

Úřední věstník

Evropské unie

C 174



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 66

16. května 2023

Obsah

I Usnesení, doporučení a stanoviska

STANOVISKA

Evropská komise

2023/C 174/01	Stanovisko Komise ze dne 10. května 2023, k plánu na zneškodňování radioaktivních odpadů pocházejících z nové dílny na údržbu kontejnerů AMC2 umístěné v průmyslovém areálu v regionu Tricastin ve Francii	1
---------------	--	---

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2023/C 174/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10561 – CINTRA / ABERTIS / ITINERE / BIP & DRIVE) ⁽¹⁾	3
2023/C 174/03	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.11067 – HG / EFMS / TRUSTQUAY / VIEWPOINT) ⁽¹⁾	4
2023/C 174/04	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.11089 – AXPO IBERIA / ACSA OBRAS E INFRAESTRUCTURAS / NOGUERA RENOVABLES) ⁽¹⁾	5
2023/C 174/05	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.11079 – BNP PARIBAS FORTIS / MATEXI / R2O JV) ⁽¹⁾	6

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Rada

2023/C 174/06	Oznámení určené subjektům údajů, na něž se vztahují omezující opatření stanovená rozhodnutím Rady (SZBP) 2019/797 a nařízením Rady (EU) 2019/796 o omezujících opatřeních proti kybernetickým útokům ohrožujícím Unii nebo její členské státy	7
2023/C 174/07	Oznámení určené fyzickým a právnickým osobám, subjektům a orgánům, na něž se vztahují omezující opatření stanovená rozhodnutím Rady (SZBP) 2019/797 ve znění rozhodnutí Rady (SZBP) 2023/964 a nařízením Rady (EU) 2019/796 o omezujících opatřeních proti kybernetickým útokům ohrožujícím Unii nebo její členské státy	9

Evropská komise

2023/C 174/08	Nová národní strana euromincí určených k oběhu	11
2023/C 174/09	Směnné kurzy vůči euru – 15. května 2023	12

Účetní dvůr

2023/C 174/10	Zvláštní zpráva 12/2023 – „Dohled EU nad úvěrovým rizikem bank – ECB vystupňovala své úsilí, avšak je zapotřebí dalších kroků, aby se zvýšila jistota, že je úvěrové riziko řádně řízeno a kryto“	13
---------------	---	----

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2023/C 174/11	Oznámení Komise podle čl. 16 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o společných pravidlech pro provozování leteckých služeb ve Společenství – Stanovení závazků veřejné služby v souvislosti s pravidelnými leteckými službami ⁽¹⁾	14
2023/C 174/12	Oznámení Komise podle čl. 17 odst. 5 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o společných pravidlech pro provozování leteckých služeb ve Společenství – Výzva k podávání nabídek v souvislosti s provozováním pravidelných leteckých služeb v souladu se závazky veřejné služby ⁽¹⁾	15

V Oznámení

JINÉ AKTY

Evropská komise

2023/C 174/13	Zveřejnění schválené standardní změny specifikace produktu s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením v odvětvích zemědělských a potravinářských produktů podle čl. 6b odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014	16
---------------	---	----

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

2023/C 174/14	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	24
2023/C 174/15	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	30

I

(Usnesení, doporučení a stanoviska)

STANOVISKA

EVROPSKÁ KOMISE

STANOVISKO KOMISE

ze dne 10. května 2023,

**k plánu na zneškodňování radioaktivních odpadů pocházejících z nové dílny na údržbu kontejnerů
AMC2 umístěné v průmyslovém areálu v regionu Tricastin ve Francii**

(Pouze francouzské znění je závazné)

(2023/C 174/01)

Níže uvedené posouzení bylo vypracováno podle ustanovení Smlouvy o Euratomu, aniž jsou dotčena jakákoli další posouzení, která mají být provedena podle Smlouvy o fungování Evropské unie, a povinnosti vyplývající z této smlouvy a ze sekundárního práva ⁽¹⁾.

Dne 6. července 2022 obdržela Evropská komise v souladu s článkem 37 Smlouvy o Euratomu od francouzské vlády všeobecné údaje k plánu na zneškodňování radioaktivních odpadů ⁽²⁾ pocházejících z nové dílny na údržbu kontejnerů AMC2.

Na základě těchto údajů a doplňujících informací vyžádaných Komisí dne 29. září 2022 a poskytnutých francouzskými orgány dne 31. ledna 2023 a po poradě se skupinou odborníků vypracovala Komise toto stanovisko:

1. Vzdálenost areálu od nejbližší hranice s jiným členským státem, v tomto případě Itálií, je 170 km.
2. Za běžného provozu by uvolňování kapalných nebo plyných radioaktivních výpusť nemělo způsobit expozici obyvatelstva v jiném členském státě, která by byla významná ze zdravotního hlediska, pokud jde o limity ozáření stanovené ve směrnici o základních bezpečnostních standardech ⁽³⁾.
3. Pevný radioaktivní odpad bude přemístěn do zařízení oprávněných ke zpracování (dílňa TRIDENT v průmyslovém areálu Tricastin) nebo zneškodňování odpadů, jež se nacházejí ve Francii.

⁽¹⁾ Podle Smlouvy o fungování Evropské unie je například třeba dále posoudit hlediska životního prostředí. Komise by ráda upozornila například na ustanovení směrnice 2011/92/EU o posuzování vlivů některých veřejných a soukromých záměrů na životní prostředí ve znění směrnice 2014/52/EU, na ustanovení směrnice 2001/42/ES o posuzování vlivů některých plánů a programů na životní prostředí, jakož i směrnice 92/43/EHS o ochraně přírodních stanovišť, volně žijících živočichů a planě rostoucích rostlin a směrnice 2000/60/ES, kterou se stanoví rámec pro činnost Společenství v oblasti vodní politiky.

⁽²⁾ Zneškodňování radioaktivních odpadů ve smyslu bodu 1 doporučení Komise 2010/635/Euratom ze dne 11. října 2010 o použití článku 37 Smlouvy o Euratomu (Úř. věst. L 279, 23.10.2010, s. 36).

⁽³⁾ Směrnice Rady 2013/59/Euratom ze dne 5. prosince 2013, kterou se stanoví základní bezpečnostní standardy ochrany před nebezpečím vystavení ionizujícímu záření a zrušují se směrnice 89/618/Euratom, 90/641/Euratom, 96/29/Euratom, 97/43/Euratom a 2003/122/Euratom (Úř. věst. L 13, 17.1.2014, s. 1).

4. Není pravděpodobné, že by v případě neplánovaného uvolnění radioaktivních výpustí, ke kterému může dojít v důsledku havárie typu a rozsahu uvedeného ve všeobecných údajích, tyto úniky vedly k radioaktivnímu zamoření vody, půdy nebo vzdušného prostoru jiného členského státu, které by bylo ze zdravotního hlediska významné, v souladu s ustanoveními směrnice o základních bezpečnostních standardech.

Komise tedy zastává stanovisko, že provedení plánu na zneškodňování radioaktivních odpadů v jakékoli podobě pocházejících z nové dílny na údržbu kontejnerů AMC2 umístěné v průmyslovém areálu v regionu Tricastin ve Francii, by za běžných provozních podmínek ani v případě havárií typu a rozsahu uvedeného ve všeobecných údajích nemělo vést k radioaktivnímu zamoření vody, půdy nebo vzdušného prostoru jiného členského státu, které by bylo ze zdravotního hlediska významné, pokud jde o ustanovení uvedená ve směrnici o základních bezpečnostních standardech.

V Bruselu dne 10. května 2023.

Za Komisi
Kadri SIMSON
členka Komise

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení

(Věc M.10561 – CINTRA / ABERTIS / ITINERE / BIP & DRIVE)

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 174/02)

Dne 14. února 2023 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 32023M10561. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.11067 – HG / EFMS / TRUSTQUAY / VIEWPOINT)

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 174/03)

Dne 5. května 2023 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 32023M11067. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.11089 – AXPO IBERIA / ACSA OBRAS E INFRAESTRUCTURAS / NOGUERA RENOVABLES)****(Text s významem pro EHP)**

(2023/C 174/04)

Dne 8. května 2023 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 32023M11089. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.11079 – BNP PARIBAS FORTIS / MATEXI / R2O JV)

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 174/05)

Dne 10. května 2023 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 32023M11079 . Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

RADA

Oznámení určené subjektům údajů, na něž se vztahují omezující opatření stanovená rozhodnutím Rady (SZBP) 2019/797 a nařízením Rady (EU) 2019/796 o omezujících opatřeních proti kybernetickým útokům ohrožujícím Unii nebo její členské státy

(2023/C 174/06)

Subjektům údajů se v souladu s článkem 16 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2018/1725 ⁽¹⁾ poskytují tyto informace.

Právním základem tohoto zpracování údajů je rozhodnutí Rady (SZBP) 2019/797 ⁽²⁾ ve znění rozhodnutí Rady (SZBP) 2023/964 ⁽³⁾ a nařízení Rady (EU) 2019/796 ⁽⁴⁾ o omezujících opatřeních proti kybernetickým útokům ohrožujícím Unii nebo její členské státy.

Správcem tohoto zpracování údajů je Rada Evropské unie zastupovaná generálním ředitelem generálního ředitelství pro vnější vztahy (RELEX) generálního sekretariátu Rady a zpracováním je pověřeno oddělení RELEX.1, které lze kontaktovat na této adrese:

Council of the European Union General Secretariat
RELEX.1
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

e-mailová adresa: sanctions@consilium.europa.eu

Pověřence Rady pro ochranu osobních údajů lze kontaktovat na adrese:

Data Protection Officer data.protection@consilium.europa.eu

Účelem zpracování údajů je sestavit a aktualizovat seznam osob, na něž se vztahují omezující opatření stanovená rozhodnutím (SZBP) 2019/797 ve znění rozhodnutí (SZBP) 2023/964 a nařízením (EU) 2019/796.

Subjekty údajů jsou fyzické osoby, které splňují kritéria pro zařazení na seznam stanovená rozhodnutím (SZBP) 2019/797 a nařízením (EU) 2019/796.

Mezi shromažďované osobní údaje patří údaje nezbytné ke správné identifikaci dotčené osoby, odůvodnění a veškeré další údaje související s důvody zařazení na seznam.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 295, 21.11.2018, s. 39.

⁽²⁾ Úř. věst. L 129 I, 17.5.2019, s. 13.

⁽³⁾ Úř. věst. L 129, 16.5.2023, s. 16.

⁽⁴⁾ Úř. věst. L 129 I, 17.5.2019, s. 1.

Právním základem pro nakládání s osobními údaji jsou rozhodnutí Rady přijatá podle článku 29 SEU a nařízení Rady přijatá podle článku 215 SFEU, která určují fyzické osoby (subjekty údajů) a ukládají zmrazení majetku a cestovní omezení.

Zpracování je nezbytné pro splnění úkolu prováděného ve veřejném zájmu v souladu s čl. 5 odst. 1 písm. a) a pro splnění právních povinností stanovených ve výše uvedených právních aktech, které se na správce vztahují v souladu s čl. 5 odst. 1 písm. b) nařízení (EU) 2018/1725.

Zpracování je nezbytné z důvodu významného veřejného zájmu v souladu s čl. 10 odst. 2 písm. g) nařízení (EU) 2018/1725.

Rada může získat osobní údaje subjektů údajů od členských států nebo od Evropské služby pro vnější činnost. Příjemci osobních údajů jsou členské státy, Evropská komise a Evropská služba pro vnější činnost.

Veškeré osobní údaje zpracovávané Radou v souvislosti s autonomními omezujícími opatřeními EU budou uchovávány po dobu pěti let od okamžiku, kdy byl subjekt údajů odstraněn ze seznamu osob, na něž se vztahuje zmrazení majetku, nebo od uplynutí doby platnosti opatření nebo, bude-li podána žaloba k Soudnímu dvoru, až do vynesení pravomocného rozsudku. Osobní údaje obsažené v dokumentech zaregistrovaných Radou uchovává Rada pro účely archivace ve veřejném zájmu ve smyslu čl. 4 odst. 1 písm. e) nařízení (EU) 2018/1725.

Rada může být nucena vyměňovat si osobní údaje týkající se subjektu údajů se třetí zemí nebo mezinárodní organizací v souvislosti s prováděním označení ze strany OSN Radou nebo v rámci mezinárodní spolupráce týkající se politiky omezujících opatření EU.

Neexistuje-li rozhodnutí o odpovídající ochraně nebo vhodné záruky, vychází předání osobních údajů do třetí země nebo mezinárodní organizaci z těchto podmínek podle článku 50 nařízení (EU) 2018/1725:

- předání je nezbytné z důležitých důvodů veřejného zájmu;
- předání je nezbytné pro určení, výkon nebo obhajobu právních nároků.

Do zpracování osobních údajů subjektu údajů není zapojeno žádné automatizované rozhodování.

Subjekty údajů mají právo na informace a na přístup ke svým osobním údajům. Mají rovněž právo na opravu a doplnění svých údajů. Za určitých okolností mohou mít právo na výmaz svých osobních údajů nebo právo vznést námitku proti zpracování svých osobních údajů nebo mohou požádat o omezení tohoto zpracování.

Subjekty údajů mohou tato práva uplatnit zasláním e-mailu správci s kopií pro pověřence pro ochranu osobních údajů, jak je uvedeno výše.

Pro potvrzení své totožnosti musí subjekty údajů ke své žádosti přiložit kopii dokladu totožnosti (průkaz totožnosti nebo cestovní pas). V tomto dokladu by mělo být uvedeno identifikační (rodné) číslo, země vydání, platnost dokladu, jméno, adresa a datum narození. Jakékoli jiné údaje obsažené v kopii tohoto dokladu totožnosti, jako jsou fotografie nebo jakékoli osobní charakteristiky, je možné začernit.

Subjekty údajů mají právo podat stížnost u evropského inspektora ochrany údajů v souladu s nařízením (EU) 2018/1725 (edps@edps.europa.eu).

Než tak učiní, doporučuje se, aby se subjekty údajů nejprve pokusily dosáhnout nápravy tím, že se obrátí na správce nebo pověřence Rady pro ochranu osobních údajů.

Oznámení určené fyzickým a právnickým osobám, subjektům a orgánům, na něž se vztahují omezující opatření stanovená rozhodnutím Rady (SZBP) 2019/797 ve znění rozhodnutí Rady (SZBP) 2023/964 a nařízením Rady (EU) 2019/796 o omezujících opatřeních proti kybernetickým útokům ohrožujícím Unii nebo její členské státy

(2023/C 174/07)

Osobám, subjektům a orgánům uvedeným v příloze rozhodnutí Rady (SZBP) 2019/797 ⁽¹⁾ ve znění rozhodnutí Rady (SZBP) 2023/964 ⁽²⁾ a v příloze I nařízení Rady (EU) 2019/796 ⁽³⁾ o omezujících opatřeních proti kybernetickým útokům ohrožujícím Unii nebo její členské státy se dávají na vědomí následující informace.

Po přezkumu seznamu osob, subjektů a orgánů označených ve výše uvedených přílohách Rada Evropské unie rozhodla, že omezující opatření stanovená rozhodnutím (SZBP) 2019/797 a nařízením (EU) 2019/796 by se na tyto osoby, subjekty a orgány měla vztahovat i nadále.

Dotčené osoby, subjekty a orgány se upozorňují, že mohou požádat příslušné orgány daného členského státu (členských států) uvedené na internetových stránkách, jejichž seznam je obsažen v příloze II nařízení (EU) 2019/796 o omezujících opatřeních proti kybernetickým útokům ohrožujícím Unii nebo její členské státy, o povolení použít zmrazené finanční prostředky na základní potřeby nebo určité platby.

Dotčené osoby, subjekty a orgány mohou před 15. lednem 2024 zaslat Radě společně s podpůrnými dokumenty žádost, aby rozhodnutí o jejich zařazení na výše uvedené seznamy bylo znovu zváženo, a to na tuto adresu:

Rada Evropské unie
General Secretariat
RELEX.1
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

e-mailová adresa: sanctions@consilium.europa.eu

Rada veškeré obdržené připomínky zohlední při pravidelném přezkumu v souladu s článkem 10 rozhodnutí (SZBP) 2019/797 o omezujících opatřeních proti kybernetickým útokům ohrožujícím Unii nebo její členské státy.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 129 I, 17.5.2019, s. 13.

⁽²⁾ Úř. věst. L 129, 16.5.2023, s. 16.

⁽³⁾ Úř. věst. L 129 I, 17.5.2019, s. 1.

Dotčené osoby, subjekty a orgány se rovněž upozorňují, že mají možnost rozhodnutí Rady napadnout u Tribunálu Evropské unie v souladu s podmínkami stanovenými v čl. 275 druhém pododstavci a čl. 263 čtvrtém a šestém pododstavci Smlouvy o fungování Evropské unie.

EVROPSKÁ KOMISE

Nová národní strana euromincí určených k oběhu

(2023/C 174/08)



Národní strana nové dvoueurové pamětní mince určené k oběhu a vydávané Španělskem

Euromince určené k oběhu mají v rámci celé eurozóny postavení zákonného platidla. S cílem informovat širokou veřejnost a všechny, kdo přicházejí s mincemi do styku, Komise zveřejňuje popis návrhů všech nových euromincí ⁽¹⁾. V souladu se závěry Rady ze dne 10. února 2009 ⁽²⁾ v této věci se členským státům eurozóny a zemím, které uzavřely měnovou dohodu s Evropskou unií, na jejímž základě mohou vydávat euromince, povoluje za určitých podmínek vydávat pamětní euromince určené k oběhu, zejména za podmínky, že jde výlučně o mince v nominální hodnotě dvou eur. Tyto mince mají stejné technické vlastnosti jako ostatní dvoueurové mince, ale na jejich národní straně je vyobrazen pamětní motiv, jenž má z hlediska národního nebo evropského vysokou symbolickou hodnotu.

Vydávající země: Španělsko

Pamětní motiv: španělské předsednictví Rady EU

Popis návrhu: Návrh je tvořen dvěma obrázky. Prvním z nich je logo španělského předsednictví Rady EU. Kolem loga jsou umístěny tyto popisky: „ESPAÑA 2023 – PRESIDENCIA ESPAÑOLA“ a „CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA“ (Španělsko 2023 – španělské předsednictví a Rada Evropské unie). Druhý obrázek se nachází ve spodní části: jedná se o značku mincovny Fábrica Nacional de Moneda y Timbre – Real Casa de la Moneda, kterou tvoří písmeno „M“ s korunkou.

Na mezikruží mince je dvanáct hvězd evropské vlajky.

Odhadovaný objem emise: 1 500 000 mincí

Datum emise: 1. června 2023

⁽¹⁾ Národní strany všech mincí, které byly vydány v roce 2002, naleznete v Úř. věst. C 373, 28.12.2001, s. 1.

⁽²⁾ Viz závěry Rady pro hospodářské a finanční věci ze dne 10. února 2009 a doporučení Komise ze dne 19. prosince 2008 o společných pokynech pro národní strany a vydávání euromincí určených k peněžnímu oběhu (Úř. věst. L 9, 14.1.2009, s. 52).

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾**15. května 2023**

(2023/C 174/09)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,0876	CAD	kanadský dolar	1,4684
JPY	japonský jen	148,15	HKD	hongkongský dolar	8,5250
DKK	dánská koruna	7,4471	NZD	novozélandský dolar	1,7494
GBP	britská libra	0,86943	SGD	singapurský dolar	1,4548
SEK	švédská koruna	11,2905	KRW	jihokorejský won	1 453,79
CHF	švýcarský frank	0,9747	ZAR	jihoafrický rand	20,7496
ISK	islandská koruna	150,90	CNY	čínský juan	7,5621
NOK	norská koruna	11,5830	IDR	indonéská rupie	16 089,55
BGN	bulharský lev	1,9558	MYR	malajsijský ringgit	4,8915
CZK	česká koruna	23,574	PHP	filipínské peso	60,984
HUF	maďarský forint	369,30	RUB	ruský rubl	
PLN	polský zlotý	4,5078	THB	thajský baht	36,772
RON	rumunský lei	4,9375	BRL	brazilský real	5,3431
TRY	turecká lira	21,3896	MXN	mexické peso	19,0872
AUD	australský dolar	1,6261	INR	indická rupie	89,4990

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

ÚČETNÍ DVŮR

Zvláštní zpráva 12/2023

„Dohled EU nad úvěrovým rizikem bank – ECB vystupňovala své úsilí, avšak je zapotřebí dalších kroků, aby se zvýšila jistota, že je úvěrové riziko řádně řízeno a kryto“

(2023/C 174/10)

Evropský účetní dvůr zveřejnil zvláštní zprávu 12/2023: „Dohled EU nad úvěrovým rizikem bank – ECB vystupňovala své úsilí, avšak je zapotřebí dalších kroků, aby se zvýšila jistota, že je úvěrové riziko řádně řízeno a kryto“.

Zpráva je k dispozici přímo k nahlédnutí či stažení na internetové stránce Evropského účetního dvora: <https://www.ea.europa.eu/cs/publications/sr-2023-12>

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

**Oznámení Komise podle čl. 16 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008
o společných pravidlech pro provozování leteckých služeb ve Společenství**

Stanovení závazků veřejné služby v souvislosti s pravidelnými leteckými službami

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 174/11)

Členský stát	Řecko
Dotčená trasa	Ioannina – Heraklion
Datum vstupu závazků veřejné služby v platnost	1. října 2023
Adresa, na které lze zdarma obdržet znění závazků veřejné služby a všechny relevantní informace a/nebo dokumentaci k těmto závazkům	Hellenic Civil Aviation Authority General Directorate for Economic Oversight & Administrative Support Athens International Airport, Building 45, P.O. 190 19, Spata, ŘECKO Tel. +30 2103541313, +30 2103541327, +30 2103541349 E-maily: info@hcaa.gov.gr, gd.ecfin@hcaa.gov.gr, a4.a@hcaa.gov.gr, pso@hcaa.gov.gr Internetové stránky: https://hcaa.gov.gr/

**Oznámení Komise podle čl. 17 odst. 5 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008
o společných pravidlech pro provozování leteckých služeb ve Společenství**

**Výzva k podávání nabídek v souvislosti s provozováním pravidelných leteckých služeb v souladu se
závazky veřejné služby**

(Text s významem pro EHP)

(2023/C 174/12)

Členský stát	Řecko
Dotčená trasa	Ioannina – Heraklion
Doba platnosti smlouvy	1.10.2023 – 30.9.2027
Konečná lhůta pro podání nabídek	61 dní po dni zveřejnění oznámení závazků veřejné služby
Adresa, na které lze zdarma obdržet znění výzvy k podávání nabídek a všechny příslušné informace a/nebo dokumentaci k veřejnému nabídkovému řízení a závazku veřejné služby	Hellenic Civil Aviation Authority General Directorate for Economic Oversight & Administrative Support Athens International Airport, Building 45, P.O. 190 19, Spata, ŘECKO Tel. +30 2103541 313, +30 2103541 333 E-maily: info@hcaa.gov.gr, gd.ecfin@hcaa.gov.gr, m.savvidou@hcaa.gov.gr, a5.c@hcaa.gov.gr, pso@hcaa.gov.gr Internetové stránky: https://hcaa.gov.gr/ Veškerá korespondence, žádosti o informace, dokumentace a nabídky týkající se tohoto výběrového řízení se podávají prostřednictvím internetových stránek pro elektronické zadávání veřejných zakázek na adrese www.promitheus.gov.gr

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění schválené standardní změny specifikace produktu s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením v odvětvích zemědělských a potravinářských produktů podle čl. 6b odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014

(2023/C 174/13)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 6b odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

Sdělení o schválení standardní změny specifikace produktu s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením, který pochází z členského státu

(Nařízení (EU) č. 1151/2012)

„Crottin de Chavignol / Chavignol“

EU č.: PDO-FR-0117-AM04 - 27.2.2023

CHOP (x) CHZO ()

1. **Název produktu**
„Crottin de Chavignol / Chavignol“
2. **Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří**
Francie
3. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**
Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti
4. **Popis schválené změny (schválených změn)**

1. **Popis produktu**

Ve specifikaci se doplňuje, že maximální obsah sušiny sýrů se zvyšuje ze 45 g na 48 g, aby se zohlednila sezónní proměnlivost obsahu sušiny v mléce, která má vliv na obsah sušiny v sýru. Tato proměnlivost přímo souvisí se sezónním charakterem produkce kozího mléka. Minimální obsah sušiny sýra se nemění, ale zvyšuje se maximální obsah sušiny, aby se zohlednila proměnlivost obsahu užitečné sušiny kozího mléka v závislosti na období produkce.

Jednotný dokument byl v tomto bodě upraven (bod 3.2 týkající se popisu produktu).

Bod 3.2 týkající se popisu produktu v jednotném dokumentu se rovněž mění tak, že se vypouštějí následující údaje, které se týkají způsobu výroby, a nikoli popisu produktu: „Sýřenina se překapává na plátno. Minimální doba zrání je 10 dnů od data vložení do formy.“

Změna má vliv na jednotný dokument.

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

2. *Důkaz původu*

Ve specifikaci je položka doplněna tak, aby zohledňovala povinnosti vedení evidence, uchovávání dokumentů a oznamovací povinnosti nezbytné pro identifikaci hospodářských subjektů a kontroly nových podmínek výroby.

Ustanovení týkající se kontroly produktů se upřesňuje tím, že se uvádí, že kontrola se provádí na konci minimální doby zrání.

Ve specifikaci byly rovněž provedeny redakční úpravy a odstraněny nadbytečné informace.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

3. *Metoda produkce*

Chov stáda:

Doplňuje se podmínka produkce týkající se sledování zdravotního stavu stáda (povinnost provádět koprologické sledování).

Minimální hmotnost koziček před prvním pářením je stanovena na 32 kg. Upřesňují se způsoby namátkového vážení.

Byly doplněny podmínky produkce týkající se péče o podestýlku včetně povinnosti

- udržovat slámu suchou,
- sledovat teplotu podestýlky,
- přizpůsobit množství slámy četnosti výměny podestýlky,
- přizpůsobit četnost výměny podestýlky podmínkám větrání a prostředí v budovách, kde jsou zvířata chována,
- nenechávat kůzlata trvale volně v prostoru, kde žijí dospělá zvířata, déle než 7 dní po narození.

Všechna tato nová ustanovení umožňují zlepšit podmínky životní podmínky zvířat a lépe sledovat a kontrolovat hygienickou kvalitu podestýlky a stáda, což je příznivý faktor při výrobě sýru „Crottin de Chavignol“ nebo „Chavignol“ ze syrového mléka. Dobrá péče o podestýlku spojená se znalostí a kontrolou podmínek větrání a prostředí v budovách je totiž rozhodující, protože umožňuje lepší kontrolu zdravotního stavu stáda a následně i nežádoucí mikrobiální flóry zpracovávaného mléka.

Zavádí se také ustanovení týkající se pracovníků, kteří se věnují chovu. Jeho cílem je omezit počet koz na jednotku pracovní síly. Počet koz na jednotku pracovní síly je omezen na 160 s možností přidat dalších 40 koz na mechanizační prostředek uvolňující pracovní sílu. Toto opatření posiluje vazbu mezi produktem a zeměpisnou oblastí, zejména pokud jde o lidský faktor, protože vyžaduje dostatečný počet pracovních sil pro chov stáda, což vede k odpovídajícímu dohledu nad zvířaty a má pozitivní kvalitativní dopad na vyprodukované mléko, které musí výrobci použít v syrovém stavu. Toto ustanovení nemění vazbu mezi produktem a jeho zeměpisnou oblastí, ale spíše ji posiluje, a zejména snižuje dopad nedostatečného dohledu nad zvířaty na zdravotní stav stáda, a tím i na kvalitu mléka z důvodu nedostatečného počtu pracovních sil.

Krmení kozího stáda:

Ustanovení týkající se způsobu uchovávání krmiva se vypouští (povolení používat chlorid sodný a pufrovanou kyselinu propionovou). Toto vypuštění umožňuje použití mnoha jiných účinnějších a méně agresivních látek povolených obecnými předpisy.

Ustanovení umožňující použití doplňkových látek v krmivech pro kozy povolených obecnými předpisy se vypouští. Toto ustanovení je zbytečné, protože není přísnější než stávající nařízení.

Zavádějí se tři ustanovení zaměřená na vymezení podávání krmných koncentrátů:

- množství krmných koncentrátů na jednu dávku krmiva je omezeno na 400 g,
- průměrné denní množství krmných koncentrátů podávaných stádu koz nesmí překročit 1,4 kg na jednu kozu určenou k produkci mléka,
- roční množství krmných koncentrátů podávaných stádu koz na litr vyprodukovaného mléka je v průměru nižší nebo rovno 450 g na litr vyprodukovaného mléka.

Tato tři ustanovení mají za cíl zajistit vždy vyváženou krmnou dávku pro kozy určené k produkci mléka s cílem zlepšit hygienickou kvalitu mléka určeného k produkci syrového mléka. Množství a povaha doplňkové krmné dávky složené z koncentrovaných (s vysokým obsahem dusíku a/nebo energeticky vydatných) a/nebo dehydratovaných krmiv zůstávají nezměněny a představují nejvýše 50 % sušiny denní krmné dávky koz.

Doplňuje se ustanovení, které objasňuje pojem smíšeného chovu. Vzhledem k tomu, že siláž je v krmivech pro kozy stáda zakázána, je cílem tohoto upřesnění zabránit náhodné konzumaci siláže v zemědělských podnicích, kde jsou chováni i jiní přežvýkavci.

V ustanovení upřesňujícím podávání baleného krmiva se výraz „konzumované“ nahrazuje výrazem „podávané“. Důvodem je nemožnost kontrolovat konzumovaná množství. Je však možné kontrolovat podávaná množství.

Používané mléko:

Doplňují se dvě ustanovení týkající se fáze dojení, jejichž cílem je zlepšit hygienickou kvalitu mléka:

- povinnost instalovat do okruhu dojícího zařízení systém pro filtraci makroskopických částic,
- povinnost umýt filtr po každém dojení, pokud se jedná o filtr pro opakované použití.

Kromě toho bylo změněno ustanovení týkající se maximální doby zpracování mléka, aby se zkrátila doba mezi posledním dojením a sýřením. Jelikož se jedná o syrové mléko, které je citlivé na mikrobiální změny, má zkrácení této doby zpracování o 3 hodiny za cíl posílit hygienickou kvalitu mléka a zachovat původní flóru.

Výroba:

Velikost formy je upravena. Spodní průměr formy se zvětšuje o 1 cm (z 5,5 cm na 6,5 cm). Tato změna je výsledkem vývoje zařízení pro tvarování. Jednotlivé nádoby nahradily blokové formy. Použití blokových forem s rozdělovačem umožňuje zvýšit mechanizaci tvarování.

Specifikace týkající se solení povrchu (slánkou nebo ručně) byla vypuštěna, protože není užitečná, jelikož zařízení tvořící slánku není ve specifikacích popsáno.

Doplněním slov „na plátně“ pro fázi překapávání se opravuje opomenutí v předchozí specifikaci. Uvedené zpřesnění odpovídá stávajícím zvyklostem.

Zrání, balení:

Upravují se postupy zrání u přezrálých sýrů typu „repassés“. Cílem změny je upřesnit, že toto zrání může být prováděno jednotlivě, či nikoliv“ (doplněno upřesnění). Tyto sýry zrají v uzavřeném prostředí, které mění proces zrání tím, že podporuje anaerobní flóru. Tradičně se toto zrání provádí v hermeticky uzavřených kameninových nádobách, v nichž se skladuje několik sýrů. V odvětví se vyvinula technika zrání v jednotlivých obalech, při níž se dosahuje stejného výsledku. Cílem změny je povolit tuto novou metodu zrání pouze pro tyto přezrálé sýry typu „repassés“.

Ve specifikacích byly rovněž provedeny následující redakční úpravy:

- vypuštění přechodných ustanovení, jejichž platnost skončila,
- vypuštění nadbytečných a/nebo nepotřebných informací,
- přesunutí/seskupení odstavců nebo vět v rámci položky z důvodu srozumitelnosti a soudržnosti ustanovení,
- různé redakční změny (například nahrazení výrazu „oblast označení původu“ výrazem „zeměpisná oblast“) a pravopisné opravy.

V těchto ohledech se mění i jednotný dokument (bod 3.3).

Změna má vliv na jednotný dokument.

4. Souvislost

Do specifikace byla doplněna úvodní věta shrnující souvislost:

„Sýr ‚Crottin de Chavignol‘ nebo ‚Chavignol‘ je sýr malého rozměru tvaru plochého válce vyráběný výhradně z plnotučného syrového kozího mléka, který má tenkou kůrkou a může případně obsahovat plísňě bílé nebo modré barvy. Know-how při řízení výživy koz určených k produkci mléka, zpracování mléka, ale také tvar forem zaručují zachování kvality přirozené flóry mléka a dosažení vlastností sýra.“

Ve specifikacích jsou rovněž provedeny redakční nebo pravopisné úpravy, aniž by to mělo dopad na souvislost.

V těchto ohledech se mění i jednotný dokument (bod 5).

Změna má vliv na jednotný dokument.

5. Označování

Tato položka byla ve specifikaci upravena v důsledku vypuštění povinnosti používat výraz „chráněné označení původu“ s ohledem na malou velikost sýrů a malou plochu etiket.

Upraveny jsou rovněž požadavky na označování sýrů prodávaných prostřednictvím zprostředkovatele. Upřesňuje se, že přítomnost samostatné etikety na všech sýrech není v okamžiku odeslání povinná. Reaguje se tak na zvláštní způsob přepravování v krabicích v případě sýrů prodávaných prostřednictvím zprostředkovatele. Pokud jsou sýry přepravovány v krabicích, jsou k nim obvykle přikládány samostatné etikety. Ty jsou na sýry připevněny později, v místě prodeje spotřebiteli.

Ustanovení o označování týkající se nemožnosti používat přívlastku „farmářský“ pro sýry vyrobené ze zmrazené syřeniny bylo přesunuto z části specifikace týkající se metody produkce.

Ve specifikaci byly rovněž provedeny redakční změny.

V těchto ohledech se mění i jednotný dokument (bod 3.6).

Změna má vliv na jednotný dokument.

6. Jiné

Ve specifikaci je aktualizována adresa příslušného orgánu.

Ve specifikaci je aktualizován seznam obcí v zeměpisné oblasti na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2020, aniž je dotčen rozsah oblasti.

Rovněž se upřesňuje, že kartografické dokumenty týkající se zeměpisné oblasti jsou k dispozici na internetových stránkách Národního ústavu pro kontrolu původu a jakosti.

Věta týkající se povinnosti zmrazit, skladovat a rozmrazit syřeninu v zeměpisné oblasti byla přesunuta z části specifikace týkající se metody produkce do části téže specifikace týkající se popisu zeměpisné oblasti.

V těchto ohledech se mění i jednotný dokument (bod 4).

Ve specifikaci byl aktualizován název a kontaktní údaje úředních kontrolních orgánů. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Ve specifikaci byla upravena tabulka s hlavními kontrolovanými prvky (vnitrostátní požadavky) a byla opravena chyba: plocha, na které se pěstují pícniny, o rozloze 1 hektar na 24 koz odpovídá ploše zemědělského podniku, a proto se by neměl zohledňovat nákup pícnin. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Crottin de Chavignol / Chavignol“

EU č.: PDO-FR-0117-AM04 - 27.02.2023

CHOP (x) CHZO ()

1. Název

„Crottin de Chavignol / Chavignol“

2. Členský stát nebo třetí země

Francie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

Třída 1.3 Sýry

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

Sýr s chráněným označením původu „Crottin de Chavignol“ nebo „Chavignol“ se vyrábí mléčným srážením syrového plnotučného kozího mléka, do něhož se přidává malé množství syřidla. Má tenkou kůrku slonovinové barvy, jež může případně obsahovat plísň bílé nebo modré barvy a která v případě přezrálých sýrů typu „repassés“ nabývá tmavšího, dokonce až hnědého odstínu – přezrálý sýr typu „repassés“ je sýr pokrytý modrými plísněmi rodu *Penicillium* dozrávající v uzavřeném prostředí, díky němuž má měkkou hmotu. Sýr „Crottin de Chavignol“ nebo „Chavignol“ má tvar plochého válce s mírně vypouklými okraji. Hrany jsou zaoblené. Průměr středové části je větší než průměr v horní a dolní části.

Sýry „Crottin de Chavignol“ nebo „Chavignol“ mají tyto analytické vlastnosti:

- celkový obsah sušiny činí 37 až 48 g na sýr,
- obsah tuků představuje nejméně 45 % sušiny,
- hmotnost hotového výrobku je 60 až 90 g.

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

Pícniny představují minimálně 50 % sušiny v denní dávce a tvoří je nejméně 70 % trávy, sena a balené píce.

Balená píce je omezena na nejvýše 50 % sušiny v pícninách, které denně koza zkonzumuje. Zakázány jsou silážované pícniny.

Všechny pícniny se produkují v zeměpisné oblasti

Doplňkové krmivo k pícninám složené z koncentrovaného a/nebo sušeného krmiva představuje nejvýše 50 % sušiny v denní dávce a tvoří je suroviny, které lze přidat a jež jsou definovány na základě taxativního seznamu.

Nejméně polovina se musí produkovat v zeměpisné oblasti.

V zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4 se tedy musí produkovat nejméně 75 % sušiny celkové denní krmné dávky, která se podává dojnícím.

Minimální plocha, na které se pěstují pícniny a jež se skutečně každoročně využívá k zajišťování krmiva pro stádo koz, musí mít rozlohu 1 hektar na 12 koz a musí se nacházet v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4. Plocha pastvin patřící zemědělskému podniku musí být nejméně 1 ha na 24 koz. Pro splnění tohoto požadavku se však povoluje nákup pícnin pocházejících ze zeměpisné oblasti. V takovém případě se odpovídající plocha určí na základě výpočtu 4 tuny sušiny = 1 hektar plochy, na které se pěstují pícniny. Tento ekvivalent se omezuje na polovinu roční spotřeby stáda.

Používané mléko musí pocházet od stáda, které tvoří výlučně kozy plemene Alpine.

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

Produkce mléka, výroba a zrání sýrů, zmrazení, skladování a rozmrazování syřeniny probíhají v zeměpisné oblasti vymezené v níže uvedeném 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*

Kromě povinných údajů stanovených předpisy, týkajících se označování a obchodní úpravy potravin, obsahují etikety sýrů každého sýra nebo šarže sýrů s označením původu „Crottin de Chavignol“ nebo „Chavignol“ ve stejném zorném poli:

- název označení původu písmeny o velikosti nejméně dvou třetin největších písmen uvedených na etiketě,
- logo Evropské unie pro CHOP.

Aniž jsou dotčena platná pravidla týkající se všech sýrů, je na etiketě, v reklamě, na fakturách nebo obchodních dokumentech zakázáno uvádět jakékoli přívlastky nebo k označení připojovat jakákoli slova s výjimkou:

- zvláštních obchodních nebo výrobních značek,
- přívlastků vyjadřujících druh zrání.

Ke všem sýrům, které se prodávají prostřednictvím zprostředkovatelů, musí být přiloženy samostatné etikety.

Název „Crottin de Chavignol“ nebo „Chavignol“ a údaj „chráněné označení původu“ musí být povinně uveden na fakturách a na obchodní dokumentaci.

Etiketa sýru „Crottin de Chavignol“ nebo „Chavignol“ vyrobeného ze zmrazené syřeniny, nemůže obsahovat přívlastek „farmářský“ ani žádné označení, které by naznačovalo „farmářský“ původ (sýr z hospodářství).

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Produkce mléka, výroba sýra a jeho zrání, zmrazování, skladování a rozmrazování sýřeniny probíhají v zeměpisné oblasti, jež zahrnuje území následujících obcí podle oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2020.

— Cher:

Kantony: Aix-d'Angillon, Baugy, La Chapelle-d'Angillon, Henrichemont, Léré, Levet, Mehun-sur-Yèvre, Nérondes, Saint-Doulchard, Saint-Martin-d'Auxigny, Sancergues, Sancerre, Vailly-sur-Sauldre: všechny obce.

A tyto obce: Argent-sur-Sauldre, Aubigny-sur-Nère, Blancafort, Bourges, Bussy, Cerbois, Civray, Corquoy, Lantan, Lazenay, Limeux, Lunery, Mareuil-sur-Arnon, Morthomiers, Nançay, Neuvy-sur-Barangeon, Oizon, Osmary, Plou, Poisieux, Preuilly, Primelles, Quincy, Raymond, Saint-Denis-de-Palin, Saint-Florent-sur-Cher, Saint-Germain-des-Bois, Saint-Laurent, Serruelles, Le Subdray, Villeneuve-sur-Cher, Vouzeron.

— Loiret:

Kanton Châtillon-sur-Loire: všechny obce.

A tyto obce: Bonny-sur-Loire, Cerdon, Coullons, Faverelles, Ousson-sur-Loire, Poilly-lès-Gien, Saint-Brisson-sur-Loire, Saint-Martin-sur-Ocre, Thou.

— Nièvre:

Kantony: Cosne-Cours sur Loire Nord a Cosne-Cours sur Loire Sud: všechny obce.

A tyto obce: Arquian, Bulcy, Donzy, Garchy, La Charité-sur-Loire, Mesves-sur-Loire, Narcy, Pouilly-sur-Loire, Raveau, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Saint-Quentin-sur-Nohain, Suilly-la-Tour, Saint-Vérain, Tracy-sur-Loire, Varennes-lès-Narcy.

Mapy znázorňující vymezenou zeměpisnou oblast jsou dostupné na internetových stránkách Státního ústavu pro původ a jakost.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Sýr „Crottin de Chavignol“ nebo „Chavignol“ je sýr malého rozměru tvaru plochého válce vyráběný výhradně z plnotučného syrového kozího mléka, který má tenkou kůrkou a může případně obsahovat plísň bílé nebo modré barvy. Know-how při řízení výživy koz určených k produkci mléka, zpracování mléka, ale také tvar forem zaručují zachování kvality přirozené flóry mléka a dosažení vlastností sýra.

Zeměpisná oblast sýru „Crottin de Chavignol“ nebo „Chavignol“ se soustřeďuje v zemědělském regionu Pays-Fort sancerrois a zasahuje i do sousedních oblastí: Champagne berrichonne, Coteaux de la Loire a Sologne, jež se vyznačují loukami na jílovitých a jílovito-vápencových půdách a které jsou vhodným zdrojem krmiva pro kozy.

Tato oblast byla v minulosti chudým zemědělským regionem, v němž se na pozadí náročného pěstování množství různých plodin, píce, vinné révy, ovoce a chovu malých odolných přežvýkavců rozvinul chov koz určený k obživě. Chov koz a zpracování sýrů v těchto zemědělských podnicích zajišťovaly ženy. Díky překapávání nemusela žena z oblasti Berry vkládat sýr do formy a tento úkol si odložila, aby si co nejlépe zorganizovala ostatní priority v domácnosti nebo pracovní priority, kterých bylo v těchto zemědělských podnicích zaměřených na pěstování různých plodin a chov různého dobytka velmi mnoho.

Pojem „crottin“ vychází z pojmu regionu Berry „crot“, který znamená díru a jímž se označovaly zejména břehy řeky, na které ženy přicházely prát prádlo. Venkované využívali jílovitou půdu v okolí těchto „crot“ pro výrobu keramiky a nejdříve z ní dělali malé olejové lampy a později formy na sýr malých rozměrů.

Chov koz a zhodnocování výroby sýrů tedy nejméně od 16. století představovaly pro zemědělce v zeměpisné oblasti doplněk k příjmům. V zemědělské a vinařské oblasti regionu Berry sýry malých rozměrů často tvořily obživu dělníků nebo nádeníků při práci na poli nebo na vinici. V závislosti na ročním období a na tom, zda byl mléka dostatek, vykazoval sýr „Crottin de Chavignol“ nebo „Chavignol“ případně bílé nebo modré plísně a uprostřed zimy dokonce nabýval podobu „repassé“.

Dnešní technologie výroby vycházejí z technologií používaných dříve. Sýr se vyrábí mléčným srážením syrového plnotučného kozího mléka a přidáním malého množství syřidla. Během výroby sýřenina povinně překapává na plátno. Sýřenina se následně vkládá do formy tvaru komolého kužele stanovených rozměrů a alespoň jednou se ve formě obrací. Zrání trvá nejméně 10 dní a probíhá při kontrolované teplotě a vlhkosti. Fáze zrání v uzavřeném prostředí je v případě výroby přezrálého sýra (tzv. „repassé“) k minimální době zrání doplňková.

„Crottin de Chavignol“ nebo „Chavignol“ je sýr malého rozměru ze syrového plnotučného kozího mléka; má tvar plochého válce s mírně vypouklými okraji na úrovni středového průměru. Má jemnou kůrku, která může být případně pokryta bílými nebo modrými plísněmi.

Přezrálý sýr typu „repassé“ je pokryt modrými plísněmi rodu *Penicillium* a má měkkou hmotu.

Díky používání formy ve tvaru komolého kužele stanovených rozměrů má sýr „Crottin de Chavignol“ nebo „Chavignol“ svůj typický tvar, který se zvyrazňuje obracením ve fázi částečného odkapání ve formě. Tvar sýra „Crottin de Chavignol“ nebo „Chavignol“ dále souvisí s postupem výroby, ve kterém je zastoupena fáze překapávání sýřeniny.

Fáze překapávání, v níž čerstvý sýr získává vlhkost očekávanou při vyjímání z formy, a tvar (poměr mezi hmotností a povrchem) ovlivňují flóry napomáhající zrání, jež sýru „Crottin de Chavignol“ nebo „Chavignol“ dodávají jeho charakteristické vlastnosti. Tvar rovněž souvisí s používáním formy, jež je prokazatelně místního původu.

Sýr „Crottin de Chavignol“ nebo „Chavignol“ se vyznačuje i různorodostí svého vzhledu (jemná kůrka s případnými bílými nebo modrými plísněmi, s hnědým nádechem a modrými plísněmi v případě přezrálého typu „repassé“).

Odkaz na zveřejnění specifikace

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-10f7d543-ce73-49ef-b0ce-8ea6576e2dc

**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**

(2023/C 174/14)

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

„Fränkischer Karpfen / Frankenkarpen / Karpfen aus Franken“

EU č.: PGI-DE-0688-AM01

☐ CHOP ☒ CHZO

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Název: Fischereiverband Mittelfranken e.V. [Svaz rybářů regionu Mittelfranken]

Adresa: Maiacher Straße 60d, 90441 Norimberk

Tel. +49 9114249010

E-mail: info@mfr.de

Oprávněný zájem

Žadatel je stejný jako u původní žádosti. Jde o sdružení producentů chráněných produktů. Má tudíž v této žádosti o změnu oprávněný zájem a má také právo o ni žádat (čl. 53 odst. 1 ve spojení s čl. 3 odst. 2 nařízení (EU) č. 1151/2012).

2. Členský stát nebo třetí země

Německo

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

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

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

4. Druh změny (změn)

- ☒ Změny specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, které nemohou být kvalifikovány jako změny 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)

1. Popis produktu

Změna specifikace

Ve třetím odstavci oddílu b) „Popis“ se stávající znění první věty

„Živá hmotnost tříleté ryby se pohybuje v rozmezí 1 000 až 1 700 g“ nahrazuje tímto

„Živá hmotnost tohoto konzumního kapra (od kategorie K3) se pohybuje mezi 1 000 až 3 000 g“.

Důvod: Vývoj automatických filetovacích zařízení vedl k prudkému nárůstu poptávky po filetech, přičemž pro filetování jsou obzvláště vhodné větší kapři.

Dopad na jednotný dokument

Výše uvedená změna specifikace se týká také bodu 3.2 „Popis produktu“ jednotného dokumentu.

Ve třetím odstavci se první věta „Živá hmotnost tříleté ryby se pohybuje mezi 1 000 až 1 700 g“ mění takto

„Živá hmotnost tohoto konzumního kapra (od kategorie K3) se pohybuje mezi 1 000 až 3 000 g“.

2. Důkaz původu

Změna specifikace

V oddíle d) „Důkaz původu“ se stávající znění čtvrté a páté věty

„Všechny producenty registrované v kontrolním systému eviduje rybniční družstvo v databázi. Rybniční družstvo sleduje ...“ mění takto

„Všichni producenti registrovaní v kontrolním systému jsou evidováni v databázi pověřeného koordinátora (v současnosti je jím společnost Satzfisherzeugerring Franken e.V.). Koordinátor sleduje ...“.

Důvod: Protože Svaz rybářů regionu Mittelfranken ani žádné z rybničních družstev v zeměpisné oblasti nechtěly kontrolní systém převzít, souhlasila společnost Satzfisherzeugerring Franken e.V. s tím, že bude působit jako koordinátor.

Dopad na jednotný dokument: žádný

3. Metoda produkce

Změna specifikace

V oddíle e) „Metoda produkce“ se požadují tyto změny:

(1) V prvním odstavci se stávající znění čtvrté věty

„... a požadované hmotnosti dosáhnou během třetího léta (tj. jako ryby kategorie K3)“ mění takto:

„... a požadované hmotnosti dosáhnou zpravidla během třetího léta (tj. jako ryby kategorie K3)“.

(2) Současné znění druhého odstavce

„... [se] musí chovat ve vymezené zeměpisné oblasti po dobu alespoň jednoho produkčního období (které začíná v dubnu odpovídajícího roku)“ se mění takto:

„... [se] musí chovat ve vymezené zeměpisné oblasti po dobu alespoň jednoho produkčního období (které ve většině případů začíná v dubnu odpovídajícího roku)“.

(3) Ve třetím odstavci se stávající znění první věty

„... Při produkci konzumních ryb (kategorie K2–K3) se provádí příkrmování luštěninami a obilovinami, kromě kukuřice“ mění takto:

„... Při produkci konzumních ryb (od kategorie K2) se provádí příkrmování luštěninami a obilovinami, kromě kukuřice“.

Důvod: Vzhledem k tomu, že se kapři chovají extenzivně (tj. venku) v přírodních rybnících, má počasí na růst ryb silný vliv. Konzumní kapr se v posledních letech vyvíjí velmi odlišně (v důsledku změny klimatu).

V některých letech bylo brzké jaro tak teplé, že se ryby ze zimního spánku probudily dříve a začaly se krmit. To znamenalo, že jejich přirozené zdroje potravy byly nedostatečné a musely být doplněny.

Ačkoli kapři preferují teplo, poslední extrémně horká a suchá léta ukázala, že na jejich růst mají negativní vliv další faktory: především nedostatek kyslíku, ale v některých případech také vysoký výskyt sinic a rovněž nízká hladina vody v rybnících. To vedlo ke stresu, v jehož důsledku ryby méně jedly a také pomaleji rostly. Kromě toho musely být ryby z rybníků nouzově vyjmuty, když byla hladina vody příliš nízká, což mělo na jejich růst opět negativní dopad. Vzhledem k tomu, že není možné určit, jak se bude klima vyvíjet, považují žadatelé větší flexibilitu metody produkce (jak je popsáno výše) za naléhavou záležitost.

Dopad na jednotný dokument

Změny se týkají následujících bodů jednotného dokumentu:

Pozn.: číslování jednotného dokumentu se změnilo; z bodu 3.4 „Krmivo“ je nyní bod 3.3 a z bodu 3.5 „Specifické kroky při produkci“ je nyní bod 3.4.

Bod 3.3 (Krmivo)

V současném jednotném dokumentu (bod 3.4, první a druhý řádek) se věta

„... Při produkci konzumních ryb (kategorie K2–K3) se provádí příkrmování luštěninami ...“ mění takto:

(nyní první a druhý řádek v bodě 3.3)

„... Při produkci konzumních ryb (od kategorie K2) se provádí příkrmování luštěninami ...“.

Bod 3.4 (Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti)

Ve stávajícím znění čtvrté věty prvního odstavce (v bodě 3.5 stávajícího jednotného dokumentu)

„... a požadované hmotnosti dosáhnou během třetího léta (tj. jako ryby kategorie K3)“ se za slovo „dosáhnou“ vkládá slovo „zpravidla“.

Věta (která je nyní čtvrtou větou v bodě 3.4) nyní zní:

„... a požadované hmotnosti dosáhnou zpravidla během třetího léta (tj. jako ryby kategorie K3)“.

Ve druhém odstavci (v bodě 3.5 stávajícího jednotného dokumentu) se ve větě „(které začíná v dubnu odpovídajícího roku)“ před slovo „začíná“ vkládají slova „ve většině případů“.

Věta (která je nyní pátou větou bodu 3.4) nyní zní:

„... (které ve většině případů začíná v dubnu odpovídajícího roku).“

4. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Změna specifikace

V bodě (3) „Příčinná souvislost / Pověst“ se stávající znění druhé a třetí věty posledního odstavce:

„... kapr ‚Frankenkarpfen‘ byl rovněž zařazen do databáze tradičních bavorských specialit (<http://www.foodfrombavaria.de>). Do databáze, kterou provozuje Bavorské státní ministerstvo zemědělství a lesnictví, mohou být zařazeny pouze produkty, které mají mezi obyvateli Bavorska dobrou pověst.“

mění takto:

„... kapr ‚Frankenkarpfen‘ se uvádí jako tradiční bavorská specialita v databázi bavorských specialit (www.spezialitaetenland-bayern.de). K tomu, aby mohly být výrobek, jídlo nebo nápoj zařazeny do této databáze, musí splňovat několik požadavků.

Daná specialita se musí v regionu vyrábět nebo pěstovat alespoň padesát let. Zároveň musí její historie a/nebo původ dokazovat, že je daný výrobek úzce spjat s regionem, ve kterém se vyrábí nebo zpracovává. V neposlední řadě musí spotřebitelé tento výrobek vnímat jako typický bavorský nebo typický pro některý bavorský region.“

Důvod: Důvodem změny je skutečnost, že uvedená adresa URL (www.foodfrombavaria.de) již není platná.

Dopad na jednotný dokument

Výše uvedená změna specifikace se týká také bodu 5 odst. 3 „Příčinná souvislost“ jednotného dokumentu. Současné znění druhé a třetí věty posledního odstavce:

„... kapr ‚Frankenkarpfen‘ byl rovněž zařazen do databáze tradičních bavorských specialit (<http://www.foodfrombavaria.de>). Do databáze, kterou provozuje Bavorské státní ministerstvo zemědělství a lesnictví, mohou být zařazeny pouze produkty, které mají mezi obyvateli Bavorska dobrou pověst.“

mění takto:

„... kapr ‚Frankenkarpfen‘ se uvádí jako tradiční bavorská specialita v databázi bavorských specialit (www.spezialitaetenland-bayern.de). K tomu, aby mohly být výrobek, jídlo nebo nápoj zařazeny do této databáze, musí splňovat několik požadavků.

Daná specialita se musí v regionu vyrábět nebo pěstovat alespoň padesát let. Zároveň musí její historie a/nebo původ dokazovat, že je daný výrobek úzce spjat s regionem, ve kterém se vyrábí nebo zpracovává. V neposlední řadě musí spotřebitelé tento výrobek vnímat jako typický bavorský nebo typický pro některý bavorský region.“

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Fränkischer Karpfen / Frankenkarpfen / Karpfen aus Franken“

EU č.: PGI-DE-0688-AM01 – 7.2.2022

CHOP () CHZO (X)

1. **Název (názvy) [CHOP či CHZO]**

„Fränkischer Karpfen / Frankenkarpfen / Karpfen aus Franken“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Německo

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.7 Čerstvé ryby, měkkýši a korýši a výrobky z nich získané

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

„Fränkischer Karpfen“ / „Frankenkarpfen“ / „Karpfen aus Franken“ (dále jen „Frankenkarpfen“) je kapr lysec (*Cyprinus carpio*), který se jako konzumní kapr prodává živý nebo usmrcený.

Hřbet kapra „Frankenkarpfen“ je tmavě zelený, šedivý nebo šedomodrý, boky jsou žlutozelené až zlatavé a břicho je žlutavě bílé. Hřbetní a ocasní ploutve jsou šedé, ocasní a řitní ploutve mají načervenalé zabarvení a prsní a břišní ploutve jsou žlutavé nebo načervenalé.

Živá hmotnost tohoto konzumního kapra (od kategorie K3) se pohybuje v rozmezí 1 000 až 3 000 g. „Frankenkarpfen“ je kapr lysec, který se vyznačuje pevným, bílým a chutným masem a nízkým obsahem tuku, který většinou nepřesahuje 10 %. Nízkého obsahu tuku se dosahuje nízkou obsádkou (jež nepřesahuje 800 kaprů/kategorie K2 na hektar).

3.3. *Krmivo (pouze pro produkty živočišného původu) a suroviny (pouze pro zpracované produkty)*

Výživa ryb je založená zejména na přirozené potravě (živiny ze dna rybníka, zooplankton atd.). Při produkci konzumních ryb (od kategorie K2) se provádí příkrmování luštěninami a obilovinami (kromě kukuřice). Kromě toho jsou povoleny též krmné směsi schválené v rámci bavorského programu pro zemědělské krajiny. Krmné směsi musejí sestávat výlučně z plodin na orné půdě a nesmějí obsahovat složky živočišného původu. U těchto krmných směsí smí podíl surového proteinu činit maximálně 16 % a podíl celkového fosforu 0,6 %. Podíl zelené moučky musí činit nejméně 10 %.

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

Vzhledem k tomu, že kapr roste během teplých letních měsíců, počítá se jeho stáří na léta. Konzumní kapr roste v oblasti Frank zpravidla v trojletním cyklu. Během prvního roku jsou z jiker odchováni tzv. kapři kategorie K1. Po následném přezimování dorostou kapři do kategorie K2, znovu přezimují a požadované hmotnosti dosáhnou zpravidla během třetího léta (tj. jako ryby kategorie K3). Kapr „Frankenkarpfen“ se musí ve vymezené zeměpisné oblasti chovat nejméně od fáze plůdku (K2) do fáze konzumní ryby (K3), tj. po dobu alespoň jednoho produkčního období (které ve většině případů začíná v dubnu odpovídajícího roku).

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

-

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

-

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast zahrnuje všechny rybníky s kapry v regionech Dolní Franky (Unterfranken), Střední Franky (Mittelfranken) a Horní Franky (Oberfranken).

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

(1) *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Kapr „Frankenkarpfen“ se v této oblasti produkce produkuje již přibližně 900 let. Produkce kaprů má úzkou historickou vazbu na francké kláštery.

Rybníky ve Francích tvoří různě široký pás v geologickém pořadí řeky Rednitz a v údolích horních toků řek Altmühl, Aisch a Würnitz. Nacházejí se především v útvarech Bunter Keuper, pískovcovém Keuperu a zejména v lehkých písčitých půdách löwensteinského útvaru.

Střídání pískovcových vrstev a jílovitých, nepropustných vrstev, které je pro půdy útvaru Bunter Keuper charakteristické, se pro výstavbu rybníků ukázalo jako velmi příznivé.

V celých Francích se rybníky nacházejí téměř výhradně v geologickém útvaru Keuper. Tento útvar, jak bylo uvedeno výše, je tvořen nepropustnými půdami, které skrze průsaky ztrácejí pouze minimální množství vody. To znamená, že k udržení hladiny vody v létě stačí jen malé přítoky nebo samotné srážky.

V porovnání se zbytkem Německa je ve Francích velmi málo srážek. Průměrný roční úhrn srážek se tak pohybuje mezi 600–650 mm a průměrná teplota je 7–9 °C. Jinými slovy se jedná o teplé, suché kontinentální podnebí s malým množstvím srážek. Na rozdíl od oblasti Horní Falc je ve Francích limitujícím faktorem pro rybníkářství vodní bilance. Podnebí je ve srovnání s Horní Falcí teplejší, a rybníky proto mají vyšší produktivitu a výnosy.

Chov kaprů je ve Francích charakteristickým rysem nejen krajiny, ale i kultury. Vydávají se zde knihy s anekdotami o rybníkářství, skládají se písně o kaprech a pořádají se umělecké a jiné výstavy na téma kapr.

Kapra „Frankenkarpfen“ nabízejí jako tradiční pokrm četné restaurace v celých Francích, přičemž mnohé z těchto restaurací mají – stejně jako samotný kapr „Frankenkarpfen“ – staletou tradici. Většina hostinských, kteří kapra často nabízejí v návaznosti na dlouhou rodinnou tradici, vlastní také nádrže nebo kádě, aby mohli tohoto kapra nabízet vždy čerstvého.

Kapr „Frankenkarpfen“ je v celém regionu velmi ceněným pokrmem a může být připravován způsoby typickými pro Franky (např. smažený kapr rozříznutý podélně napůl).

(2) *Specifičnost produktu*

Kapr „Frankenkarpfen“ se vyznačuje pevným bílým masem, které má typickou chuť, o níž lze říci, že není zemitá ani zatuchlá, je příjemně chutná a připomíná dobré, čerstvě uvažené brambory. V důsledku předepsané obsádky vykazuje kapr „Frankenkarpfen“ nízký obsah tuku, který většinou nepřesahuje 10 %.

(3) *Příčinná souvislost*

Tato souvislost je založena na kvalitě a vlastnostech produktu a přírodních faktorech dané oblasti.

Kapr „Frankenkarpfen“ je známý nejen ve svém regionu, ale i za jeho hranicemi, a zákazníci si jej velmi cení. Charakteristická a typická chuť ryb je dána vysokou kvalitou a čistotou vody ve vymezené oblasti, kde jsou chovány, vlivem přírodních a zeměpisných podmínek na chov kaprů, vlivem specifického podloží ve Francích a zejména přirozeným krmivem (organismy pro výživu ryb) ve vodě v dané oblasti. Dá se říci, že jeho chuť není zemitá ani zatuchlá, je příjemně chutná a připomíná dobré, čerstvě uvažené brambory. Krmivo a nízká hustota osazení (která nepřesahuje 800 kaprů kategorie K2 na hektar) zajišťují vynikající kvalitu masa.

Kapr „Frankenkarpfen“ je vysoce ceněn pro svou kvalitu, význam a staletou tradici rybníkářství ve Francích. Kapr je nedílnou součástí kulturního života v této zeměpisné oblasti a je vysoce ceněnou potravinou a klíčovou součástí tradiční francké kuchyně – i díky těmto faktorům se kapr „Frankenkarpfen“ stal specialitou regionu a má pověst, která jej dalece přesahuje.

Spotřebitelský průzkum provedený v Norimberku v roce 2002 ukázal, že kapra „Frankenkarpfen“ preferuje 31 % spotřebitelů. Kapr „Frankenkarpfen“ se také uvádí jako tradiční bavorská specialita v databázi bavorských specialit. K tomu, aby mohly být výrobek, jídlo nebo nápoj zařazeny do této databáze, musí splňovat několik požadavků.

Daná specialita se musí v regionu vyrábět nebo pěstovat alespoň padesát let. Zároveň musí její historie a/nebo původ dokazovat, že je daný výrobek úzce spjat s regionem, ve kterém se vyrábí nebo zpracovává. V neposlední řadě musí spotřebitelé tento výrobek vnímat jako typický bavorský nebo typický pro některý bavorský region.

Odkaz na zveřejnění specifikace

Markenblatt (časopis o ochranných známkách), vydání č. 32 ze dne 13. 8. 2021, díl 7a-bb, s. 31509

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/42259>

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

(2023/C 174/15)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Milas Yağlı Zeytini“

EU č.: PDO-TR-02628 – 4.8.2020

CHOP (X) CHZO ()

1. Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]

„Milas Yağlı Zeytini“

2. Členský stát nebo třetí země

Turecko

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1 Druh produktu

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

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

Chráněné označení původu Milas Yağlı Zeytini je určeno stolním olivám odrůdy Memecik pěstovaným v provincii Milas, fermentovaným ve slaném nálevu a konzervovaným olivovým olejem získaným z oliv odrůdy Memecik a plátky čerstvého citronu. Olivy Milas Yağlı Zeytini jsou plně vyzrálé, purpurově černé barvy, celé a vertikálně dělené. Mají středně ovocnou chuť. Převládají aroma hořkého pomeranče, pomeranče, mandarinky a citronu.

Produkt musí vykazovat tyto vlastnosti:

Velikost :	170–200 plodů na kg
Barva plodu :	purpurově černá
Obsah volných kyselin (kyselina olejová) :	≤ 0,8 %

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

Obsah soli :	≤ 4 %
Celkový obsah fenolů :	≥ 97 mgGAE/100 g
Obsah tuku :	27–33 %
Vlhkost :	54–62 %

Organoleptické vlastnosti

(metoda Mezinárodní rady pro olivy COI/OT/MO)

(na stupnici min:1 max:11)

Slanost	nízká nebo středně silná (3,5–5,5)
Hořkost	nízká nebo středně silná (3,5–5,5)
Kyselost	nízká nebo středně silná (2,5–5,5)
Tvrdost	středně silná (4–6,4)
Vláknitost	středně nebo velmi silná (4,2–6,2)
Křupavost	středně nebo velmi silná (4–7)

Jakostní charakteristiky

Vada vnímaná převážně jako střední (abnormální fermentace, zatuchlina, žluklost, efekt vaření, mýdlová, kovová, zemitá chuť, chuť vinného octa) (metoda Mezinárodní rady pro olivy COI/OT/MO)	< 3
---	-----

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

Produkt „Milas Yağlı Zeytini“ se vyrábí výhradně z oliv odrůdy Memecik, která se pěstuje ve vymezené zeměpisné oblasti. Citrony by měly být prosté plísni nebo jiných vad a k ochucení se používá kamenná sůl. Olivový olej používaný ke konzervaci oliv musí být vyroben ze stejné odrůdy oliv ve vymezené zeměpisné oblasti a musí obsahovat nejvýše 1,0 % volných kyselin. Tento olivový olej má tmavě zelenou / žlutou barvu a štiplavou ovocnou vůni, která zvyšuje ovocnou chuť produktu.

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

Všechny fáze produkce, tj. pěstování, sklizeň a zpracování oliv, musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

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

—

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

Etikety musí obsahovat:

- název označení „Milas Yağlı Zeytini“,
- název společnosti a adresu nebo zkrácený název a adresu či ochrannou známku producenta,
- logo Evropské unie pro CHOP.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Do vymezené zeměpisné oblasti patří všechny vesnice a města spadající pod obec Milas v provincii Muğla, jež se nachází v jižní části Egejského moře.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Specifičnost zeměpisné oblasti

Milas se nachází v regionu Menteşe v severozápadní části provincie Muğla. Jedná se o hornatou oblast, v níž jsou úzká a hluboká údolí s vápenitými půdami. Rozkládá se od severu na jihovýchod od jezera Bafa a údolí Milas a směrem od hory Ilbira na západě po údolí Akçay na východě. Omezené zemědělské plochy, hornaté masivy a svahy v oblasti skýtají pro pěstování oliv příznivé podmínky. Pěstování oliv si v Milas zcela vynutily přírodní podmínky.

Při produkci používaná odrůda oliv Memecik je v této zeměpisné oblasti původní. Odrůda Memecik se v regionu Milis pěstuje po generace a většina olivovníků v této oblasti k této odrůdě náleží. Ze srovnávací studie bioaktivních složek v tureckých olivách (Hasim Kelebek, Songul Kesen & Serkan Selli (2015) Comparative Study of Bioactive Constituents in Turkish Olive Oils by LC-ESI/MS/MS, International Journal of Food Properties, 18:10, 2231–2245) vyplynulo, že odrůda oliv Memecik vykazuje ve srovnání s jinými kultivary oliv vypěstovanými v Turecku vysokou antioxidační aktivitu a obsah fenolů. Jedinečné vlastnosti odrůdy, které vycházejí ze specifičnosti zeměpisné oblasti, přispívají k chemickému složení produktu, zejména k obsahu fenolických látek, které dodávají produktu Milas Yağlı Zeytini ovocnou chuť.

V okrese Milas jsou patrné typické rysy středomořského podnebí. Olivovníky vyžadují průměrné teploty 15–20 °C během období květu, 15–20 °C během zrání plodu a minimálně 5 °C od zrání po sklizeň. Vedle toho potřebují během tvorby květních pupenů určité chladné období. Olivy jsou velmi citlivé na nízké teploty a poškodí se, pokud minimální denní teplota klesne pod –7 °C. Průměrná denní teplota v olivových hájích v Milas činí minimálně 9,9 °C v prosinci, 8,9 °C v lednu a 9,5 °C v únoru, což je v případě období ochlazování velmi vhodné. Nejnižší průměrná teplota je 19,4 °C v květnu, na nějž připadá období květu, přičemž nejnižší průměrná teplota je 17,4 °C v období, kdy plody zrají. Tyto teploty představují téměř optimální podmínky pro pěstování olivovníků, a umožňují tak vysoké výnosy oliv. V Milas jsou naplaveninové a jílovito-písčité půdy. Tento typ půd zadržuje vodu a umožňuje olivovníkům zapustit silné kořeny, díky čemuž pak dávají větší výnos. Kromě toho v provincii Milas dlouhodobě spadne průměrně maximálně 900–1 000 mm srážek, což vytváří vhodné podmínky pro pěstování oliv bez potřeby zavlažování. Olivy používané k výrobě produktu Milas Yağlı Zeytini nevyžadují zavlažování, neboť horský reliéf regionu zavlažování olivovníků neumožňuje. Během horkých letních měsíců tedy olivovníky nemají závlahu. V důsledku toho, že olivovníky nejsou zavlažovány, vykazují olivy vyšší obsah fenolů a ovocnou chuť, jež jsou hlavním specifikem produktu Milas Yağlı Zeytini.

Specifičnost produktu

Specifičnost produktu je dána především organoleptickými vlastnostmi oliv pěstovaných v této oblasti a ovocného aromatu, jenž je výsledkem ochucení olivovým olejem a citrony. Vzhledem k tomu, že olivy nejsou obvykle konzervovány olejem a citrony, je produkt snadno rozpoznatelný. Velmi charakteristická je rovněž purpurově černá barva oliv.

Vysoký obsah polyfenolů v olivách odrůdy Memecik způsobuje jejich ovocnou a hořkou chuť. Kvalitní olivový olej, který se používá ke konzervaci oliv, má navíc podobné vlastnosti, protože se vyrábí z oliv téže odrůdy, což organoleptické vlastnosti produktu zvýrazňuje.

Kyselost a žádoucí hořkost produktu umocňují na plátky nakrájené citrony. Použití olivového oleje ke konzervaci snižuje kontakt oliv se vzduchem a citrony zvyšují kyselost, takže při výrobě lze použít méně soli. Díky této metodě navíc produkt neprochází pasterizací nebo sterilizací.

Lidské faktory

Město Milas je starobyitou oblastí s lidským osídlením trvajícím již více než 5 000 let. Díky místním přírodním podmínkám jsou pěstování oliv a výroba olivového oleje prioritní zemědělskou činností v oblasti od dob civilizace Karia. Pro zahájení sklizně jsou nezbytné znalosti a dovednosti místních pěstitelů. Sklizeň začíná kolem prosince, než olivy zcela zčernají. Specifické znalosti místních producentů jsou nezbytné k tomu, aby se dalo rozpoznat, kdy olivy mění barvu z purpurové na černou, což je okamžik zahájení sklizně. Produkty tak nabývají charakteristické purpurově černé barvy. Olivy se sklízí opatrně, aby se zabránilo vzniku otlaků, a pokud možno se trhají ručně. Vzhledem k tomu, že otloučené nebo poškozené olivy jsou velmi náchylné k oxidaci, je pro nízkou úroveň defektů a nízkou volnou kyselost nezbytná opatrnost při sklizni.

Olivy se zpracovávají tradiční metodou bez přísad nebo konzervačních látek. Tato metoda spočívá v tom, že se olivy během prvních 24 hodin po sklizni nakrájejí na plátky a vloží do čerstvé vody, aby se zbavily hořkosti. Voda se třikrát vymění a po třetí výměně se přidají 2 % kamenné soli. Úroveň ztráty hořkosti kontrolují producenti v zájmu zajištění požadovaných organoleptických vlastností. Zkušenosti pěstitelů pomáhají určit, kdy jsou olivy dostatečně zbaveny hořkosti.

Metoda ochucování, při níž se používá olivový olej a citrony, vychází ze znalostí producentů. Producenti citrony používané k výrobě krájí a solí, aby se zabránilo nežádoucímu množení mikroorganismů. Množství soli a citronových plátků určují producenti tak, aby byla zajištěna ovocná chuť.

Příčinná souvislost

Pro produkt Milas Yağlı Zeytini je charakteristická odrůda Memecik, která má v této oblasti své pevné místo a téměř všechny olivovníky v oblasti jsou stromy této odrůdy. Jedinečné vlastnosti odrůdy, které vycházejí ze specifčnosti zeměpisné oblasti, přispívají k chemickému složení produktu, zejména k obsahu fenolických látek, které dodávají produktu Milas Yağlı Zeytini ovocnou chuť.

Specifčnost produktu úzce souvisí s půdními a klimatickými podmínkami zeměpisné oblasti a místním know-how. Producenti pečlivě monitorují metodu produkce, aby byla zajištěna náležitá jakost. Olivový olej a citrony, které se používají ke konzervaci, odlišují produkt od jiných oliv a zvýrazňují jeho přirozenou chuť a aroma.

Odkaz na zveřejnění specifikace

—

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)

ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUXEMBURSKO

CS