0,31	-0,31	0,94
1.3.2020	31.3.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,05	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,30	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,26	-0,31	-0,31	0,94
1.2.2020	29.2.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,07	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,30	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,18	-0,31	-0,31	0,94
1.1.2020	31.1.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,12	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,30	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,11	-0,31	-0,31	0,94

Vysvětlivky ke kombinované nomenklatuře Evropské unie

(2020/C 211/09)

Podle čl. 9 odst. 1 písm. a) nařízení Rady (EHS) č. 2658/87 ⁽¹⁾(1) se Vysvětlivky ke kombinované nomenklatuře Evropské unie ⁽²⁾ mění takto:

Na straně 112 se znění bodu 4 vysvětlivky k podpoložce KN „2403 99 90 Ostatní“ nahrazuje tímto:

- „4. expandovaný tabák (řezané tabákové listy nebo žíly, jejichž velikost byla zvýšena procesem buněčné expanze); sám o sobě není vhodný ke kouření a používá se jako plnivo při výrobě řezaného tabáku používaného v cigaretách (řezaný plnicí tabák – CFT (cut filler tobacco));“.
-

⁽¹⁾ Nařízení Rady (EHS) č. 2658/87 ze dne 23. července 1987 o celní a statistické nomenklatuře a o společném celním sazebníku (Úř. věst. L 256, 7.9.1987, s. 1).

⁽²⁾ Úř. věst. C 119, 29.3.2019, s. 1.

V

(Oznámení)

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

EVROPSKÁ KOMISE

OZNÁMENÍ O OTEVŘENÉM VÝBĚROVÉM ŘÍZENÍ

(2020/C 211/10)

Evropský úřad pro výběr personálu (EPSO) pořádá toto otevřené výběrové řízení:

EPSO/AST-SC/10/20 – ADMINISTRATIVNÍ PRACOVNÍCI (SC 1/SC 2)

Oznámení o výběrovém řízení se zveřejňuje ve 24 jazycích v *Úředním věstníku Evropské unie* C 211 A ze dne 25. června 2020.

Další informace jsou k dispozici na internetových stránkách úřadu EPSO: <https://epso.europa.eu/>

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků

(Věc M.9856 – M&G Investment Management/Baring Asset Management/Tunstall Group Holdings)

Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(2020/C 211/11)

(2020/C.../...)

1. Komise dne pondělí 3. června 2020 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- M&G Investment Management Limited („M&G Investment Management“, Spojené království), kontrolovaného podnikem M&G plc. („M&G Group“, Spojené království),
- fondů kontrolovaných podnikem Baring Asset Management Limited („Baring Asset Management“, Spojené království), který je kontrolovaný podnikem Barings Europe Limited (Spojené království), který je v konečném důsledku kontrolovaný podnikem Massachusetts Mutual Life Insurance Company („MassMutual Group“, Spojené státy),
- Tunstall Group Holdings Limited („Tunstall“, Spojené království), kontrolovaného podnikem Charterhouse Capital Partners VIII LLP („Charterhouse Capital“, Spojené království).

Podniky M&G Investment Management a Baring Asset Management získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování společnou kontrolu nad celým podnikem Turnstall.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku M&G Investment Management: poskytování služeb v oblasti správy investic, včetně osobních kapitálových plánů, individuálních spořicíh účtů a investičních trustů. Skupina M&G Group je spořitelna a investiční společnost nabízející řešení pro retailové a institucionální klienty a spravující plány celoživotního spoření a plány důchodového zabezpečení,
- podniku Baring Asset management: správa portfolia akcií, nemovitostí, dluhových a kapitálových nástrojů, soukromých pohledávek a cenných papírů s pevným výnosem. Skupina MassMutual Group je vzájemná životní pojišťovna nabízející škálu finančních produktů, například životní pojištění a pojištění dlouhodobé péče.
- podniku Tunstall: poskytovatel softwarových řešení a technologií pro trhy zdravotní péče na dálku a zdravotních služeb na dálku. Charterhouse Capital je fond soukromého kapitálu, který poskytuje investiční poradenské služby.

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.

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

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

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.9856 - M&G Investment Management/Baring Asset Management/Tunstall Group Holdings

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

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

(2020/C 211/12)

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

„SAINTE-MAURE DE TOURAINE“

EU č.: PDO-FR-0133-AM03 – 30.1.2019

CHOP (X) CHZO ()

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Comite interprofessionnel du Sainte-Maure de Touraine

Mairie de Sainte-Maure-de-Touraine

37800 SAINTE-MAURE-DE-TOURAINE

Francie

Poštovní adresa:

38, rue Augustin Fresnel, BP 50139
37171 CHAMBRAY-LES-TOURS Cedex
Francie

tel. +33 0247483764

fax +33 0247276649

E-mail: aoc@cda37.fr

Seskupení je oprávněno podat žádost o změnu jakožto subjekt sdružující výrobce a zpracovatele

2. Členský stát nebo Třetí Země

Francie

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

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

- ☐ Název produktu
- ☒ Popis produktu
- ☒ Zeměpisná oblast
- ☒ Důkaz původu
- ☒ Metoda produkce
- ☒ Souvislost
- ☒ Označování
- ☒ Jiné (odkazy na kontrolní subjekty, vnitrostátní požadavky)

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)*Popis produktu*

Ve specifikaci produktu se věta:

„Sainte-Maure de Touraine, který se vyrábí ze syrového kozího mléka, je sýr s měkkou nedohřívanou sýřeninou potažený povrchovou plíseň.“

nahrazuje tímto:

„Sainte-Maure de Touraine“ se vyrábí ze syrového plnotučného kozího mléka. Je to měkký sýr získaný zejména koagulací mléka za přidání malého množství syřidla. K odkapávání dochází spontánně. Sýr má na povrchu viditelnou plíseň a jeho kůrka je pokrytá popelem.“

Doplňuje se, že použité mléko musí být syrové. Syrové kozí mléko totiž používají producenti sýra běžně, neboť umožňuje zachovat inherentní vlastnosti mléka, zejména ty organoleptické, jakož i jeho původní flóru, a tím posílit souvislost se zeměpisnou oblastí.

Slova „nedohřívaná“ označující hmotu se vypouštějí, protože neodpovídají popisu tohoto typu sýra.

Některé prvky uváděné v bodě týkajícím se metody produkce se vkládají do bodu týkajícího se popisu výrobku, protože tvoří součást popisu výrobku: sýr se vyrábí zejména koagulací mléka za přidání malého množství syřidla, a dochází ke spontánnímu odkapávání.

Za účelem objektivizace kontroly produktu se doplňuje, že na sýru je viditelná povrchová plíseň.

Ve specifikaci produktu se doplňuje nový odstavec, který zní:

„Má mléčnou chuť bez nadměrné slanosti nebo kyselosti s aromatem sušeného ovoce a s nádechem rostlinné vůně, například sena. Má krémovou až mírně vlhkou konzistenci, která stárnutím vysychá a někdy se stává až drobnou.“

Pro lepší charakterizaci sýra se doplňuje popis organoleptických vlastností.

Ve specifikaci produktu se věta

„Hmota má bílou nebo slonovinovou barvu s homogenní a jemnou strukturou a obsahuje nejméně 45 % tuku.“

nahrazuje tímto:

„Vzhled na řezu je čistý, hmota je bílá nebo slonovinová, struktura homogenní a jemná, po úplném vysušení obsahuje nejméně 45 g tuku na 100 g sýra.“

Doplňuje se informace o vzhledu na řezu („čistý“) s cílem popsat tuto důležitou vlastnost produktu související s přímým plněním do forem.

Mění se způsob vyjádření obsahu tuku (hmotnost na 100 gramů sýra po celkovém vysušení) aniž by se měnil obsah tuku jako takový.

Ve specifikaci produktu se věta:

„Má tvar komolého kužele podobného podlouhlému polínku s průměrnou hmotností 250 gramů.“

nahrazuje tímto:

„Má tvar komolého kužele podobného polínku. Celková hmotnost sušiny nesmí být nižší než 100 g na jeden sýr.“

Výraz „podlouhlý“ popisující tvar sýra se vypouští, protože se jeví jako nadbytečný vzhledem k informaci, že sýr má tvar polínka. Hmotnost sušiny na jeden sýr (nejméně 100 gramů) nahrazuje údaj o průměrné hmotnosti sýra (250 gramů) při výstupu ze sušírny s cílem lépe popsat produkt. Mléčný charakter tohoto sýra (vysoká vlhkost při výstupu ze sušírny) a jeho podlouhlý tvar (vysoký poměr povrchu k objemu) totiž vedou k rychlému vysušení sýra po výstupu ze sušírny, a tedy ke snížení jeho hmotnosti před dodáním konečnému spotřebiteli, které může být významné.

Tato změna je provedena rovněž v jednotném dokumentu v oddíle 3.2.

Ve specifikaci produktu se věta:

„Povrch sýrů je poprášen rozdrceným dřevěným uhlím.“

vypouští z položky týkající se popisu produktu a přesouvá se do bodu týkajícího se metody produkce.

Ve specifikaci produktu se věta:

„Uvnitř hmoty sýra je podélně umístěno obilné stéblo.“

vypouští z položky týkající se popisu produktu a přesouvá se do bodu týkajícího se důkazů, že produkt pochází z vymezené zeměpisné oblasti.

V jednotném dokumentu se věta:

„Sýr z plnotučného kozího mléka s měkkou nedohřívanou sýřeninou ve tvaru komolého kužele podobného podlouhlému polínku s hmotností přibližně 250 gramů.“

nahrazuje v oddíle 3.2 větami:

„Sainte-Maure de Touraine“ je sýr vyrobený výlučně ze syrového plnotučného kozího mléka. Jedná se o měkký sýr získaný zejména koagulací mléka za přidání malého množství syřidla spontánním odkapáváním.

Vnější vzhled sýra se vyznačuje viditelnou povrchovou plísní a jeho kůrka je poprášena popelem.

Má mléčnou chuť bez nadměrné slanosti nebo kyselosti s aromatem sušeného ovoce a s nádechem rostlinné vůně, například sena. Má krémovou až mírně vlhkou konzistenci, která stárnutím vysychá a někdy se stává až drobnou.

Vzhled na řezu je čistý, hmota je bílá nebo slonovinová, struktura homogenní a jemná.

Má tvar komolého kužele podobného polínku. Celková hmotnost sušiny nesmí být nižší než 100 gramů na jeden sýr.

Minimální obsah tuku je 45 procent v sušině.“

Zeměpisná oblast:

V položce specifikace produktu týkající se popisu zeměpisné oblasti je tato oblast popsána pomocí seznamu obcí, který umožňuje její přesnější vymezení. Rozsah zeměpisné oblasti se nijak nemění.

Tato změna je provedena rovněž v jednotném dokumentu v oddíle 4.

Důkazy o tom, že výrobek pochází ze zeměpisné oblasti

Ve specifikaci produktu se doplňují nové odstavce, které znějí:

„4.1 Identifikace hospodářských subjektů

Každý producent mléka, každá zpracovatelská a mlékárenská provozovna, každé sběrné středisko mléka a každá provozovna na zrání sýra nebo jakýkoli jiný subjekt zapojený do tohoto odvětví vyplňuje identifikační prohlášení.

Toto identifikační prohlášení se zasílá seskupení žadatelů nejpozději 7 týdnů před zahájením příslušné činnosti podle standardního vzoru schváleného ředitelem INAO (francouzský státní ústav pro označení původu).

4.2 Oznamovací povinnosti

4.2.1. Prohlášení o záměru nevěnovat se produkci a prohlášení o znovuzahájení produkce

Všichni provozovatelé zasílají seskupení žadatelů předběžné prohlášení o záměru nevěnovat se produkci pro označení „Sainte-Maure de Touraine“. Zasílají rovněž předběžné prohlášení o znovuzahájení produkce.

4.2.2. Oznamovací povinnosti potřebné ke znalosti a sledování produktů, jež mají být na trh uváděny s označením původu

Nejpozději 20. února roku A + 1 zemědělské producenti, subjekty zajišťující zrání sýra a zpracovatelé předkládají seskupení žadatelů své prohlášení o roční produkci sýra „Sainte-Maure de Touraine“ z předchozího roku.

4.3 Vedení evidence

4.3.1 Sledovatelnost

Hospodářské subjekty uchovávají pro potřeby seskupení žadatelů a kontrolního orgánu evidenční knihy sýrů, jakož i veškeré doklady nezbytné pro kontrolu původu, jakosti a podmínek produkce mléka a sýrů.

Pro zpracovatele:

- Množství odebraného mléka určeného ke zpracování na sýr „Sainte-Maure de Touraine“ a jeho původ;
- Množství mléka zpracovaného na sýr „Sainte-Maure de Touraine“ za výrobní den;
- Počet sýrů „Sainte-Maure de Touraine“ vyrobených za výrobní den.

Pro subjekty zajišťující zrání sýra:

Dokument uvádějící počet uzrálých a zabalených sýrů „Sainte-Maure de Touraine“, jakož i shromážděná množství sýrů obalených popelem a jejich původ.

4.3.2 Sledování dodržování podmínek produkce

Provozovatelé poskytují kontrolním subjektům dokumenty nezbytné k ověření podmínek produkce.

Každý producent mléka zajišťuje sledovatelnost krmiv podávaných kozám určeným k produkci mléka, a to jak z hlediska množství, tak z hlediska krmné plochy vyhrazené pro kozy včetně plochy pro kukuřici na siláž. Tato sledovatelnost se vztahuje také na obiloviny, olejninu a bílkovinné plodiny ke krmení koz určených k produkci mléka.

Pokud jde o produkty určené ke krmení koz, které nepocházejí z vlastního hospodářství, ale z dané zeměpisné oblasti, dokument (faktura, smlouva) musí uvádět povahu a množství tohoto krmiva, jakož i pozemek, z něhož pochází.“

Pro hospodářské subjekty se doplňují oznamovací povinnosti. Tyto změny souvisejí se změnami vnitrostátních právních a správních předpisů. Stanovuje se zejména identifikace hospodářských subjektů, na jejímž základě se subjektům vydá oprávnění, kterým se uzná jejich způsobilost splňovat požadavky specifikace, jakož i prohlášení potřebná ke znalosti, sledování a kontrole produktů s označením původu určených k prodeji.

Ve specifikaci produktu se následující věta (přesunutá z položky týkající se označování):

„Na slámku je připevněn identifikátor“

nahrazuje tímto:

„4.4. Pravidla pro označování výrobků

U každého sýra, který si činí nárok na označení „Sainte-Maure de Touraine“, se identifikace provádí takto: každým sýrem „Sainte-Maure de Touraine“ prochází obilná slámka, na níž je vyražen minimálně název označení a identifikační kód výroby.

Tyto slámky se přidělují každému výrobcí, který seskupení žadatelů předloží identifikační prohlášení, v množství úměrném k množství mléka používaného k výrobě sýrů nesoucích označení „Sainte-Maure de Touraine“.

Všichni výrobci pravidelně aktualizují počet slámek, které jim byly poskytnuty.

V případě odnětí povolení jsou slámky výrobcí opět odebrány.“

Popis obilné slámky se přesouvá z bodu týkajícího se označování. Přidává se popis identifikátoru uvedeného na slámce, který slouží jako prvek identifikace produktu, s cílem umožnit sledovatelnost produktu. Navíc se přidávají podmínky přidělování a odebírání těchto slámek s cílem zaručit každému schválenému hospodářskému subjektu možnost tyto slámky získat. Seskupení žadatelů je hospodářským subjektům poskytuje podle množství mléka použitého k výrobě sýra „Sainte-Maure de Touraine“ a v případě odnětí povolení se slámky tomuto seskupení vrací zpět.

V jednotném dokumentu se do oddílu 3.2 doplňuje nová věta, která zní:

„Každým sýrem „Sainte-Maure de Touraine“ prochází obilná slámka, na níž je vyražen minimálně název označení a identifikační kód výroby.“

Ve specifikaci produktu se doplňuje nový odstavec, který zní:

„Kontrola výroby

V rámci kontroly sýra „Sainte-Maure de Touraine“ je cílem analytické a organoleptické zkoušky provedené formou odběru vzorků přesvědčit se o jakosti a všech charakteristických vlastnostech těchto sýrů.“

Přidávají se způsoby kontroly produktů s cílem popsat tento významný aspekt kontroly.

Způsob produkce:

Vzhledem k tomu, že specifikace produktu zapsaná v souladu s nařízeními (ES) č. 1107/96 a 828/2003 nestanoví žádné pravidlo týkající se produkce mléka, jsou tato pravidla definována v souladu se stávající praxí producentů.

Ve specifikaci produktu se doplňuje nový odstavec, který zní:

„5.1 Stádo

Kozy určené k produkci mléka pocházejí z následujících plemen: Alpine, Saanen, Poitevine, nebo z koz pocházejících z křížení těchto dvou plemen. Povoluje se reprodukce zvířat i mimo reprodukční období. Do počtu koz určených k produkci mléka ve stádě se započítávají ty kozy, které již alespoň jednou rodily.“

Přidává se seznam povolených plemen koz, neboť ta jsou již po dlouhou dobu přizpůsobena dané zeměpisné oblasti. Je povolena reprodukce zvířat i mimo reprodukční období, neboť to umožňuje zajistit období produkce mléka bez výkyvů. Dodává se, že pro usnadnění kontroly se do počtu koz ve stádě určených k produkci mléka započítávají ty kozy, které již alespoň jednou rodily.

Ve specifikaci produktu se doplňuje nový odstavec, který zní:

„5.2 Krmení

5.2.1 Původ celkové krmné dávky

Alespoň 825 kg sušiny celkové krmné dávky na jednu kozu určenou k produkci mléka musí pocházet z dané oblasti.“

Přidává se původ celkové roční krmné dávky na jednu kozu určenou k produkci mléka s cílem upevnit spojení mezi produktem a danou zeměpisnou oblastí.

Ve specifikaci produktu se doplňuje nový odstavec, který zní:

„5.2.2 Travnaté plochy

Travnaté plochy mají nejméně 1 000 m² na jednu kozu určenou k produkci mléka. Tato plocha odpovídá plochám hospodářství a/nebo příslušným oblastem pro nákupy. Zohledňují se travnaté plochy sestávající z trvalých nebo dočasných travních porostů. Plochy pro kukuřici na siláž se do nich nezahrnují. Nejvýše 50 % těchto travnatých ploch tvoří plochy oseté travou.“

Přidává se minimální travnatá plocha (náležející k danému hospodářství a/nebo k oblastem pro nákupy) s cílem zajistit, aby kozy konzumovaly rozmanité spektrum rostlin. Přidává se složení této plochy s cílem posílit rostlinnou rozmanitost krmiva.

Ve specifikaci produktu se doplňuje nový odstavec, který zní:

„5.2.3 Krmivo

Krmivo pochází výhradně z dané zeměpisné oblasti. Roční množství krmiva na jednu kozu určenou k produkci mléka představuje nejméně 550 kg sušiny. Povolena jsou následující krmiva:

- krmiva pocházející z trav, luštěnin, přírodních luk,
- travní směsi,
- krmiva z trav nebo luštěnin vysazených podsevem,
- *a kromě toho sláma a celé rostliny z obilovin, luštěnin, olejnin a bílkovinných plodin.*

Konzumují se čerstvá, fermentovaná nebo ve formě sena.

Množství fermentovaných krmiv je omezeno na 365 kg sušiny za rok na jednu kozu určenou k produkci mléka. Nesmí překročit 1 kg sušiny denně na jednu kozu určenou k produkci mléka.

Fermentovaná krmiva se podávají se senem, se zelenou pící nebo v rámci pastvy.

Potravinové systémy založené na výhradním podávání slámy a koncentrátů nebo obilovin jsou zakázány.“

Doplňuje se, že krmivo musí pocházet výhradně z dané zeměpisné oblasti, aby se posílila souvislost s touto zeměpisnou oblastí. Doplňují se pravidla podávání píce s cílem zajistit rozmanitost roční krmné dávky koz.

Navíc se doplňuje seznam povolených krmiv s cílem upřesnit povahu krmiv, která lze podávat.

Ve specifikaci produktu se doplňuje nový odstavec, který zní:

„5.2.4 Doplnková krmiva

Roční množství doplňkových krmiv na jednu kozu určenou k produkci mléka obsahuje nejvýše 550 kg sušiny.

Veškeré produkty živočišného původu s výjimkou čerstvé syrovátky vyrobené na daném hospodářství jsou zakázány.

Doplňková krmiva mohou mít podobu výhradně:

- nezpracovaných surovin složených ze:
 - semen obilovin v nezpracované formě, prosetých nebo nadrcených,
 - semen v nezpracované formě, prosetých, nadrcených nebo extrudovaných z bílkovinných olejnatých plodin,
- krmných směsí složených ze:
 - semen a produktů vzniklých zpracováním obilovin,
 - semen a produktů vzniklých zpracováním luštěnin včetně sušené vojtěšky,
 - produktů výroby cukru: cukrovkových řízků, tekuté melasy,
 - pokrutin slunečnice, lnu, řepky, sóji, extrudované sóji a arašídů,
 - rostlinných tuků,
 - potravinových doplňků: minerálů, stopových prvků, vitamínů,
 - tekutých nebo pevných bílkovin: které pocházejí z výroby aminokyselin nebo jsou vedlejším produktem droždí,
 - doplňkových látek.“

Seznam povolených doplňkových krmiv se přidává s cílem regulovat povahu krmiv, která lze podávat.

V jednotném dokumentu se do oddílu 3.3 doplňují nové věty, které zní:

„Kozy určené k produkci mléka pocházejí z následujících plemen: Alpine, Saanen, Poitevine, nebo z koz pocházejících z křížení těchto dvou plemen.

Alespoň 825 kg sušiny celkové roční krmné dávky na jednu kozu určenou k produkci mléka (tj. 75 %) musí pocházet z dané zeměpisné oblasti. Některá krmiva z dané zeměpisné oblasti nepocházejí vzhledem k jejich nedostatečné dostupnosti v této oblasti (například sušená vojtěška).

Travnaté plochy mají nejméně 1 000 m² na jednu kozu určenou k produkci mléka. Tato plocha odpovídá plochám hospodářství a/nebo příslušným oblastem pro nákupy.

Roční množství krmiva na jednu kozu určenou k produkci mléka představuje nejméně 550 kg sušiny. Krmiva pocházejí výhradně z dané zeměpisné oblasti. Konzumují se čerstvá, fermentovaná nebo ve formě sena. Roční množství fermentovaných krmiv je omezeno na 365 kg sušiny za rok na jednu kozu. Nesmí překročit 1 kg sušiny denně na jednu kozu určenou k produkci mléka. Fermentovaná krmiva se podávají se senem, se zelenou pící nebo v rámci pastvy.

Povolená krmiva jsou uvedena na pozitivním seznamu.

Doplňková krmiva představují nejvýše 50 % výživy kozy určené k produkci mléka, tj. nejvýše 550 kg sušiny.

Povolená doplňková krmiva jsou uvedena na pozitivním seznamu.“

Popis pravidel týkajících se technických postupů výroby sýrů se posiluje s cílem podpořit stávající způsoby produkce sýra „Sainte-Maure de Touraine“:

Ve specifikaci produktu se doplňuje nový odstavec, který zní:

„5.2.5 Používané mléko

Nashromážděné mléko používané k výrobě sýra „Sainte-Maure de Touraine“ je kozí syrové plnotučné mléko vyrobené z mléka nadojeného nejvýše 48 hodin před sběrem.

Mléko se nesmí před srážením zahušťovat částečným odstraňováním vodnaté složky.

Zpracování mléka začíná fází zrání mléka, k němuž dochází s přidáním syrovátky nebo mléčných kvasinek nebo bez něho. Toto zrání probíhá při minimální teplotě 10 °C po dobu nejvýše 24 hodin.

Flóry napomáhající zrání nebo povrchové flóry jsou tvořeny:

- přirozenými flórami přítomnými v syrovém mléce,
- flórami rozmnoženými v syrovátce,
- a komerčními flórami čeledi plísňí a čeledi kvasinek.

Jakékoli přidávání okyselujících nebo aromatických látek je zakázáno.“

Doplňuje se, že použité mléko je syrové (v souladu s položkou týkající se popisu produktu) a že musí být nadojeno nejpozději 48 hodin před sběrem, aby se zachovala kvalita suroviny a omezil vývoj psychotropních mikroorganismů, které samy o sobě omezují vývoj přirozené mléčné flóry. Doplňuje se, že zahušťování mléka částečným odstraněním vodnaté složky před srážením je zakázáno s cílem zachovat vlastnosti zpracovávaného mléka.

Dále se doplňuje, že mléko před sýřením projde fází zrání, díky čemuž je mléko vhodnější ke zpracování na sýr a lépe vynikne jeho aromatický potenciál.

A konečně se doplňuje složení flóry napomáhající zrání nebo povrchové flóry za účelem regulace výrobních postupů a dodržení popisu produktu a jakékoli přidávání okyselujících nebo aromatických látek je zakázáno, aby nedošlo k ovlivnění organoleptických vlastností produktu.

Ve specifikaci produktu se doplňuje nový odstavec, který zní:

„5.2.6 Výroba

Mléčná sýřenina se získává z mezofilní flóry.

- Sýření

Je povoleno přidání pouze malé dávky syřidla.

Sýření se provádí v maximální dávce odpovídající 5 ml na 100 litrů mléka, je-li použito syřidlo s obsahem 520 miligramů chymozinu na litr.

- Srážení

Trvá maximálně 48 hodin a minimálně 18 hodin. Probíhá při maximální teplotě 25 °C.“

Doplňuje se, že sýřenina se získává z mezofilní flóry s cílem zachovat vlastnosti produktu. Parametry týkající se fáze sýření a fáze srážení jsou navíc stanoveny tak, aby zahrnovaly postupy producentů s cílem potvrdit mléčnou povahu sýřeniny.

Ve specifikaci produktu se následující věty:

„Čerstvá sýřenina se bez předchozího odkapání plní naběračkou nebo rozvaděčem sýřeniny do perforované formy tvaru komolého kužele a stanovených rozměrů. Jakákoli forma odkládání získaného mléka nebo sýřeniny je zakázána.“

nahrazují větami:

„Krájení sýřeniny je povoleno, ale jakákoli technika předchozího odkapání je zakázána. Odstraňování supernatantní syrovátky před tvarováním syra je povoleno.

Je zakázáno používání zmrazené sýřeniny, stejně jako jakákoli forma odkládání sýrů do ochranné atmosféry.

— Tvarování a odkapávání

Tvarování se provádí naběračkou do jednotlivých forem nebo do vícenásobných forem s rozvaděčem. Plnění do forem se provádí ručně v několika operacích.

Odkapávání se provádí spontánně, aniž by se vytvářel tlak na sýřeninu, po dobu nejméně 18 hodin od začátku tvarování.

Celkové vnitřní rozměry perforovaných forem tvaru komolého kužele:

— spodní průměr: 48 mm

— horní průměr: 65 mm

— výška: 260 mm.“

Dodává se, že krájení a odstraňování supernatantní syrovátky před tvarováním je povoleno v souladu s postupy hospodářských subjektů. Zákaz techniky předchozího odkapání a zákaz odkládání sýřeniny jsou vyjádřeny explicitněji než ve stávající specifikaci produktu. Doplňuje se, že je zakázána technika odkládání sýrů do ochranné atmosféry s cílem upřednostnit tradiční metodu produkce. Přidávají se prvky týkající se fáze tvarování: tvarování se provádí v několika operacích, v jednotlivých formách nebo ve vícenásobných formách s rozvaděčem v souladu se současnými postupy.

Doplňuje se, že odkapávání se musí provádět, aniž by se vytvářel tlak na sýřeninu, s cílem přesněji popsat tuto fázi, kdy k odkapávání musí docházet spontánně. Za účelem lepšího popisu procesu odkapávání je definováno jeho minimální trvání.

A konečně se doplňuje údaj týkající se tvaru formy (komolý kužel) uvedený v položce týkající se popisu výrobku, protože nedostatečně specifikuje rozměry forem.

Ve specifikaci produktu se následující věty:

„Sýry jsou na povrchu lehce osoleny. Povrch sýrů je poprášen rozdrceným dřevěným uhlím. Uvnitř hmoty syra je podélně umístěno pšeničné stéblo.“

nahrazují větami:

— „Vyklápění sýrů z forem a solení

Sýry jsou na všech stranách povrchu posoleny a poprášeny popelem.

— Vkládání slámek

Při vyklápění sýrů z formy nebo přímo do forem se vkládá obilná slámka s vyraženým nápisem. Umisťuje se podélně dovnitř syrové hmoty.“

Za účelem přesnějšího definování fáze poprášení popelem a fáze solení se přidávají parametry těchto fází. Kromě toho se vypouští povinnost používat rozdrcené dřevěné uhlí na jedné straně proto, že výraz „dřevěné uhlí“ již neodpovídá skutečnosti (jedná se o rostlinnou uhlíkovou čerň) a na druhé straně proto, že v současné době existuje přípravek popelové soli vyrobený ze směsi soli a rostlinné uhlíkové černi. Rovněž výraz „lehce“ byl z důvodu nepřesnosti vypuštěn. A konečně se přidává fáze, v níž se do syra vkládá slámka, s cílem popsat postup hospodářských subjektů.

Ve specifikaci produktu se věta:

„Zrání sýrů probíhá v oblasti produkce po dobu nejméně deseti dnů ode dne sýření při teplotě 10 až 15 °C a vlhkosti kolem 90 %.“

nahrazují větami:

„Zrání sýra a jeho prodej

Od začátku do konce zrání může teplota vzduchu v místě zrání kolísat od 16 °C do 6 °C. Vlhkost v místě zrání je vyšší než 75 %.

Sýry mohou opustit místo zrání až po době nejméně 10 dnů ode dne sýření a jediné tehdy, pokud se na celém jejich povrchu vytvoří dobře vyvinutá kůrka potažená povrchovou plísní, jež je viditelná pouhým okem.

Uchovávání čerstvých sýrů a sýrů v procesu zrání v ochranné atmosféře je zakázáno.“

Povinnost zrání v dané zeměpisné oblasti se přesunuje do položky týkající se zeměpisné oblasti. Mění se rozmezí teplot povolených pro zrání (6 °C až 16 °C místo 10 až 15 °C), jakož i minimální míra vlhkosti (vyšší než 75 % místo vyšší než 90 %) s cílem zohlednit přizpůsobení postupů hospodářských subjektů danému produktu. Dále se doplňuje, že při opuštění místa zrání musí mít sýry na celém povrchu vytvořenu dobře vyvinutou kůrku potaženou povrchovou plísní, jež je viditelná pouhým okem, v souladu s položkou týkající se popisu produktu.

A konečně se doplňuje, že uchovávání čerstvých sýrů a sýrů v procesu zrání v ochranné atmosféře je zakázáno, aby se zachovaly organoleptické vlastnosti sýrů.

Souvislost

Pokud jde o položku specifikace produktu týkající se souvislosti se zeměpisnou oblastí, je přepracována v celém rozsahu, aby se jasněji poukázalo na spojitost mezi sýrem „Sainte-Maure de Touraine“ a jeho zeměpisnou oblastí, přičemž podstata souvislosti se nemění. V tomto poukázání se klade důraz zejména na podmínky produkce mléka umožňující použití syrového mléka vhodného pro zpracování na sýr, které vyžaduje specifické know-how, jakož i na podmínky zrání. V bodě „specifičnost zeměpisné oblasti“ se uvádějí přírodní faktory zeměpisné oblasti, jakož i lidské faktory, přičemž jsou připomenuty historické souvislosti a zdůrazněny specifické znalosti a dovednosti. V bodě „specifičnost produktu“ se zdůrazňují některé údaje, které byly zahrnuty do popisu produktu. V bodě „příčinná souvislost“ se vysvětlují vzájemné vlivy mezi přírodními a lidskými faktory a produktem.

Tato změna je provedena rovněž v jednotném dokumentu v oddíle 5.

Zvláštní pravidla pro označování

Ve specifikaci produktu se následující odstavec:

„Sýry, na které se vztahuje označení původu „Sainte-Maure de Touraine“, se musí uvádět na trh s individuálním označením, na němž musí být kromě povinných údajů předepsaných pro všechny sýry uveden název označení původu doplněný výrazem „označení původu“. Vše musí být uvedeno ve velikosti písma, která odpovídá přinejmenším dvou třetinám velikosti největšího písma použitého na označení. Umístění loga se zkratkou „INAO“ je povinné. Tyto údaje se uvádějí rovněž na bednách a jiných typech balení obsahujících tyto sýry.

Výrazy „fabrication fermière“ (produkováno v hospodářství), „fromage fermier“ (sýr z hospodářství) či jakýkoli jiný obdobný výraz naznačující původ v hospodářství jsou vyhrazeny producentům, kteří zpracovávají mléko vyprodukované na svém hospodářství v souladu s podmínkami stanovenými vnitřními předpisy. Toto označení může nést rovněž sýr vyráběný v hospodářství, který byl shromážděn a uzrál v dozrávacím zařízení.“

nahrazuje tímto:

„Mimo povinných údajů stanovených právními předpisy v oblasti označování potravin a jejich obchodní úpravy jsou sýry s označením původu „Sainte-Maure de Touraine“ při uvádění na trh jednotlivě označovány názvem pro označení původu „Sainte-Maure de Touraine“ a symbolem „AOP“ (CHOP) Evropské unie v tomtéž zorném poli.

Aniž jsou dotčena platná pravidla týkající se všech sýrů, je na označení, v reklamě, na fakturách nebo obchodních dokumentech zakázáno připojovat k označení původu jakékoli jiné přívlastky nebo výrazy s výjimkou zvláštních obchodních nebo výrobních značek.“

Položka týkající se označování se aktualizuje na jedné straně s cílem zohlednit vývoj vnitrostátních a evropských předpisů, a na druhé straně s cílem upřesnit výrazy nebo přívlastky, které mohou být na označeních uváděny. Zhodnocující výrazy „fabrication fermière“ (produkováno v hospodářství) nebo „fromage fermier“ (sýr z hospodářství) lze používat v rámci platných předpisů.

Ve specifikaci produktu se věta:

„Na slámku je připevněn identifikátor“

vypouští z bodu týkajícího se označování a přesouvá se do bodu týkajícího se důkazů, že produkt pochází z vymezené zeměpisné oblasti.

V jednotném dokumentu se

odstavec:

„Povinnost označování logem obsahujícím zkratku INAO, nápis Appellation d'origine contrôlée (chráněné zeměpisné označení) a název označení“

v oddíle 3.6 se nahrazuje větami:

„Mimo povinných údajů stanovených právními předpisy v oblasti označování potravin a jejich obchodní úpravy jsou sýry s označením původu „Sainte-Maure de Touraine“ při uvádění na trh jednotlivě označovány názvem pro označení původu „Sainte-Maure de Touraine“ a symbolem „AOP“ (CHOP) Evropské unie v tomtéž zorném poli.

Aniž jsou dotčena platná pravidla týkající se všech sýrů, je na označení, v reklamě, na fakturách nebo obchodních dokumentech zakázáno připojovat k označení původu jakékoli jiné přívlastky nebo výrazy s výjimkou zvláštních obchodních nebo výrobních značek.“

Další změny:

Ve specifikaci produktu se aktualizuje adresa příslušného orgánu členského státu.

Pokud jde o položku specifikace produktu týkající se odkazů na kontrolní subjekty, aktualizuje se název a kontaktní údaje úředních subjektů. Tato položka uvádí kontaktní údaje příslušných francouzských kontrolních orgánů: 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). Doplňuje se, že název a kontaktní údaje certifikačního orgánu jsou k dispozici na internetové stránce institutu INAO a v databázi Evropské komise.

Pokud jde o položku specifikace produktu týkající se vnitrostátních požadavků, doplňuje se tabulka uvádějící hlavní body ke kontrole a způsob jejich hodnocení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„SAINTE-MAURE DE TOURAINE“

EU č.: PDO-FR-0133-AM03 – 30.1.2019

CHOP (X) CHZO ()

1. Název

„Sainte-Maure de Touraine“

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

„Sainte-Maure de Touraine“ je sýr vyrobený výlučně ze syrového plnotučného kozího mléka. Jedná se o měkký sýr získaný zejména koagulací mléka za přidání malého množství syřidla spontánním odkapáváním.

Vnější vzhled sýra se vyznačuje viditelnou povrchovou plísní a jeho kůrka je poprášena popelem.

Má mléčnou chuť bez nadměrné slanosti nebo kyselosti s aromatem sušeného ovoce a s nádechem rostlinné vůně, například po senu. Má krémovou až mírně vlhkou konzistenci, která stárnutím vysychá a někdy se stává až drobivou.

Vzhled na řezu je čistý, hmota je bílá nebo slonovinová, struktura homogenní a jemná.

Má tvar komolého kužele podobného polínku. Celková hmotnost sušiny nesmí být nižší než 100 gramů na jeden sýr.

Minimální obsah tuku je 45 procent v sušině.

Každým sýrem „Sainte-Maure de Touraine“ prochází obilná slámka, na níž je vyražen minimálně název označení a identifikační kód výroby.

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

Kozy určené k produkci mléka pocházejí z následujících plemen: Alpine, Saanen, Poitevine, nebo z koz pocházejících z křížení těchto dvou plemen.

Alespoň 825 kg sušiny celkové roční krmné dávky na jednu kozu určenou k produkci mléka (tj. 75 %) musí pocházet z dané zeměpisné oblasti. Některá krmiva z dané zeměpisné oblasti nepocházejí vzhledem k jejich nedostatečné dostupnosti v této oblasti (například sušená vojtěška).

Travnaté plochy mají nejméně 1 000 m² na jednu kozu určenou k produkci mléka. Tato plocha odpovídá plochám hospodářství a/nebo příslušným oblastem pro nákupy.

Roční množství krmiva na jednu kozu určenou k produkci mléka představuje nejméně 550 kg sušiny. Krmiva pocházejí výhradně z dané zeměpisné oblasti. Konzumují se čerstvá, fermentovaná nebo ve formě sena. Roční množství fermentovaných krmiv je omezeno na 365 kg sušiny za rok na jednu kozu. Nesmí překročit 1 kg sušiny denně na jednu kozu určenou k produkci mléka. Fermentovaná krmiva se podávají se senem, se zelenou pící nebo v rámci pastvy.

Povolená krmiva jsou uvedena na pozitivním seznamu.

Doplňková krmiva představují nejvýše 50 % výživy kozy určené k produkci mléka, tj. nejvýše 550 kg sušiny.

Povolená doplňková krmiva jsou uvedena na pozitivním seznamu.

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

Produkce mléka, výroba a zrání sýrů probíhají v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4.

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

Mimo povinných údajů stanovených právními předpisy v oblasti označování potravin a jejich obchodní úpravy jsou sýry s označením původu „Sainte-Maure de Touraine“ při uvádění na trh jednotlivě označovány názvem pro označení původu „Sainte-Maure de Touraine“ a symbolem „AOP“ (CHOP) Evropské unie v tomtéž zorném poli.

Aniž jsou dotčena platná pravidla týkající se všech sýrů, je na označení, v reklamě, na fakturách nebo obchodních dokumentech zakázáno připojovat k označení původu jakékoli jiné přívlastky nebo výrazy s výjimkou zvláštních obchodních nebo výrobních značek.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Produkce mléka, výroba sýra a jeho zrání probíhají v zeměpisné oblasti, která zahrnuje následující obce v departementech Indre (36), Indre-et-Loire (37), Loir-et-Cher (41) a Vienne (86):

Departement Indre (36): Argy, Arpheuilles, Azay-le-Ferron, Buzançais, La Chapelle Orthemale, Châtillon-sur-Indre, Chezelles, Cléré-du-Bois, Clion, Écueillé, Faverolles, Fléré-la-Rivière, Fontgombault, Fontguenand, Frédille, Gehée, Heugnes, Jeu-Maloches, Langé, Lingé, Luçay-le-Mâle, Lurais, Lureuil, Lye, Martizay, Méobecq, Mérigny, Mézières-en-Brenne, Murs, Néons-sur-Creuse, Neuillay-les-Bois, Obterre, Palluau-sur-Indre, Paulnay, Pellevoisin, Préaux, Preuilly-la-Ville, Saint-Cyran-du-Jambot, Saint-Genou, Saint-Lactencin, Saint-Médard, Saint-Michel-en-Brenne, Sainte-Gemme, Saulnay, Sauzelles, Selles-sur-Nahon, Sougé, Tournon-Saint-Martin, Le Tranger, Valençay, Vendoeuvres, La Vernelle, Veuil, Vicq-sur-Nahon, Villedieu-sur-Indre, Villegouin, Villentrois, Villiers.

Celé území departementu Indre-et-Loire (37)

Departement Loir et Cher (41): Ambly, Angé, Artins, Authon, Averdon, Champigny-en-Beauce, La Chapelle-Vendômoise, Châteauneuf, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Couddes, Couffy, Couture-sur-Loir, Crucheray, Les Essarts, Faverolles-sur-Cher, Françay, Gombergean, Les Hayes, Herbault, Houssay, Huisseau-en-Beauce, Lancé, Lancôme, Landes-le-Gaulois, Lavardin, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Cher, Montoire-sur-le-Loir, Montrichard Val de Cher, Montrouveau, Nourray, Noyers-sur-Cher, Pontlevoy, Pouillé, Prunay-Cassereau, Rilly-sur-Loire, Les Roches-l'Évêque, Saint-Aignan, Saint-Amand-Longpré, Saint-Arnoult, Saint-Cyr-du-Gault, Saint-Etienne-des-Guérets, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Gourgon, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Martin-des-Bois, Saint-Rimay, Saint-Romain-sur-Cher, Santenay, Sasnières, Seigy, Ternay, Thenay, Thésée, Tréhet, Troo, Valencisse, Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Loire, Veuzin-sur-Loire, Villavard, Villechauve, Villedieu-le-Château, Villefrancoeur, Villeporcher.

Departement Vienne (86): Antran, Basses, Berthegon, Beuxes, Bournand, Buxeuil, Ceaux-en-Loudun, Chenevelles, Coussay-les-Bois, Dangé-Saint-Romain, Ingrandes, Leigné-les-Bois, Leigné-sur-Usseau, Lésigny, Leugny, Loudun, Mairé, Messemé, Mondion, Nueil-sous-Faye, Les Ormes, Oyré, Pleumartin, Port-de-Piles, Pouant, Prinçay, La Roche-Posay, Roiffé, Saint-Christophe, Saint-Gervais-les-Trois-Clochers, Saint-Rémy-sur-Creuse, Sammarçolles, Sérigny, Usseau, Vaux-sur-Vienne, Vellèches, Vézères, Vicq-sur-Gartempe.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Sýr „Sainte-Maure de Touraine“ je kozí sýr z mléka, jehož hlavní specifické vlastnosti spočívají v jeho tvaru podlouhlého polínka, kterým prochází obilná slámka, v jeho aromatu sušeného ovoce s nádechem rostlinných vůní, například sena, a jeho krémové konzistenci, která se stárnutím stává drobitvou. Tyto vlastnosti má díky know-how týkajícímu se chovu koz, kterým jsou podávána krmiva vyprodukovaná výhradně v dané zeměpisné oblasti, ale také výrobnímu know-how (sýřenina s mléčným charakterem, pomalé odkapávání, obalování povrchu v popelu a soli po tvarování) a zrání, které umožňuje rozvinutí charakteristické mikroflóry.

Zeměpisná oblast „Sainte-Maure de Touraine“ se nachází v jihozápadní části Pařížské pánve a přesahuje do bývalé historické provincie Touraine. Oblast od východu na západ protíná řeka Loira a její přítoky, které významně ovlivňují krajinu zdejších malých regionů.

Otevřené planiny, v nichž převládá pěstování obilovin, se v krajině střídají s údolími spíše hájního charakteru, kde je zemědělství specializovanější a klade důraz spíše na specifickou produkci (vinařství, zahradnictví, chov hospodářských zvířat, zelinářství). Na těchto planinách se rovněž setkávají jílovité a jílovito-vápencové půdy.

Podnebí, které podléhá oceánským vlivům a vyznačuje se mírnými zimami i léty, umožňuje pěstování celé řady krmných a obilnářských plodin potřebných jako krmivo pro zvířata. Tento oceánský vliv, který se směrem k východu po ose Loiry zmírňuje jen velmi pomalu, udržuje v celé oblasti relativně homogenní klima.

Až do poloviny 20. století se zde nenacházela žádná stáda koz. Nejchudší venkovské domácnosti chovaly jen jednu až tři kozy. Chov koz měla na starost babička (nebo nejmladší dcera, které babička předala svoje znalosti), ta o zvířata pečovala, krmila je, dojíla a vyráběla sýr. Mléko bylo zpracováváno syrové a plnotučné ihned po nadojení. Objem formy na sýr „Sainte-Maure de Touraine“ odpovídá objemu mléka, které denně nadojí jedna koza, tj. přibližně 2,5 litru mléka na jeden sýr. V oblasti neexistuje žádná sýrárna, veškeré činnosti se provádějí v kuchyni a sýry se suší u krbu. Vzhledem ke svému tvaru podlouhlého polínka je sýr křehký a těžko se s ním zachází; podélné vložení obilné slámky umožňuje snadnější manipulaci.

Dnešní výrobní techniky vycházejí z této tradice. Sýr se vyrábí mléčným srážením syrového plnotučného kozího mléka a přidáním malého množství syřidla. Sýřenina se tvaruje ve formách ve tvaru komolého kužele.

Sýr „Sainte-Maure de Touraine“ je sýr vyrobený ze syrového plnotučného kozího mléka s přidáním malého množství syřidla s využitím sýřeniny při působení kyseliny mléčné. Vyznačuje se:

- charakteristickým tvarem komolého kužele,
- jemnou, čistou, bílou až slonovinovou homogenní hmotou,
- krémovou konzistencí, která stárnutím vysychá a někdy se stává až drobitvou,
- povrchem, na kterém se na konci desetidenního období zrání vytvoří dobře vyvinutá kůrka potažená povrchovou plísní, jež je viditelná pouhým okem,
- obilnou slámkou umístěnou podélně v sýru,
- mléčnou chuť s vůní po sušeném ovoci s nádechem rostlinných vůní.

Tento sýr z kozího mléka pochází z nejchudších půd regionu Touraine.

Přítomnost jílovitých a jílovito-vápencových půd v dané zeměpisné oblasti, vhodných pro produkci krmiv a obilovin, podpořila zemědělský rozvoj nejchudších odvětví díky zavedení chovů koz; jejich velikost byla na počátku omezená a mléko z nich bylo určeno k výrobě sýra původně jen pro spotřebu domácnosti.

Zvláštní tvar sýra „Sainte-Maure de Touraine“ je dán formami, které byly původně upleteny z vrbového proutí. Objem forem odpovídá denní produkci mléka získaného od jedné kozy. Tvar podlouhlého polínka a někdy lámavá konzistence hmoty tohoto sýra způsobuje, že sýr je křehký a obtížně se s ním manipuluje; proto se do něj začala podélně vkládat obilná slámka; původně k tomu vedly praktické důvody, protože to umožňovalo snadnější manipulaci se sýrem, avšak později se tato slámka stala identifikačním prvkem pro spotřebitele.

Používání podlouhlé formy a vlastnosti mléčného kysání spojené s pomalým odkapáváním, které vyhovovalo dennímu rytmu prací v hospodářství, a obalování povrchu sýra po vyjmutí z formy v popelu a v soli jsou základem konzistence a jemnosti hmoty tohoto sýra, jakož i poměru povrchu k objemu, který umožňuje, aby se při zrání rozvinula mikroflóra charakteristická pro sýr „Sainte-Maure de Touraine“; ta dodává tomuto sýru jeho chuťové a aromatické vlastnosti.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-90fe0542-fca1-4d57-af8c-1d9c5d0b6ed4

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

(2020/C 211/13)

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 po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“

EU č.: PGI-ES-02459 –27.5.2019

CHOP () CHZO (X)

1. Název (názvy)

„Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“

2. Členský stát nebo Třetí Země

Španělsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

Třída 1.5. Oleje a tuky (máslo, margarín, olej atd.)

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

Extra panenský olivový olej získaný výhradně mechanickými postupy z plodů olivovníku (*Olea europaea* L.). Jedná se o zelený olej s ovocnou chutí střední nebo silné intenzity. Na patře se vyznačuje lehkou až střední hořkostí a štiplavostí.

„Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ se vyrábí z odrůd oliv Arbequina, Picual a Koroneiki, samostatně nebo v kombinaci, které dohromady tvoří nejméně 90 % tohoto oleje. Zbývajících 10 % může pocházet z jiných odrůd uvedených v rejstříku obchodních odrůd.

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

— Kyselost (vyjádřená jako podíl kyseliny olejové): nejvýše 0,5 %

— Peroxidové číslo: ≤ 12 meq O₂/kg

— K₂₃₂ ≤ 2

— K₂₇₀ ≤ 0,16

— Polyfenoly ≥ 200 mg/kg olivového oleje

Organoleptické vlastnosti:

Interval mediánu	Minimum	Maximum
Nezralá ovocná chuť a vůně	≥ 3	≤ 7
Hořký	≥ 1,5	≤ 4
Štiplavý	≥ 2	≤ 5
Vyváženost	Medián znaku hořký a medián znaku štiplavý není o více než dva body vyšší než medián znaku ovocná chuť a vůně.	

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

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

—

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

Všechny kroky při výrobě oleje „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ od pěstování oliv po zpracování se musí uskutečnit na ostrově Ibiza (Eivissa).

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

„Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ se musí prodávat v lahvích z tmavého skla nebo v nádobách vyrobených z povrchově upraveného kovu nebo jiného materiálu, který chrání olej před světlem. Objem nádob nesmí překročit 5 litrů.

Balení v oblasti produkce je nezbytné pro zachování charakteristických vlastností produktu „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ a musí probíhat v zařízeních, kde se olej vyrábí.

Ibiza je ostrov s vysokým počtem hodin slunečního svitu, relativně vysokými teplotami a vysokou okolní vlhkostí. Tyto tři faktory by mohly nepříznivě ovlivnit kvalitu olivového oleje. Vzhledem k těmto okolnostem a na základě zkušeností producentů se olej „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ tradičně balí v zařízeních, kde se vyrábí, a není přepravován do jiných zařízení v nebaleném stavu.

Producenti vědí, že způsob manipulace s olejem „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ a způsob jeho balení mají zásadní význam pro zaručení kvality konečného produktu. Pokud by neexistovala žádná omezení nebo pokud by nebyl zvolen řádný postup, došlo by bezpochyby ke kvalitativnímu i kvantitativnímu zhoršení aromatických vlastností konečného produktu.

Rovněž je třeba mít na paměti, že Ibiza je ostrov značně vzdálený od pevninské Evropy, což znamená nutnost dlouhé přepravy po moři. Přeprava oleje „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ v tankerech by vedla k jeho dekantaci a většímu kontaktu se vzduchem a tudíž i k vyššímu riziku, že se změní jeho vlastnosti, zejména aroma a chuť. Z tohoto důvodu není povolena přeprava oleje „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ v nebaleném stavu.

Není povoleno ani rozdělení oleje na menší množství a jeho následné přebalení.

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

Chráněné zeměpisné označení „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ musí být viditelně uvedeno v hlavním vizuálním poli etikety a odlišeno od všech ostatních informací. Tato slova musí být v hlavním vizuálním poli největší a nesmí být doprovázena žádnými jinými slovy. Na etiketě musí být vedle názvu „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ uvedena slova „Indicación Geográfica Protegida“ (chráněné zeměpisné označení).

Označení musí zahrnovat rovněž rok výroby oleje a pořadový alfanumerický kód s cílem usnadnit kontroly v rámci sledovatelnosti.

K chráněnému zeměpisnému označení „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ je zakázáno doplňovat jakékoli jiné označení. Nepovinné údaje musí být pravdivé a ověřitelné. Odrůdy oliv mohou být uvedeny pouze v případech, kdy z uvedené odrůdy nebo odrůd pochází 100 % oliv.

Hospodářství, plantáže nebo statky mohou být uvedeny pouze v případě, že byl olej vyroben výhradně z oliv sklizených v jejich olivových hájích.

Nepovinné údaje musí být na etiketě uvedeny písmem, které dosahuje nejvýše poloviční velikosti (výšky a šířky) písma, jímž je uveden název chráněného zeměpisného označení.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisnou oblast tvoří ostrov Ibiza v autonomním společenství Baleárské ostrovy.

Ostrov Ibiza leží mezi souřadnicemi 38° 58' 48" severní šířky a 1° 25' 48" východní délky ve Středomoří mezi Cap de la Nau (Alicante) a Mallorcou.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost se zeměpisným prostředím je založena na vysokém obsahu polyfenolů, výrazné hořkosti a štiplavosti a dobré pověsti produktu.

Vápenité půdy a vysoký počet hodin slunečního svitu (více než 2 700 hodin slunečního svitu/rok) jsou zárukou vysokého obsahu aromatických složek. Nízká nadmořská výška olivových hájů, z nichž se některé nacházejí v úrovni mořské hladiny, zvyšuje obsah polyfenolů.

Ibiza se vyznačuje středomořským klimatem s vysokým počtem hodin slunečního svitu, což představuje ideální podmínky pro pěstování oliv, zejména pokud jde o fotosyntézu a akumulaci biomasy v orgánech rostlin. Mírné teploty na jaře (v průměru 19 °C) a vysoký počet hodin slunečního svitu jsou příznivé pro květ a opylování. Vysoké teploty v létě (v průměru 26 °C) a sluneční svit přispívají k rychlému dozrávání oliv, takže sklizeň začíná v září a Ibiza je tak jedním z míst v Evropě, kde začíná sklizeň oliv nejdříve. Absence mrazů je příznivým faktorem pro produkci vysoce kvalitních oliv, z nichž vznikají stabilní oleje bez závad a s vysokým obsahem polyfenolů.

Horká, slunná léta s malým množstvím srážek (průměrné srážky 34 mm) způsobují olivovníkům vodní stres, který přispívá k vysoké koncentraci polyfenolů (průměrná hodnota 292 mg/kg) a posiluje znak hořkosti a znak štiplavosti. Obsah polyfenolů v oleji „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ je výrazně vyšší než v jiných extra panenských olivových olejích, u nichž se tato koncentrace pohybuje mezi 150 a 180 mg/kg.

Olivy se sklízí v době, kdy jsou ještě zelené a dosud téměř nezačaly měnit barvu, což dodává produktu „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ charakteristické vlastnosti, zejména ovocnou vůni zelených oliv a vysoký obsah polyfenolů. Sklizeň oliv, dokud jsou ještě zelené, znamená, že mají nižší výnos oleje, ale vyznačují se jedinečnými vlastnostmi.

Malá vzdálenost mezi olivovými háji a lisovnami a rychlé lisování zelených oliv při nízké teplotě zajišťuje produkci olejů s nízkou kyselostí a nízkým obsahem hydroxiperoxidu, a tedy i s nízkými hodnotami peroxidu a K_{232} .

Správné podmínky skladování, kdy je olej chráněn před kontaktem se vzduchem a se světlem, a balení ve vymezené oblasti produkce jsou zárukou stabilních olejů s nízkým peroxidovým číslem a nízkým obsahem konjugovaných dienů a trienů.

Zkušenosti a znalosti pěstitelů oliv a provozovatelů lisoven mají zásadní význam pro získání oleje s chemickými a organoleptickými vlastnostmi typickými pro olej „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“. Pěstitelé určují podle svých zkušeností hustotu výsadby na základě agronomických charakteristik pozemku a rozhodují o pěstitelských postupech, zejména o způsobu prořezávání a vedení. Pro získání oleje s charakteristickými vlastnostmi „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“, zejména s vysokým obsahem polyfenolů a s vysokou úrovní nezralé ovocné chuti a vůně, hořkosti a štiplavosti, má rozhodující význam doba sklizně, přičemž zde opět vstupují do hry znalosti a zkušenosti pěstitelů, kteří přesně volí správný čas pro sklizeň oliv na každém jednotlivém pozemku a někdy z každého jednotlivého stromu.

Zajištění toho, že v oleji „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ zůstanou zachovány charakteristické vlastnosti těchto oliv, je prací mistrů v lisovnách, kteří na základě svých zkušeností a pozorování charakteristických vlastností oliv určují dobu a teplotu extrakce u každé jednotlivé šarže.

O vynikající pověsti olejů „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ svědčí i historické dokumenty. José Vargas ve svém díle *Descripciones de las Islas Pithiusas y Baleares* (1797) napsal: „Na Ibize právě probíhá sklizeň [...] oleje, který patří mezi nejlepší ve Španělsku, a v takovém množství, že by se s ním mělo obchodovat“. V díle *Reales Ordenaciones de la isla y real fuerza de Ibiza* (1751) je olej „Aceite de Ibiza“ označován jako *preciosísimo* (znamenitý) a je porovnáván s tím nejlepším: „nejlepší olivový olej pochází ze Španělska a vyrovnat se mu může jen olej z Ibizy“.

Tato historická pověst nedoznala změn ani v průběhu času a v dnešní době se „Aceite de Ibiza“/„Oli d'Eivissa“ u spotřebitelů, odborníků, kuchařů a restaurátorů těší ještě většímu ocenění než kdykoli dříve.

Omezení stanovená právními předpisy Společenství ohledně používání zeměpisných pojmů při uvádění olivového oleje na trh ztěžují výrobcům používání názvů „Aceite de Ibiza“ a „Oli d'Eivissa“ vzhledem k hrozbě finančních sankcí. Přesto se tyto názvy i mapa Ibizy i nadále objevují na etiketách, obchodních dokumentech, zkušebních protokolech i webových stránkách.

Pokud jde o pověst oleje „Aceite de Ibiza“, je třeba konstatovat, že jeho kvalitu uznávají i proslulí šéfkuchaři, jako například Jean-Louis Neichel a María José San Román (2018). Na jeho kvalitu a charakteristické vlastnosti upozorňuje i celá řada odborníků. Například Ismael Diaz Yubero, člen královské gastronomické akademie (Real Academia de Gastronomía) a vítěz Národní gastronomické ceny v roce 2013 konstatuje, že olej „Aceite de Ibiza“ má charakter potřebný k tomu, aby byl jedinečný, a vzhledem ke svým speciálním vlastnostem si zaslouží být nabízen za vyšší cenu“.

Existuje rovněž řada odkazů potvrzujících proslulost oleje „Oli d'Eivissa“. Kniha *Conèixer i gaudir dels aliments de les Illes Balears* (2002) zahrnuje olej „Oli d'Eivissa“ mezi nejtradičnější potravinářské výrobky Baleárských ostrovů. V roce 2007 zahrнула Univerzita Baleárských ostrovů olej „Oli d'Eivissa“ do svého výčtu tradičních potravin Baleárských ostrovů typických pro středomořskou stravu a v roce 2018 zařadila vláda Baleárských ostrovů olej „Oli d'Eivissa“ do katalogu tradičních potravin Baleárských ostrovů.

Od roku 2014 se na Ibize pořádá akce *Ruta de l'Oli d'Eivissa* (Cesta „Oli d'Eivissa“) a kulinářská akce *Eivissa-Sabor*. Olej „Oli d'Eivissa“ je v reklamních materiálech na tyto akce využíván v receptech a společně s dalšími tradičními produkty vyráběnými na Ibize je prezentován jako charakteristický místní produkt. Odkazy na něj najdeme i v turistických průvodcích, jako je například ibizaspain.es, a dalším dokladem jeho vynikající chuti je ocenění *Mejor pa amb oli d'Eivissa*.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec nařízení)

Konsolidované znění specifikace je k dispozici na adrese:

http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/aceite_de_ibiza/

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



Úřad pro publikace Evropské unie
2985 Lucemburk
LUCEMBURSKO

CS