



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 64

9. února 2021

Obsah

### II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

#### Evropská komise

2021/C 46/01 Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9866 — United Group/Forthnet) <sup>(1)</sup> ..... 1

### IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

#### Evropská komise

2021/C 46/02 Směnné kurzy vůči euru — 8. února 2021 ..... 2

### V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

#### Evropská komise

2021/C 46/03 Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10155 — OTPP/SL GIO II/SGI) — Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem <sup>(1)</sup> ..... 3

2021/C 46/04 Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10140 — EFMS/VFMF/FocusVision/Confirmit/Dapresy) — Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem <sup>(1)</sup> ..... 5

2021/C 46/05 Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10150 — Ares/OTPP/TricorBraun) — Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem <sup>(1)</sup> ..... 7

CS

<sup>(1)</sup> Text s významem pro EHP.

2021/C 46/06	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10088 — Pai Partners/Euro Ethnic Foods) <sup>(1)</sup> .....	8
2021/C 46/07	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10075 – Nexi/Nets Group) <sup>(1)</sup> .....	9

## JINÉ AKTY

### **Evropská komise**

2021/C 46/08	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 .....	10
2021/C 46/09	Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 17 odst. 6 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/89 .....	14

---

<sup>(1)</sup> Text s významem pro EHP.

## II

*(Sdělení)*

## SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

## EVROPSKÁ KOMISE

**Bez námitek k navrhovanému spojení****(Věc M.9866 — United Group/Forthnet)****(Text s významem pro EHP)**

(2021/C 46/01)

Dne 13. srpna 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<sup>(1)</sup>. 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 32020M9866. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

---

<sup>(1)</sup> 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 <sup>(1)</sup>

8. února 2021

(2021/C 46/02)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,2025	CAD	kanadský dolar	1,5363
JPY	japonský jen	126,97	HKD	hongkongský dolar	9,3219
DKK	dánská koruna	7,4365	NZD	novozélandský dolar	1,6740
GBP	britská libra	0,87833	SGD	singapurský dolar	1,6067
SEK	švédská koruna	10,1148	KRW	jihokorejský won	1 347,77
CHF	švýcarský frank	1,0842	ZAR	jihoafrický rand	17,9701
ISK	islandská koruna	154,70	CNY	čínský juan	7,7618
NOK	norská koruna	10,2725	HRK	chorvatská kuna	7,5583
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	16 876,31
CZK	česká koruna	25,739	MYR	malajsijský ringgit	4,8888
HUF	maďarský forint	358,33	PHP	filipínské peso	57,843
PLN	polský zlotý	4,4824	RUB	ruský rubl	89,4049
RON	rumunský lei	4,8748	THB	thajský baht	36,098
TRY	turecká lira	8,5308	BRL	brazilský real	6,4955
AUD	australský dolar	1,5693	MXN	mexické peso	24,3050
			INR	indická rupie	87,7240

<sup>(1)</sup> Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

## V

(Oznámení)

## ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

## EVROPSKÁ KOMISE

**Předběžné oznámení o spojení podniků****(Věc M.10155 — OTPP/SL GIO II/SGI)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2021/C 46/03)

1. Komise dne 1. února 2021 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Ontario Teachers' Pension Plan Board („OTPP“, Kanada),
- Swiss Life GIO II Eur Holding S.À.R.L („SL GIO II“, Lucembursko), patřícího do Swiss Life Holding AG („Swiss Life“, Švýcarsko),
- Societa Gasdotti Italia S.p.A. („SGI“, Itálie), v současnosti kontrolovaného podnikem SL GIO II a MEIF 4, který je v konečném důsledku kontrolován podnikem Macquarie Group (Austrálie).

Podniky OTPP a SL GIO II získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad celým podnikem SGI.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku OTPP: působí v oblasti správy důchodových dávek a investic finančních prostředků penzijního plánu pedagogů v kanadské provincii Ontario,
- podniku SL GIO II: fond ve vlastnictví Swiss Life, poskytovatele životního, penzijního a zdravotního pojištění a správy majetku,
- podniku SGI: nezávislý provozovatel přenosové soustavy (TSO), který vlastní malou část italské vysokotlaké plynovodní sítě.

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 <sup>(2)</sup> je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

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

<sup>(2)</sup> 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.10155 — OTPP/SL GIO II/SGI

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

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

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

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

---

**Předběžné oznámení o spojení podniků**  
**(Věc M.10140 — EFMS/VFMF/FocusVision/Confermit/Dapresy)**  
**Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem**

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 46/04)

1. Komise dne 1. února 2021 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- EQT Fund Management S.à r.l. („EFMS“, Lucembursko), kontrolovaného podnikem EQT AB,
- Verdane Fund Manager Future AB („VFMF“, Švédsko), kontrolovaného podnikem Verdane Advisors Holding AS,
- Confermit AS („Confermit“, Norsko), kontrolovaného podnikem VFMF,
- Dapresy AB („Dapresy“, Švédsko), kontrolovaného podnikem Confermit,
- FocusVision Worldwide, Inc. („FocusVision“, Spojené státy), kontrolovaného podnikem EFMS.

Podniky EFMS a VFMF získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad celým podnikem Confermit, Dapresy a FocusVision.

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

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku EFMS: správa investičního fondu vlastněného výhradně společností EQT AB se sídlem ve Švédsku. EFMS kontroluje podnik EQT Mid Market US, investiční fond s upsaným kapitálem ve výši přibližně 688 milionů USD, který se zaměřuje na investice do středních tržních společností v Severní Americe,
- podniku VFMF: správa investičního fondu určitých fondů Verdane, který v konečném důsledku vlastní Verdane Advisors Holding AS se sídlem ve Švédsku. Fondy Verdane investují do společností působících v oblasti spotřebitelského internetu, softwaru, energetiky a vyspělých průmyslových odvětví se zaměřením na severské země,
- podniku Confermit: globální prodejce vícekanalových služeb zákazníkům, aktivizace zaměstnanců a řešení pro průzkum trhu. Vyvíjí rovněž soubor softwarových nástrojů pro agentury zaměřené na výzkum trhu a interní výzkumné týmy firemních klientů. Společnost Confermit je v současné době kontrolována fondy Verdane, které spravuje fond VFMF,
- podniku Dapresy: poskytování softwaru pro podnikové aplikace, konkrétně softwarových aplikací pro průzkumy. Disponuje komplexními odbornými znalostmi v oblasti průzkumu trhu a poskytuje jednotnou platformu pro zákazníky v oblasti průzkumu trhu. Dapresy je v současné době součástí skupiny Confermit,
- podniku FocusVision: poskytuje technologická řešení v oblasti kvantitativní a kvalitativní analýzy pro odvětví průzkumu trhu. Focusvision je nepřímo kontrolován podnikem EQT Mid Market US.

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 <sup>(2)</sup> je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

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

<sup>(2)</sup> 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.10140 — EFMS/VFME/FocusVision/Confermit/Dapresy

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

E-mail: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

Evropská komise  
Direction générale de la concurrence  
Greffé des concentrations  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---



**Předběžné oznámení o spojení podniků**  
**(Věc M.10150 — Ares/OTPP/TricorBraun)**  
**Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem**

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 46/05)

1. Komise dne 1. února 2021 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Oznámení se týká těchto podniků:

- Ares Management Corporation („Ares“, USA),
- Ontario Teachers' Pension Plan Board („OTPP“, Kanada),
- TBC Holdings I Corp („TricorBraun“, USA).

Podniky Ares a OTPP získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad podnikem TricorBraun.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- Ares: správa alternativních aktiv v Severní Americe, Evropě a asijsko-tichomořské oblasti,
- OTPP: správa důchodových dávek a investic do aktiv důchodových plánů jménem pedagogů v provincii Ontario, kteří pracují nebo již odešli do důchodu,
- TricorBraun: navrhování a distribuce obalů včetně plastových nádob, postřikovačů, dávkovačů a uzávěrů, skleněných nádob a flexibilních obalů, a to v USA i na mezinárodní úrovni.

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 <sup>(2)</sup> 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.10150 — Ares/OTPP/TricorBraun

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

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

<sup>(2)</sup> Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

**Předběžné oznámení o spojení podniků**  
**(Věc M.10088 — Pai Partners/Euro Ethnic Foods)**

(Text s významem pro EHP)

(2021/C 46/06)

1. Komise dne 29. ledna 2021 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004<sup>(1)</sup>.

Oznámení se týká těchto podniků:

- PAI Partners SAS („PAI Partners“, Francie),
- Euro Ethnic Foods S.A. („EEF“, Lucembursko).

Podnik PAI Partners získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výhradní kontrolu nad celým podnikem EEF.

Spojení se uskutečňuje nákupem akcií.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku PAI Partners: společnost soukromého kapitálu, pro niž jsou hlavními odvětvími pro investice spotřební zboží, průmyslové zboží, distribuce, zdravotnictví a služby podnikům. Je vedle jiných subjektů mateřskou společností podniku Refresco, jenž působí v oblasti výroby a lahvování nealkoholických nápojů, zejména sycených nápojů, ovocných šťáv a osvěžujících nápojů,
- podniku EEF: provozovatel sekce Epicerie & Boissons obchodů Grand Frais a mateřská společnost společnosti La Compagnie des Pruneaux, která působí v oblasti výroby a prodeje suroviny ze sušených švestek, zejména šťávy z nich, třetím stranám.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.10088 — Pai Partners/Euro Ethnic Foods

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  
Grefe des concentrations  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

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

**Předběžné oznámení o spojení podniků****(Věc M.10075 – Nexi/Nets Group)****(Text s významem pro EHP)**

(2021/C 46/07)

1. Komise dne 1. února 2021 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004<sup>(1)</sup>.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Nexi S.p.A. („Nexi“, Itálie), společně ovládaného společnostmi soukromého kapitálu Advent International a Bain Capital,
- Nets Group, zahrnujícího podniky Nets A/S („Nets“, Dánsko) a Concardis Payment Group („Concardis“, Německo).

Podnik Nexi získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výlučnou kontrolu nad celým podnikem Nets Group.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podnik Nexi poskytuje obchodníkům, držitelům karet a bankám platební služby, jako jsou vydávání karet a akceptace platebních transakcí, zajišťování platebních terminálů a souvisejících služeb, služby inteligentních platebních karet, služby automatizovaného zpracování hotovosti, clearingové služby pro platby a digitální podnikové služby,
- podnik Nets Group nabízí kromě jiných produktů a služeb služby akceptace platebních transakcí, platební terminály a povolené platební brány, služby zpracování karet a služby inteligentních platebních karet.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.10075 – Nexi/Nets Group

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

---

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

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**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**

(2021/C 46/08)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Sõir“

EU č.: PGI-EE-02487 – 21.11.2018

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (Názvy) [(CHOP či CHZO)]**

„Sõir“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Estonská republika

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

Třída 1.4 Ostatní produkty živočišného původu

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

Název „Sõir“ odkazuje na tradiční nevyzrálý tvarohový sýr. Jedná se o mléčný produkt, který patří do kategorie pečených sýrů a je obzvláště dobře znám v historických regionech Võromaa a Setomaa v Estonsku.

Pro výrobu produktu „Sõir“ se používají tyto povinné přísady:

- mléko (kravské)
- sýřenina
- slepičí vejce
- máslo
- sůl
- kmínová semínka

Syřidlo, přídatné látky nebo látky určené k aromatizaci se ve výrobním procesu nepoužívají.

„Sõir“ má obvykle charakteristický kulatý a plochý tvar. Může se prodávat i porcovaný v kusech vykrojených z bochníku nebo cihly syra „Sõir“, ať už ve tvaru půlkruhu, kruhové výseče nebo hranolu. Prodává se v baleních od 100 gramů do několika kilogramů.

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

### Organoleptické vlastnosti

Vzhled: povrch závisí na druhu formy – jestliže je forma vyrobena z tkaniny, povrch je drsný, při použití hladké formy je hladký i povrch syra.

Vnitřní hmota: povrch řezu je hladký a světle žlutý až žlutý, může obsahovat kmínová semena. Může být rovněž zřejmá granularita.

Barva: charakteristická barva produktu je dána žloutkem, takže barva řezu může být světle žlutá až žlutá. Barva vnějšího povrchu je světle žlutá až žlutavě hnědá v závislosti na metodě konečného ošetření. Pečený sýr „Söir“ má charakteristickou žlutavě hnědou kůrku.

Konzistence: textura produktu závisí na délce odkapávání sražené hmoty. Textura je pružná, rovnoměrná a poměrně pevná, sýr se při krájení nedrolí. Pokud se při výrobě syra „Söir“ sražená hmota nechá okapat na kratší čas, sýr je jemnější. Odstavením sýr nabývá pevnější konzistenci a vytváří se kůrka.

Vůně a chuť: produkt má charakteristickou jemnou smetanovou vůni. Má jemnou, mírně slanou chuť s nepatrně kyselou příchutí, která vzniká působením bakterií mléčného kvašení. Výrazná je chuť kmínových semen.

### Fyzikální a chemické vlastnosti

- 1) Obsah tuku závisí do značné míry na použitých surovinách a pohybuje se v rozmezí od 5 % do 30 %.
- 2) Obsah sušiny závisí na obsahu tuku a způsobu zpracování produktu. Obsah sušiny v nezpracovaném produktu musí být nejméně 30 %, zatímco v případě pečeného produktu „Söir“ je vyšší, nejvýše však 60 %.
- 3) Obsah soli je 1,0–2 %

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

Suroviny používané k výrobě produktu „Söir“ pocházejí z vymezené zeměpisné oblasti, s výjimkou kmínových semen a soli. Místo másla lze použít přepuštěné máslo.

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

Při výrobě syru „Söir“ musí být ve vymezené zeměpisné oblasti provedeny tyto specifické kroky:

- Mléko se zahřeje.
- Přidá se sýřenina, směs se zamíchá a zahřeje.
- Vysrážená hmota se nechá odkapat.
- Přidá se máslo a směs se zahřívá.
- Do směsi se přidají vejce a semena kmínu.
- Směs se zahřívá.
- Směs se nalije do forem a nechá se usadit.

Ve výrobním procesu probíhajícím v zeměpisné oblasti jsou povoleny tyto výjimky:

- 1) V technologickém procesu: vejce a koření se do sýřeniny přidají před tepelným ošetřením.
- 2) V dalším procesu zpracování, jehož cílem je prodloužit trvanlivost produktu: povrch produktu „Söir“ se potáhne solí; sýr se upeče v peci.

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

K zachování typické jemné struktury syra „Söir“ a k zajištění delší trvanlivosti musí být produkt balen v místě výroby. Tím se zamezí mikrobiologické, chemické a fyzikální kontaminaci produktu.

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

Při označování produktu existuje povinnost doplnit na obal další informace o způsobu zpracování k zapsanému názvu „Sõir“, například: pečený sýr „Sõir“.

## 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast zahrnuje kulturní oblasti Vana-Võromaa a Setomaa, které se nacházejí v jihovýchodním Estonsku, jsou odlišné od zbytku země a jsou přesně ohraničeny svými historickými hranicemi.

Podle správního členění Estonska platného v roce 2019 zahrnuje zeměpisná oblast Vana-Võromaa tato území: samosprávné venkovské obce Kanepi, Põlva a Rõpina v kraji Põlvamaa; samosprávné venkovské obce Antsla, Rõuge a Võru a město Võru v kraji Võrumaa; následující vesnice v samosprávné venkovské obci Valga v kraji Valgamaa: ligaste, Korijärve, Väherü, Vilaski, Raavitsa, Kaagjärve, Pugritsa, Pikkjärve, Kirbu, Valtina, Lusti, Lüllemäe, Karula, Käärikmäe, Rebasemõisa, Koobassaare, Lepa, Ringiste, Lutsu, Koikküla, Koiva, Laanemetsa, Korkuna, Taheva, Tsirgumäe, Sooblase, Hargla, Kalliküla a Tõrvase. Zeměpisná oblast Setomaa zahrnuje samosprávnou venkovskou obec Setomaa, která se nachází v kraji Võrumaa.

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

### 5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Sýru „Sõir“ dodávají jedinečnost dva faktory: výrobní metoda vycházející z regionálních tradic a osobitá chuť. Dovednosti používané při výrobě sýra „Sõir“ souvisí se specifickými vlastnostmi zeměpisné oblasti, protože právě tam vznikly. V zeměpisné oblasti se sýr „Sõir“ vyrábí převážně stejným způsobem jako v 19. století. Výrobci nadále používají výrobní postup, který znají ze své rodiny nebo komunity a který si předávají z generace na generaci. Klíčovou dovedností producentů sýra „Sõir“ je znalost procesu sražení: při zahřívání sýřeniny v mléce musí být schopni zrakem rozpoznat správný okamžik, aby se zabránilo přehřátí. Výroba sýrové hmoty po sražení a odkapání vyžaduje zkušenosti a zvláštní odborné znalosti, i pokud jde o rovnoměrné ohřátí směsi, nepřetržité míchání a přidání másla, soli a vajec ve správném čase. Výrobní proces se dokončí rozlitím teplé hladké směsi do forem, ve kterých se nechá usadit a vychladnout. Celý proces výroby sýru „Sõir“ je vyučován zkušeným producentem sýra. Jak chuť, tak textura produktu „Sõir“ závisí na způsobu jeho výroby a přesném načasování.

Suroviny používané k výrobě produktu „Sõir“ pocházejí od samotných producentů nebo od jiných producentů v okolí, čímž je zaručena jejich čerstvost (mléko je staré nejvýše jeden až dva dny), jakož i specifická chuť, vůně a textura produktu „Sõir“. Producenti sýra „Sõir“ v této oblasti považují za důležité, aby sýřenina používaná k jeho výrobě byla připravena stejnými výrobci, kteří sýr rovněž připravují, nebo aby sýřenina pocházela ze stejné oblasti.

### 5.2. Specifičnost produktu

„Sõir“ je nezrající tvarohový sýr, pro jehož výrobu se používá máslo a vejce. Má pružnou, rovnoměrnou a poměrně pevnou strukturu, při krájení se nedrolí. Chuť je jemná a lehce slaná, s mírně kyselou příchutí. Výrazně je v něm cítit příjemná chuť kmínových semen. Na rozdíl od jiných nevyzrálých pečených sýrů vyrobených z tvarohu a uváděných na trh v Estonsku je sýr „Sõir“ díky použití vajec žlutý.

### 5.3. Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u chráněného zeměpisného označení)

Souvislost mezi produktem „Sõir“ a zeměpisnou oblastí spočívá v dobré pověsti a specifické chuti produktu, které jsou úzce spjaty se zvláštní povahou výrobního postupu (původ surovin a odborné znalosti potřebné k přípravě sýra) a s historickou tradicí. Spotřebitelé kupují sýr „Sõir“ s jasným očekáváním specifické chuti, na kterou jsou zvyklí. Tato chuť je výsledkem odborných znalostí výrobců sýra „Sõir“ v této oblasti a lze ji zažít výlučně při požívání sýru „Sõir“ vyrobeného v této zeměpisné oblasti.

Souvislost mezi produktem „Sõir“ a zeměpisnou oblastí, která je popsána v žádosti, je dána historickými postupy. Tradičně se vyráběl na farmářských statcích ručně. Mléko, jakož i tvaroh a máslo z něho vyrobené, pocházelo od krav chovaných na vlastním statku výrobce, vejce snášely slepice na statku a semena kmínu se sbírala na loukách. V Estonsku je sýr „Sõir“ dobře známý a vyrábí se pouze v jihovýchodní části země. Slovo „Sõir“ pochází z místního nářečí a původně se vyskytovalo pouze v materiálech týkajících se jazyka, kterým se mluvilo ve farnostech jihovýchodního Estonska. Ačkoli se od druhé poloviny 20. století sýr „Sõir“ začal vyrábět a konzumovat i v dalších částech Estonska (zejména jako potravina, kterou lidé konzumují doma), je stále převážně znám jako tradiční potravina typická pro oblasti Vana-Võromaa a Setomaa a jako regionální produkt typický pro tuto oblast.

Souvislost mezi produktem „Sõir“ a zeměpisnou oblastí je rovněž doložena archivními zdroji, tiskem a knihami receptů.

Nejstarším dokladem o sýru „Sõir“ v tištěném zdroji je zmínka v *Eesti rahva kalender 1853 aasta peale* (Estonský lidový kalendář na rok 1853), kde se rovněž doporučuje výroba místního sýra „Sõir“ z kravského mléka. V starých článkách zveřejněných v tisku (z období 1907–1934) lidé z jiných částí Estonska, kteří se v té době nacházeli v dané oblasti, označili sýr „Sõir“ za jídlo typické pro tuto oblast. Ve folklorních archivech Estonského literárního muzea a v archivech Estonského národního muzea a Estonské společnosti pro mateřský jazyk se nacházejí záznamy o přípravě a konzumaci sýra „Sõir“ a souvisejících zvycích a rituálech v regionech Võromaa a Setomaa z konce 19. a ze začátku 20. století.

V minulosti se sýr „Sõir“ v této oblasti vyráběl v domácnostech a neexistovala tradice jeho souvislé průmyslové výroby. Dnes sýr „Sõir“ vyrábějí převážně mikrovýrobci a malí výrobci. Větší mlékárny jej již nevyrábějí. „Sõir“ se prodává na zemědělských trzích a veletrzích, v místních obchodech, turistických farmách a v kavárnách, jakož i v malém počtu maloobchodních řetězců. Několik podniků nabízí i semináře zaměřené na výrobu sýra „Sõir“.

Jako potravinový produkt typický pro danou oblast se sýr „Sõir“ stále těší oblibě jako součást běžných i slavnostních jídel. V dané oblasti se prodává a konzumuje i na kulturních akcích a veletrzích, například na veletrhu Lindora či Uma Meki (což v místním nářečí znamená „vlastní chuť“), jakož i na jiných akcích zaměřených na propagaci místního kulturního dědictví.

V muzeu Saate v regionu Setomaa se od roku 2010 každoročně v červnu koná den sýra „Sõir“. Scházejí se na něm místní výrobci a předvádějí jeho výrobu. Na největší a nejdůležitější akci v regionu Setomaa – Dnu království Setu – se každoročně koná soutěž ve výrobě sýra „Sõir“, přičemž bývá zvolen nejlepší výrobce. V létě 2019 se producenti sýru „Sõir“ z kraje Võrumaa sešli na oslavu 235. výročí města Võru a vyrobili největší sýr „Sõir“ v dějinách Estonska, který měl hmotnost 106 kg (ve staré měrné jednotce 235 liber) a měřil více než 4 metry. Mohli jej ochutnat obyvatelé města i jeho návštěvníci.

V roce 2010 byl proces výroby produktu „Sõir“ a dovednosti potřebné k jeho výrobě zařazeny na estonský seznam nehmotného kulturního dědictví jako součást kulturního dědictví regionů Vana-Võromaa a Setomaa.

### Odkaz na zveřejnění specifikace

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

<https://www.agri.ee/sites/default/files/content/ministeerium/kaitstud-tahis-2019-09-soir-spetsifikaat.pdf>

**Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 17 odst. 6 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/89**

(2021/C 46/09)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 27 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/787 <sup>(1)</sup>.

ŽÁDOST O ZMĚNU TECHNICKÉ DOKUMENTACE ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ

**„Hamburger Kümmel“**

**EU č.: PGI-DE-01972-AM01 – 28.9.2017**

**Jazyk změny: němčina**

**Zprostředkovatel**

Spolková republika Německo

Název zprostředkovatele:

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. (Spolkové sdružení německého lihovarnického průmyslu a dovozců lihovin)  
Urstadtstraße 2  
53129 Bonn  
- Německo -  
Tel. +49 228539940  
E-mail: info@bsi-bonn.de

**Název zeměpisného označení**

„Hamburger Kümmel“ / „Hamburg's Kümmel“

**Kapitoly specifikace, kterých se změna týká**

- |                           |  |
|---------------------------|--|
| Chráněný název:           | 1. Synonymní tvar označení                   |
| Název kontrolních orgánů: | 2. Změna názvu nejvyššího kontrolního orgánu |
| Ostatní:                  | 3. Změna kategorie                           |

**Změna**

Změna specifikace produktu, která znamená změnu hlavních specifikací.

**Objasnění změny**

1. Synonymní tvar označení

Kromě zeměpisného označení „Hamburger Kümmel“ zapsaného v příloze III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 <sup>(2)</sup> by mělo být jako synonymní zeměpisné označení rovněž nepovinně povoleno označení „Hamburg's Kümmel“.

2. Název příslušného kontrolního orgánu

Příslušným kontrolním orgánem svobodného a hanzovního města Hamburku je od 1. července 2020 Úřad pro spravedlnost a ochranu spotřebitele (dříve Úřad pro zdraví a ochranu spotřebitele).

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 130, 17.5.2019, s. 1

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 39, 13.2.2008, s. 16.



### 3. Ostatní (změna kategorie produktu)

Změna se týká bodu 1.1.2 technické dokumentace (Kategorie), konkrétně skutečnosti, že „*Hamburger Kümmel*“ / „*Hamburg's Kümmel*“ má být přeřazen z kategorie 32 („Likér“) přílohy II nařízení (ES) č. 110/2008 (dále jen „základní nařízení o lihovinách“) do kategorie 23 („Kmínové lihoviny“).

V oddíle 1.1.2 se kategorie „32. Likér“ jednoduše změnila na kategorii „23. Kmínové lihoviny“. Jelikož všechny produkty budou nadále doslazovány, ale v nabídce bude širší škála různých sladkých produktů, není stanoven minimální obsah cukru. Plán nabízet produkty s obsahem cukru nižším než 100 g na litr konečného produktu je navíc v souladu se strategií německé vlády snížit v budoucnu obsah cukru v hotových potravinářských výrobcích. Samozřejmě bude nadále možné uvádět na trh produkty s obsahem cukru nejméně 100 g na litr konečného produktu. Z navrhované změny kategorie proto nevyplývají žádné další změny technické dokumentace.

Skutečnost, že produkt „*Hamburger Kümmel* / *Hamburg's Kümmel*“ je v současnosti uveden v příloze III nařízení o základních lihovinách (v současné době nařízení (ES) č. 110/2008) v kategorii „Likér“ (kategorie 32), je především dáno přísnější klasifikací podle původního nařízení o základních lihovinách (nařízení Rady (EHS) č. 1576/89<sup>(?)</sup>). Podle tohoto nařízení byl výrobek automaticky zařazen jako likér, pokud měl obsah cukru vyšší než 100 gramů na litr konečného výrobku.

Produkt „*Hamburger Kümmel* / *Hamburg's Kümmel*“ se tradičně uváděl na trh s poměrně vysokým obsahem cukru, který v některých případech dosahoval více než 100 g na litr konečného produktu. Podle klasifikačního systému prvního základního nařízení o lihovinách byla jakákoliv lihovina s obsahem cukru nejméně 100 g na litr konečného produktu z právního hlediska automaticky považována za „likér“, včetně lihovin vyrobených metodou produkce pro „*kmínovou lihovinu*“. Kategorie produktů „*kmínová lihovina*“ byla stanovena v čl. 1 odst. 4 písm. n) nařízení (EHS) č. 1576/89 a nyní je uvedena v příloze II nařízení (ES) č. 110/2008 jako kategorie č. 23.

Nařízením (ES) č. 110/2008 se pro produkty prodávané pod generickými názvy, které splňují požadavky více než jedné kategorie produktů, poprvé vytvořila možnost, aby je dodavatelé lihovin mohli uvádět na trh pod jedním nebo více obchodními názvy (viz čl. 9 odst. 3 uvedeného nařízení).

Aby se zabránilo tomu, že by se 15. prosince 1989, kdy vstoupilo nařízení (EHS) č. 1576/89 v platnost, odebralo produktu, který byl dříve uváděn na trh jako „*Hamburger Kümmel* / *Hamburg's Kümmel*“, zeměpisné označení, rozhodla se německá vláda produkt zařadit do kategorie „likér“. Během diskusí o změně nařízení o lihovinách, které probíhaly v letech 2006 a 2007, německá vláda nevyužila nové příležitosti stanovené v čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 110/2008 zařadit produkt „*Hamburger Kümmel* / *Hamburg's Kümmel*“ do kategorie č. 23 v příloze II uvedeného nařízení.

Likéry z kmínu se obecně vyrábějí jednoduchým smísením alkoholu, obvykle lihu zemědělského původu, s cukrem a aromatickými látkami nebo přípravky. Naproti tomu „*kmínová lihovina*“ se vyrábí aromatizací lihu zemědělského původu přírodními semeny kmínu pomocí různých aromatizačních metod. V případě „*kmínové lihoviny*“ je nejdůležitějším způsobem aromatizace macerace kmínových semen po určitou dobu nebo macerace s následnou destilací nebo destilacemi.

Navíc tradiční název „**Hamburger Kümmel** / **Hamburg's Kümmel**“ už sám o sobě naznačuje, že se jedná o „*kmínovou lihovinu*“, tj. produkt kategorie 23 v příloze II, a nikoli o „likér z kmínu“ ve smyslu kategorie 32 uvedené přílohy.

#### HLAVNÍ SPECIFIKACE TECHNICKÉ DOKUMENTACE

### „HAMBURGER KÜMMEL“ / „HAMBURG'S KÜMMEL“

EU č.: PGI-DE-01972-AM01 – 28.9.2017

#### 1. Název

„Hamburger Kümmel“ / „Hamburg's Kümmel“

(?) Úř. věst. L 160, 12.6.1989, s. 1.

## 2. Kategorie lihoviny

Kategorie 23. Kmínové lihoviny

## 3. Popis lihoviny

Produkt „*Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel*“ se vyrábí ve svobodném a hanzovním městě Hamburk aromatizací lihu zemědělského původu kmínovými semeny (*Carum carvi* L.) a případně dalšími dochucovacími složkami.

Zvláštní charakteristické vlastnosti (ve srovnání s lihovinami téže kategorie)

Minimální obsah alkoholu činí 32 % objemových, což je více než stanovená hranice pro tuto kategorii výrobku. Z toho vyplývá, že kmínové aroma je v chuti i vůni výraznější.

Kromě kmínu (semen) lze použít pouze další přírodní přísady, jako jsou byliny nebo koření, včetně přírodních aromatických látek a přípravků.

Nepoužívají se přídatné látky, například barviva.

Fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti

Produkt „*Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel*“ musí z hlediska svých fyzikálních, chemických a organoleptických vlastností splňovat tyto požadavky:

*Fyzikální a chemické požadavky*

Obsah alkoholu: minimálně 32 % objemových

*Senzorické požadavky*

Jasnost:	jasný;
Barva:	bezbarvý nebo mírně nažloutlý;
Vůně (aroma):	jemná, lahodná, od mírné po výraznou vůni kmínu;
Chuť:	jemná, vyvážená, s mírnou až výraznou příchutí kmínu.

## 4. Příslušná zeměpisná oblast

„*Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel*“ se vyrábí ve svobodném a hanzovním městě Hamburk.

Použitá semena kmínu a další složky, např. láh zemědělského původu či cukr, již nemusí pocházet z Hamburku nebo jeho okolí.

## 5. Metoda získání lihoviny

Tradičně existují dva různé způsoby výroby „*Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel*“. Tyto metody lze případně kombinovat.

„*Hamburger Kümmel*“ se vyrábí buď

- metodou za tepla, která spočívá v destilaci (případně dvojité destilaci) směsi vody, lihu zemědělského původu, kmínu (*Carum carvi* L.) a případně dalších rostlinných přípravků, nebo
- metodou za studena, která spočívá v aromatizaci lihu zemědělského původu kmínovou silicí nebo kmínovým destilátem a případně dalšími přírodními aromatickými látkami.

Poté následuje:

- skladování a/nebo zrání ve vhodných nádobách,
- slazení cukrem nebo jinými sladidly v různých množstvích do 100 g nebo více cukru na litr konečného produktu, vyjádřenými jako invertní cukr,
- snížení intenzity slazené směsi (v případě potřeby) do pitné podoby přidáním vody,
- filtrace (v případě potřeby),

- plnění do nádob a
- označování a balení.

Ke snížení intenzity slazené směsi na pitnou formu přidáním vody, k filtraci, plnění do lahví, označování a balení (konečné kroky výrobního procesu) může dojít i mimo svobodné a hanzovní město Hamburk.

## 6. Souvislost se zeměpisným prostředím nebo zeměpisným původem

Existují důkazy, že produkt „Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel“ se v širší oblasti Hamburku vyráběl již v 19. století. Výroba v oblasti stále pokračuje.

V širším okolí Hamburku běžně rostly na loukách plané, bílé kvetoucí rostliny kmínu (*Carum carvi* L.). Kmín se nyní pěstuje v celém Německu a v sousedních členských státech EU, odkud se dováží a produkuje se z něj kmínka „Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel“.

V severním Německu se kmín široce používá také jako koření. Pomáhá například trávit některé druhy brukvovité zeleniny. Na začátku 19. století se zjistilo, že se dá použít i k výrobě lihoviny příjemné chuti. Dnes můžeme v Hamburku jen stěží najít restauraci, která by kmínku „Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel“ nenabízela ve svém nápojovém lístku.

Kromě toho mnoho restaurací nabízí pokrmy nebo jiné speciality, které kmínku „Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel“ obsahují jako složku.

Když zadáme jméno „Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel“ do známého internetového vyhledávače, dostaneme odkazy na řadu webových stránek.

„Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel“ se neoficiálně označuje jako „národní“ nápoj města Hamburku. Je podáván při všech oficiálních příležitostech na radnici města Hamburku.

Organoleptické vlastnosti produktu „Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel“ závisejí na:

- rostlinách kmínu pěstovaných nebo volně rostoucích v širším okolí Hamburku a přilehlých regionech, jako je Východní Frísko a Nizozemsko a
- metodě používané od počátku 19. století, která zahrnuje hanzovní způsob destilace.

Někteří výrobci „Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel“ vyvinuli speciální sklenice, v nichž je produkt „Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel“ podáván. Tyto sklenice přispívají k zážitku z konzumace nápoje.

Kromě toho někteří výrobci produktu „Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel“ používají etiketu, která znázorňuje siluetu nebo některou typickou pamětihodnost města Hamburku. Místní obyvatelé i turisté se tak ztotožní s městem i s tímto vysokoprocenním speciálním nápojem.

## 7. Předpisy Evropské unie nebo vnitrostátní/regionální předpisy

Produkt „Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel“ je zapsán v příloze III nařízení (ES) č. 110/2008 (nařízení o lihovinách), a je proto chráněn jako zeměpisné označení.

Produkt musí být rovněž v souladu s požadavky horizontálního potravinového práva EU, právních předpisů EU týkajících se konkrétních produktů v odvětví lihovin a s doplňujícími vnitrostátními právními předpisy (např. požadavek uvádět číslo šarže podle nařízení o identifikaci šarží).

## 8. Doplněk zeměpisného označení

Zeměpisné označení „Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel“ lze doplnit pouze takto:

- a) Základní pravidlo pro doplnění zeměpisného označení „Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel“:

Podle současných předpisů EU o lihovinách lze název „Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel“ doplnit pouze:

- výrazy uvedenými pod písmenem b) nebo
- výrazy jinými než uvedenými pod písmenem b), u nichž lze prokázat, že se běžně užívaly k 20. únoru 2008.

b) Doplnění jinými výrazy (označení týkající se zrání a jakosti):

- Pokud je zeměpisné označení produktu „Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel“ doplněno o výrazy týkající se zrání, stárnutí nebo skladování (např. „alt“ nebo „alter“, tedy starý), musely produkty zrát nebo být skladovány ve vhodných nádobách po dobu nejméně 6 měsíců.
- Pokud je zeměpisné označení „Hamburger Kümmel / Hamburg's Kümmel“ doplněno o výrazy odkazující na kvalitu (např. „feiner“ (jemný) nebo „Tafel-“ (stolní)), musí mít takové produkty podstatně vyšší kvalitu než produkty standardní. Může se například jednat o zvláště vysoký podíl semen kmínu ve směsi s lihem zemědělského původu, použití organicky pěstovaných semen kmínu nebo použití velmi jemně filtrovaného lihu zemědělského původu nebo o skutečnost, že minimální obsah alkoholu je vyšší než minimální obsah stanovený pro kategorii produktů kmínových lihovin.

#### 9. Žadatel

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) Referat 414 (Spolkové ministerstvo pro výživu a zemědělství (BMEL) Oddělení 414 (víno, pivo, odvětví nápojů))  
Rochusstraße 1  
D-53123 Bonn  
- Německo -

#### 10. Zprostředkovatelé

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. (Spolkové sdružení německého lihovarnického průmyslu a dovozců lihovin)  
Urstadtstraße 2  
53129 Bonn  
- Německo -

#### 11. Kontrolní orgány

Za dohled nad výrobci lihovin ve svobodném a hanzovním městě Hamburk odpovídá sedm okresních úřadů.

Názvy těchto okresních úřadů uvádí:

Behörde für Justiz und Verbraucherschutz [Úřad pro spravedlnost a ochranu spotřebitele]  
Amt für Verbraucherschutz, Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen [Úřad pro ochranu spotřebitele, bezpečnost potravin a veterinární záležitosti]  
Billstrasse 80a (Turm)  
20539 Hamburg  
Německo  
Tel.: +49 40428370  
E-mail: lebensmittelueberwachung@justiz.hamburg.de

---



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



Úřad pro publikace  
Evropské unie  
L-2985 Lucemburk  
LUCSEMBURSKO

CS