



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 60

29. července 2017

Obsah

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Rada

2017/C 247/01	Seznam jmenování Radou – leden až červen 2017 (sociální oblast)	1
---------------	---	---

Evropská komise

2017/C 247/02	Směnné kurzy vůči euru	2
---------------	------------------------------	---

V *Oznámení*

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2017/C 247/03	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.8512 – A.P. Moller Maersk/Danske Bank/Gatetu) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	3
2017/C 247/04	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.8568 – Total/Atos/InTouch Corp/InTouch SAS) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	4
2017/C 247/05	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.8579 – HgCapital/Visma) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	5

2017/C 247/06	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.8577 – Norsk Hydro/Sapa) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	6
---------------	--	---

JINÉ AKTY

Evropská komise

2017/C 247/07	Zveřejnění žádosti o schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	7
2017/C 247/08	Žádost o schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 6 odst. 2 pátým pododstavcem nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (EU), kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012, pokud jde o stanovení symbolů Unie pro chráněná označení původu, chráněná zeměpisná označení a zaručené tradiční speciality a o některá pravidla pro původ, procesní pravidla a další přechodná pravidla	12

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

IV
(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

RADA

Seznam jmenování Radou
leden až červen 2017 (sociální oblast)
(2017/C 247/01)

Výbor	Konec funkčního období	Zveřejnění v Úř. věst.	Nahrazená osoba	Odstoupení/jmenování	Člen/členka Náhradník/náhradnice	Kategorie	Země	Jmenovaná osoba	Organizace	Datum rozhodnutí Rady
Poradní výbor pro bezpečnost a ochranu zdraví při práci	28.2.2019	Úř. věst. C 79, 1.3.2016	Marisa RUFINOVÁ	Odstoupení	Náhradnice	Odbory	Španělsko	Ana GARCÍOVÁ DE LA TORRE	UGT	29.5.2017
Řídící rada Evropské agentury pro bezpečnost a ochranu zdraví při práci	7.11.2019	Úř. věst. C 386, 20.10.2016	Marisa RUFINOVÁ	Odstoupení	Náhradnice	Odbory	Španělsko	Ana GARCÍOVÁ DE LA TORRE	UGT	29.5.2017

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

28. července 2017

(2017/C 247/02)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz
USD americký dolar	1,1729	CAD kanadský dolar	1,4712
JPY japonský jen	130,37	HKD hongkongský dolar	9,1613
DKK dánská koruna	7,4364	NZD novozélandský dolar	1,5694
GBP britská libra	0,89568	SGD singapurský dolar	1,5947
SEK švédská koruna	9,5355	KRW jihokorejský won	1 317,62
CHF švýcarský frank	1,1357	ZAR jihoafrický rand	15,2811
ISK islandská koruna		CNY čínský juan	7,9087
NOK norská koruna	9,3195	HRK chorvatská kuna	7,4120
BGN bulharský lev	1,9558	IDR indonéská rupie	15 639,45
CZK česká koruna	26,048	MYR malajsijský ringgit	5,0229
HUF maďarský forint	304,93	PHP filipínské peso	59,207
PLN polský zlotý	4,2493	RUB ruský rubl	69,8319
RON rumunský lei	4,5580	THB thajský baht	39,146
TRY turecká lira	4,1462	BRL brazilský real	3,7015
AUD australský dolar	1,4732	MXN mexické peso	20,8089
		INR indická rupie	75,2555

⁽¹⁾ 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.8512 – A.P. Moller Mærsk/Danske Bank/Gatetu)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2017/C 247/03)

1. Komise dne 19. července 2017 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾, kterým podnik A.P. Moller – Maersk A/S („APMM“, Dánsko) a podnik Danske Bank A/S („DB“, Dánsko) získávají ve smyslu čl. 3 odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad společným podnikem nově vytvořeným v Dánsku („Gatetu“).

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- DB je společnost poskytující finanční služby se sídlem v Dánsku, kótovaná na kodaňské burze cenných papírů. Společnost působí po celém světě v maloobchodním a velkoobchodním bankovníctví, důchodových systémech, pojišťovnictví, financování hypoték, správě aktiv, makléřských, realitních a leasingových službách.
- APMM je mezinárodní skupina, která působí po celém světě v kontejnerové dopravě a službách kontejnerových terminálů, provozování tankerů, službách přístavních remorkérů, logistice a energetice (těžba ropy a zemního plynu).
- Gatetu je startup zaměřený na finanční technologie, který bude nabízet software pro platformy B2B pro usnadnění platebních a dalších finančních služeb na celosvětové 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 ⁽²⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

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

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Připomínky s uvedením čísla jednacího M.8512 – A.P. Moller Mærsk/Danske Bank/Gatetu lze Komisi zaslat faxem (+32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou na adresu Evropské komise, Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž:

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

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

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

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.8568 – Total/Atos/InTouch Corp/InTouch SAS)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem
(Text s významem pro EHP)
(2017/C 247/04)

1. Komise dne 20. července 2017 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾, kterým podnik Total Outre-Mer S.A. („TOM“, Francie) patřící do skupiny Total (Francie), podnik Worldline S.A. („Worldline“, Francie) patřící do skupiny Atos (Francie) a podnik InTouch Corp (Mauricius) získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nákupem akcií společnou kontrolu nad podnikem InTouch SAS (Francie) a jeho dceřinými společnostmi.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Total Outre-Mer: činnosti společnosti Total Marketing Services v Africe; skupina Total celosvětově působí v oblasti průzkumu, produkce, přepravy, skladování a prodeje ropy a zemního plynu. Je rovněž činná v odvětví rafinace ropných produktů a v maloobchodním i velkoobchodním prodeji produktů z rafinované ropy. Vybívá činnost v oblasti obnovitelných energií, a to jak v podobě výroby solárních panelů, tak prostřednictvím výroby energie z obnovitelných zdrojů,
- podniku Worldline: dceřiná společnost skupiny Atos působící v odvětví plateb a transakčních služeb, včetně akceptace platebních karet, zpracování plateb, internetového bankovníctví, licencí na vydávání karetních platebních prostředků a platební software, poskytování terminálů na místě prodeje a souvisejících služeb, zejména v zemích EHP,
- podniku InTouch Corp: specializuje se na agregaci platebních prostředků a digitálních služeb prostřednictvím mobilních platforem v Mauritánii, Senegalu, Pobřeží slonoviny, Keni a Kamerunu,
- podniku InTouch SAS: řešení v oblasti agregace platebních prostředků v Africe a v některých zemích Blízkého východu.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno. V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

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. Připomínky s uvedením čísla jednacího M.8568 – Total/Atos/InTouch Corp/InTouch SAS lze Komisi zaslat faxem (+32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou na adresu Evropské komise, Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž:

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

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

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

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.8579 – HgCapital/Visma)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)****(2017/C 247/05)**

1. Komise dne 20. července 2017 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾, kterým podnik HgCapital (Spojené království) získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování nákupem podílů výlučnou kontrolu nad celým podnikem Visma AS („Visma“, Norsko).
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
 - podniku HgCapital: soukromé kapitálové investice,
 - podniku Visma: dodávka softwarových řešení.
3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno. V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.
4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Připomínky s uvedením čísla jednacího M.8579 – HgCapital/Visma lze Komisi zaslat faxem (+32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou na adresu Evropské komise, Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž:

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

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

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

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.8577 – Norsk Hydro/Sapa)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2017/C 247/06)

1. Komise dne 24. července 2017 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾, kterým podnik Norsk Hydro ASA (Norsko) získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování nákupem podílů kontrolu nad celým podnikem Sapa AS (Norsko).
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
 - podniku Norsk Hydro: globální dodávky hliníku ve všech fázích zpracování, včetně produkce a prodeje surového hliníku, výlisků z měkkých slitin, systémů pro stavebnictví a plochých válcovaných výrobků,
 - podniku Sapa: výroba produktů z hliníku v celosvětovém měřítku se třemi hlavními oblastmi činností: i) výlisky z měkkých slitin hliníku, ii) stavební systémy a iii) přesné svařované trubky. Podnik Sapa je v současné době společně kontrolován podniky Norsk Hydro a Orkla ASA.
3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno. V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.
4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Připomínky s uvedením čísla jednacího M.8577 – Norsk Hydro/Sapa lze Komisi zaslat faxem (+32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou na adresu Evropské komise, Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž:

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

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

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

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2017/C 247/07)

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

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY MENŠÍHO ROZSAHU

Žádost o schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽²⁾**„HOLSTEINER KATENSCHINKEN“/ „HOLSTEINER SCHINKEN“/ „HOLSTEINER KATENRAUCHSCHINKEN“/
„HOLSTEINER KNOCHENSCHINKEN“****EU č.: PGI-DE-0713-AM01 – 30.3.2017****CHOP () CHZO (X) ZTS ()****1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem**

Název: Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V.
Adresa: c/o Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein/ Abteilung Gütezeichen
Grüner Kamp 15-17
24768 Rendsburg
DEUTSCHLAND

Tel.: +0049 43319453401
Fax: +0049 43319453409
E-mail: mheid@lksh.de

Oprávněný zájem:

U sdružení pro ochranu výrobců žádajícího o změnu se jedná o spojení producentů dotyčného produktu. Sdružení pro ochranu výrobců Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V. bylo žadatelem i u původní žádosti o ochranou známku, proto má v této žádosti o změnu oprávněný zájem.

2. Členský stát nebo třetí země

Německo

3. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká

- ☒ Popis produktu
- ☐ Důkaz původu
- ☒ Metoda produkce
- ☒ Souvislost se zeměpisnou oblastí
- ☐ Označování
- ☐ Jiná [uved'te]

⁽¹⁾ Úř. věst. L 179 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Úř. věst. L 343 14.12.2012, s. 1.

4. Druh změny (změn)

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

5. Změna (Změny)

(jsou podtrženy)

b) Popis:

- Uprostřed prvního odstavce se „pomalu vyudí studeným kouřem z bukového dřeva“ mění na „pomalu vyudí studeným kouřem z převážně bukového dřeva“.
- V třetím odstavci se „(...) na pomalé uzení studeným kouřem používá výlučně bukové dřevo“ mění na „na pomalé uzení studeným kouřem používá převážně bukové dřevo (nejméně 75 %)“.

Odůvodnění:

Důvodem této změny je, že materiál na uzení se kupuje a pily a dodavatelé dřeva nemohou zajistit, že dodají výlučně bukové dřevo. Materiál může obsahovat olšové a lískové dřevo (klesti). Výraz „převážně“ tedy odpovídá skutečnosti. Vzhledem k tomu, že se pro uzení používá nejméně 75 % bukového dřeva, je chuť typická pro „Holsteiner Katenschinken“ nadále zachována.

c) Způsob produkce:

- Na konci prvního odstavce se „(...) pomalé uzení studeným kouřem z bukového dřeva“ mění na „pomalé uzení z převážně bukového dřeva“.
- V bodě 7) Uzení se „jako palivo tradičně používá bukové dřevo“ mění na „jako palivo tradičně používá převážně bukové dřevo (nejméně 75 %)“.

Odůvodnění:

Viz. odůvodnění k bodu b) Popis.

f) Souvislost se zeměpisnou oblastí

2) Specifičnost produktu

- Na konci třetího odstavce se „(...) jako palivo tradičně používá bukové dřevo“ mění na „jako palivo tradičně používá převážně bukové dřevo“.

3) Příčinná souvislost

- Uprostřed prvního odstavce se „(...) uzením studeným kouřem z bukového dřeva“ mění na „uzením studeným kouřem z převážně bukového dřeva“.

Odůvodnění:

Viz. odůvodnění k bodu b) Popis.

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

Pouze v případě uvedeném v čl. 6 odst. 2 pátém pododstavci nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014

Odkaz na upravené znění specifikace <https://register.dpma.de/DPMAREgister/geo/detail.pdfdownload/41497>

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„HOLSTEINER KATENSCHINKEN“/ „HOLSTEINER SCHINKEN“/ „HOLSTEINER KATENRAUCHSCHINKEN“/
„HOLSTEINER KNOCHENSCHINKEN“

EU č.: PGI-DE-0713-AM01 – 30.3.2017

CHOP () CHZO (X)

1. **Název (názyvy)**

„Holsteiner Katenschinken“ / „Holsteiner Schinken“ / „Holsteiner Katenrauchschinken“ / „Holsteiner Knochenschinken“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Německo

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

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

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

Na výrobu „Holsteiner Katenschinken“ / „Holsteiner Schinken“ / „Holsteiner Katenrauchschinken“ / „Holsteiner Knochenschinken“, dále jen „Holsteiner Katenschinken“, se používá vepřová kýta, z níž se nevykostuje pánevni kost a stehenní kost. Kýta se zakrojí dokulata (tzv. hamburským řezem), ručně se nasolí a pomalu vyudí studeným kouřem z převážně bukového dřeva. Celý výrobní proces od přijetí zboží až po uzrání celé kýty se uskutečňuje v dané zeměpisné oblasti a trvá alespoň čtyři měsíce. Po dozrání má šunka na řezu tmavě červenou barvu s jemným mramorováním. Šunka příjemně voní a chutná po přírodním kouři, zejména po bukovém dřevě. Chuť tuku je lehce oříšková. Na omak je „Holsteiner Katenschinken“ vláčná a jadrná (pevná).

V závislosti na použitém plemeni prasat váží hotový produkt mezi cca. 7,5 a 19 kg. Maximální obsah vody činí 68 %.

Jako základní přísady se používá: vepřová kýta, kouř, sůl, ledek, dusitanová sůl, koření. Kromě toho se na pomalé uzení studeným kouřem používá převážně bukové dřevo (nejméně 75 %).

„Holsteiner Katenschinken“ se prodává celá nebo na přání zákazníka nakrájená. Nakrájené kusy zrají ve vzduchotěsných nádobách a po uzrání se prodávají části (šál, špička, ořech) nebo šunka nakrájená na plátky.

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

Na výrobu „Holsteiner Katenschinken“ se používají vepřové zadní kýty libovolného původu.

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

Celý výrobní proces od přijetí surovin až po uzrání celé kýty musí proběhnout 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*

Zboží (celá šunka, její části nebo šunka nakrájená na plátky) je na příslušném obalu označeno jako „Holsteiner Katenschinken“. Sdružení pro ochranu výrobců šunky ve Šlesvicko-Holštýnsku (Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V.) uděluje jednotlivým členským podnikům znak svazu. Tímto znakem lze označovat celou šunkou „Holsteiner Katenschinken“, její části nebo šunku krájenou na plátky. „Holsteiner Katenschinken“ mohou vyrábět a uvádět na trh i podniky, které nejsou členy sdružení pro ochranu výrobců, splňují-li podmínky specifikace.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Do zeměpisné oblasti spadá celá spolková země Šlesvicko-Holštýnsko.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1. *Specifičnost zeměpisné oblasti:*

„Holsteiner Katenschinken“ má ve Šlesvicko-Holštýnsku dlouhou tradici a je nedílnou součástí místní kultury.

Historický vývoj této šunky je třeba chápat jako výsledek vzájemného působení několika faktorů. Tyto faktory ve Šlesvicko-Holštýnsku stojí za specifickým výrobním postupem, z něhož vyplývá mimořádná kvalita „Holsteiner Katenschinken“:

- V důsledku klimatických podmínek Šlesvicko-Holštýnska se zde vytvořily lesy, které se z velké části skládaly z dubů a buků. Jejich plody, tedy žaludy a bukvice, se používaly k vykrmování prasat. Na výkrmu prasat a lesním hospodářství bylo v minulosti zemědělství založeno.
- Bukové dřevo se nepoužívalo pouze na stavby domů, ale protože dlouho hořelo, sloužilo jako otop na otevřených ohništích uvnitř domů. Ve Šlesvicko-Holštýnsku se díky dostatku dřeva a díky formě hospodářství vyvinul zvláštní typ domů. Tzv. halový dům neměl komín. V kouři nad otevřeným ohništěm se udila šunka a další masné výrobky – jednalo se o jeden z mála způsobů konzervace, jež tehdy byly k dispozici. Halový dům zůstal převládající a nejrozšířenější formou domu od raného osídlení oblasti přes středověk až po období industrializace ve Šlesvicko-Holštýnsku.
- Uvedený typ domu, jenž je vzorem tzv. udírenských domků (Räucherkatzen), je neodmyslitelně spojen s tradicí a vývojem uzení šunky „Holsteiner Katenschinken“ studeným kouřem a spotřebitelé si jej v dobrém slova smyslu s touto specialitou spojují.
- Ve Šlesvicko-Holštýnsku je neustále vysoká vlhkost vzduchu, šunku zde tedy nelze sušit na vzduchu, protože by se na ní rychle vytvořila plíseň. To vedlo ke vzniku speciálního způsobu uzení šunky „Holsteiner Katenschinken“.
- Před uzením se maso nasoluje, což bylo možné díky tomu, že zde byla sůl k dispozici již velmi brzo. Získávala se z mořské soli nebo pálením rostlin obsahujících sůl. Rostoucí poptávka po soli se dala pokrýt díky obchodním stezkám „volská cesta“ a „solná stezka“.
- S počátkem industrializace v polovině 19. století a s rostoucí poptávkou po mase přesáhlo uzení šunky ve Šlesvicko-Holštýnsku rámec domácí výroby pro vlastní potřebu a stala se z něj živnost.
- Tradiční uzení je ve Šlesvicko-Holštýnsku pevně zakotveno také ve zvycích. Porážení prasat a uzení byly tradičně činnosti, které se prováděly v zimních obdobích roku.

5.2. Specifičnost produktu:

Syrové kýty používané k výrobě „Holsteiner Katenschinken“ se nasolují pouze ručně. Jedná se o suchý postup nasolení. Kýty zrají za stále nízkých teplot po dobu 3–8 týdnů v konzervačních místnostech a každý týden se znovu ručně nasolují. Do kýt se na stolech určených k nasolování vtírá solící směs a maso pak zraje v nakládacích kádích nebo na regálech. Během nasolování se maso postupně prosycuje solí a kořením.

Po nasolení se kýta drhne resp. oplachuje a ještě jednou se nechá dopálit (odpočívat za kontrolované nízké teploty). Šunka přitom zraje.

Před zavěšením do udírny se maso nechá na povrchu oschnout. Uzení může trvat několik týdnů. Udí se v historických domcích (Katen) i v moderních komínových udírnách. Pro typickou chuť šunky „Holsteiner Katenschinken“ je rozhodující, že se jako palivo tradičně používá bukové dřevo, a to štěpky nebo hobliny, jež při spalování pomalu a jemně žhnou a kouří.

Po ukončení zrání má „Holsteiner Katenschinken“ při rozkrojení tmavě červenou barvu s jemným mramorováním. Šunka příjemně voní a chutná po přírodním kouři. Chuť tuku je lehce oříšková. Na omak je „Holsteiner Katenschinken“ vláčná a pevná.

5.3. Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo danou jakostí, pověstí nebo jinými vlastnostmi produktu (u CHZO):

Výše popsané zvláštní podmínky ve Šlesvicko-Holštýnsku – klimatické podmínky, typická forma domů s otevřeným ohništěm, dostupné suroviny a hospodářský vývoj – umožnily dlouholetou tradici výroby „Holsteiner Katenschinken“ uzením studeným kouřem z bukového dřeva a přispěly k tomu, že má tato šunka v kulturním životě Šlesvicko-Holštýnska zvláštní význam. Z „Holsteiner Katenschinken“ se tak stala regionální specialita, jejíž prestiž úzce souvisí s místem původu.

„Holsteiner Katenschinken“ je místní specialita s dlouhou tradicí, která je dobře známá také za hranicemi, ale vysoce ceněná je zejména v samotné produkční oblasti.

„Holsteiner Katenschinken“ se již po celá staletí těší vynikající pověsti. Nejstarší písemný doklad z roku 1608 se zmiňuje o zaslání šunky z regionu tehdejšímu panovníkovi, dánskému králi Kristiánovi IV. Kvalitu a vysokou tržní hodnotu šunky a slaniny z této oblasti vyzvedával již Zedlerův univerzální lexikon z roku 1742, když je porovnával s uzenými výrobky z Vestfálska, Pomořanska a Dánska.

Šunka a slanina ze Šlesvicko-Holštýnska platily v době západoindických plaveb v 18. století za nejžádanější vývozní zboží, jež se na karibských ostrovech měnilo za cukr a rum.

V místní gastronomii se „Holsteiner Katenschinken“ od nepaměti nabízí jako velmi chutná regionální specialita. V restauracích a hostincích je „Holsteiner Katenschinken“ celoročně již po několik desetiletí nedílnou součástí téměř všech jídelních lístků s regionálními pokrmy a v domácí kuchyni nejžádanější tradiční přílohou tuzemského chřestu.

Šunka „Holsteiner Katenschinken“ je v turistických reklamách a v reportážích řady médií prezentována jako vyhledávaná delikatesa. Původní domky sedláků s udrnou šunky jsou neodmyslitelným výletním cílem pro autobusové zájezdy i četné jednodenní návštěvníky. K vysoké popularitě „Holsteiner Katenschinken“ přispívá také řada sezónních „slavností šunky“.

Kromě toho Šlesvicko-Holštýnsko již několik desítek let prezentuje „Holsteiner Katenschinken“ jako jednu z vynikajících a pro tuto oblast typických specialit v rámci zemědělského a spotřebitelského veletrhu „Internationale Grüne Woche“ (Mezinárodní zelený týden) v Berlíně.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

Odkaz na úplnou specifikaci:

Markenblatt Heft 11 ze dne 17. 3. 2017, díl 7e, str. 6962

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41497>

Žádost o schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 6 odst. 2 pátým pododstavcem nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (EU), kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012, pokud jde o stanovení symbolů Unie pro chráněná označení původu, chráněná zeměpisná označení a zaručené tradiční speciality a o některá pravidla pro původ, procesní pravidla a další přechodná pravidla

(2017/C 247/08)

Evropská komise schválila tuto změnu menšího rozsahu v souladu s čl. 6 odst. 2 třetím pododstavcem uvedeného nařízení ⁽¹⁾.

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY MENŠÍHO ROZSAHU

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

„QUESO DE LA SERENA“

EU č.: PDO-ES-2152 – 14.7.2016

CHOP (X) CHZO () ZTS ()

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Regulační rada pro chráněné označení původu „Queso de la Serena“

Ctra. EX-104, s/n (Ints. Ferial de La Serena)

06420 Castuera (Badajoz)

ESPAÑA

Tel.: +34 924772114

E-mail: info@quesoserena.com

Regulační rada byla uznána vyhláškou Ministerstva zemědělství, rybolovu a potravin ze dne 14. dubna 1993, kterou se schvaluje nařízení o označení původu „Queso de la Serena“ a jeho regulační rada (státní úřední věstník BOE č. 100, 27.4.1993). Pro účely čl. 6 odst. 2 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 se tedy jedná o stejné seskupení, které původně předložilo žádost o zápis názvu, jehož se specifikace týká. Zákon č. 4/2010 ze dne 28. dubna 2010 o regulačních radách pro označení původu a zeměpisná označení zemědělsko-potravinářské kvality v autonomním společenství Extremadura nyní definuje regulační rady jako řídicí orgány CHOP/CHZO, které mají vlastní právní subjektivitu, finanční nezávislost a plnou pravomoc přijímat opatření při sledování svých cílů. Fungují podle demokratických zásad a reprezentují hospodářské a odvětvové zájmy týkající se CHOP/CHZO, se zvláštním zřetelem na menšinové zájmy, přičemž musí reprezentovat všechny možné zájmy, které jsou ve hře, a zároveň udržovat neziskovost jako svou základní zásadu. Její funkce, jak jsou stanoveny v čl. 16 odst. 2 písm. g) zákona č. 4/2010, zahrnují „návrh změn specifikace a účast na řízeních zahájených za tímto účelem“.

Tuto žádost o změnu menšího rozsahu týkající se specifikace produktu schválila Regulační rada pro chráněné označení původu „Queso de la Serena“ v souladu s jí přidělenou úlohou, a její zájem je tedy zcela legitimní.

2. Členský stát nebo třetí země

Španělsko

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

— ☒ Popis produktu

— ☐ Důkaz původu

— ☐ Metoda produkce

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

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

- ☐ Souvislost
- ☐ Označování
- ☒ Jiná: požadavky kontrolního subjektu a vnitrostátní právní požadavky

4. Druh změny (změn)

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

5. Změna (změny)

5.1. Následující odstavec v oddíle B (Popis produktu) specifikace se mění, pokud jde o „fyzikální vlastnosti sýra na konci zrání“:

- slova „Průměr: 18–24 cm“ se nahrazují slovy „Průměr: 10–24 cm“.

Navrhovaná změna nemá žádný vliv na vlastnosti mléka nebo vlastnosti zvířat, která mléko produkují. Nezměnily se ani fyzikálně-chemické vlastnosti produktu (zůstávají nezměněny, se stejnými prahovými hodnotami jako v původní specifikaci), a pokud jde o fyzikální vlastnosti sýra, jeho „tvar“, „výška“, „hmotnost“, „kůrka“, „hmota“ a „aroma a chuť“ rovněž zůstávají zcela beze změny. Jedinou navrhovanou změnou je spodní prahová hodnota rozmezí průměru. Je třeba vzít v úvahu, že v okamžiku vypracování původní specifikace (před více než dvaceti lety) sýry o hmotnosti na dolní hranici rozmezí povoleného ve specifikaci (750–2 000 g) nebyly běžné. V té době existovalo málo technických poznatků o průměrech, které nejmenší sýry mohou mít, což souviselo se skutečností, že v systému tradiční produkce, jako je tato, je obtížné při určitých měřeních dosahovat přesnosti.

V každém případě průměr sýra není na rozdíl od hmotnosti kritický, pokud jde o vymezení velikosti produktu. V tomto ohledu původní žádost týkající se sýra „Queso de la Serena“, a to jak ve shrnutí, tak v konsolidovaném znění, obsahovala pod nadpisem týkajícím se popisu produktu pouze tento text: „Plnotučný až vysokotučný sýr; uzrálý, měkký až středně uleželý; ve tvaru kola s plochými čelními stranami a vyklenutou boční stěnou; pevná kůrka a vláčná až pevná hmota; hmotnost 750 g až 2 kg.“ Žádný z prvků uvedených ve SHRUTÍ nebo v KONSOLIDOVANÉ VERZI se tedy nezměnil a v konečném důsledku není dotčena žádná z hlavních vlastností produktu. Požadavek stanovený pro změny malého rozsahu v čl. 53 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin je tedy splněn.

5.2. S ohledem na čl. 7 odst. 1 písm. g) nařízení (EU) č. 1151/2012 se celý oddíl „G (Kontrolní subjekt)“ specifikace nahrazuje údaji o stávajícím kontrolním subjektu odpovědném za ověřování souladu se specifikací podle čl. 37 odst. 1 písm. b) nařízení (EU) č. 1151/2012. Jedná se tedy jednoduše o aktualizaci tohoto oddílu tak, aby poskytoval údaje o subjektu pro certifikaci produktů, na který příslušný orgán přenesl úkol ověřování souladu se specifikací pro CHOP „Queso de la Serena“ podle článku 39 nařízení (EU) č. 1151/2012 a článku 59 a kapitoly III hlavy III zákona č. 6/2015 o zemědělství v autonomním společenství Extremadura ze dne 24. března 2015.

V navrhované změně zní oddíl G specifikace takto:

„Název: AGROCOLOR, S.L.

Adresa: Ctra. de Ronda, n.º 11, Bajo. 04004 Almería (Španělsko).

Tel.: +34 950280380

Email: agrocolor@agrocolor.es“

- 5.3. Podle čl. 7 odst. 1 nařízení (EU) č. 1151/2012 rovněž není nutné zahrnout oddíl „I (Vnitrostátní právní požadavky)“, a proto se celý oddíl ze specifikace vypouští.

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

http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„QUESO DE LA SERENA“

EU č.: PDO-ES-02152 – 14.7.2016

CHOP (X) CHZO ()

1. **Jméno**

„Queso de la Serena“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.3 Sýry

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

„Queso de la Serena“ je měkký až polotvrdý sýr, který se vyrábí z mléka ovčí plemene Merino. Jedná se o plnotučný až vysokotučný sýr, uzrálý, ve tvaru kola, s plochými čelními stranami a vyklenutou boční stěnou, s pevnou kůrkou a měkkou až pevnou hmotou. Váží od 750 g do 2 kg, je 4 až 8 cm vysoký s průměrem 10 až 24 cm.

Sýr má tyto fyzikálně-chemické vlastnosti:

- obsah tuku: alespoň 50 % v sušině,
- sušina: alespoň 50 %,
- pH: 5,2 až 5,9,
- celkový obsah bílkovin v sušině: alespoň 35 %.

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

V dané zeměpisné oblasti není mnoho pastvin, ale jsou vysoké kvality, což produkovanému mléku dodává zvláštní vlastnosti. V určitých obdobích roku ovce opouštějí zemědělský podnik, aby se mohly pásat na obilných strništích a někdy na zbytcích zavlažovaných plodin. Použitelná pravidla stanoví používání krmiv, je-li to zapotřebí, včetně zvláštních pravidel pro získávání krmiva a surovin pro produkty s chráněným označením původu.

Mléko používané pro výrobu sýra „Queso de la Serena“ pochází z farem chovajících ovce plemene Merino, které se nacházejí v oblasti produkce. Mléko musí být získáváno ze zdravých ovcí a musí se jednat o přírodní plnotučné mléko, které je čisté a bez příměsí, mleziva a konzervačních prostředků, které by mohly mít nepříznivý vliv na produkci, zrání a uchovávání sýra nebo na jeho hygienické a sanitární podmínky.

Analytické vlastnosti mléka:

- bílkoviny: alespoň 5 %,
- tuk: alespoň 7 %,
- celkový obsah suchého extraktu: alespoň 18 %.

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

Fáze produkce, které se musejí uskutečnit v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4, zahrnují:

- produkce mléka, s vlastnostmi a podmínkami stanovenými v bodě 3.3, včetně dojení, chlazení, skladování, sběru a přepravy mléka,

- produkce sýra, včetně srážení mléka, k němuž dochází při teplotě v rozmezí od 25 do 32 °C a které trvá 50 až 75 minut (za pomoci přírodního rostlinného syřidla získávaného ze sušených květů artyčoku kardového – *Cynara Cardunculus*), krájení, tvarování, solení a zrání.

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

Obchodní štítky každé registrované společnosti musí schválit Regulační rada pro CHOP. Štítky musí obsahovat text v tomto znění: *Denominación de Origen 'Queso de La Serena'*.

Produkty uváděné na trh musí být opatřeny očíslovanými kontrolními štítky, které vydává Regulační rada pro CHOP a které se k produktu připojují ve výrobním závodě tak, aby je nebylo možno znovu použít.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast výroby, zrání a produkce sýra „Queso de la Serena“ zahrnuje těchto 21 obcí na samém jihovýchodě provincie Badajoz: La Haba, Magacela, La Coronada, Campanario, Esparragosa de Lares, Valle de la Serena, Zalamea de la Serena, Higuera de la Serena, Quintana de la Serena, Malpartida de la Serena, Esparragosa de la Serena, Castuera, Cabeza del Buey, Santi-Spiritus, Risco, Garlitos, Peñalsordo, Zarzacapilla, Capilla, Monterrubio de la Serena a Benquerencia de la Serena.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1. Historické souvislosti

Odkazy na sýr „Queso de la Serena“ lze najít v mnoha literárních pracích:

Kniha *Viaje a la Serena* z roku 1791, jejímž autorem je Antonio Agúndez Fernández, pojednávající o okrese La Serena a vycházející z rukopisů soudce Agustína Cubelese, zahrnuje tento odkaz: „Jejich sýr z ovčího mléka, který se prodává za cenu 60 realů za arrobu, se proslavil svou chutí a dobrým zpracováním.“

Vyhlášky města Cabeza del Buey ze 16. a 17. století odkazují na desátek ze sýra a první produkci odevzdávanou farnímu kostelu, neboť zemědělci museli farářům tohoto města odevzdávat veškerý sýr vyrobený z první dávky mléka nadojeného pro výrobu sýra.

5.2. Přírodní souvislosti

a) Reliéf

V provincii Badajoz převažuje mírně zvlněný terén a obecně řečeno je tato oblast parovinou. Jedná se o oblast s vysoce kvalitními pastvinami (jejichž základem jsou břidlicové a žulové půdy) o rozloze přibližně 300 000 ha, na kterých se pasou ovce plemene Merino. Ve skutečnosti jsou tyto travinné pastviny hlavním energetickým zdrojem pro ekosystém tohoto regionu a jsou tvořeny rozmanitou flórou (viz oddíl o flóře). Průměrná nadmořská výška je 430 m.

b) Půda

Pokud jde o geologickou strukturu, provincie Badajoz je prvohorní parovinou s pozdějšími usazeninami a velkým množstvím výchozů vyvřelých hornin.

Vyskytují se zde mělké, mírně propustné, kambrické, silurské a žulové půdy, kterými často vychází na povrch skalní podloží. Terén má velmi mírný sklon, topografie je mírně zvlněná s jižní orientací. Půdy mají obecně břidlicový a žulový základ, jsou kyselé s hodnotou pH 5 až 5,5 a nízkým obsahem fosforu. Stromový porost je řídký, nebo místy žádný, což regionu dodává odlesněný vzhled.

c) Podnebí

Okres La Serena má středomořské klima ovlivněné Atlantikem, s horkými léty a mírnými a deštivými zimami. V této oblasti jsou zimy obecně mírné, ačkoliv od 1. listopadu do 10. března nastává období mrazů. Léta jsou horká a suchá a hlavním znakem této oblasti je její suchost. Průměrné roční dešťové srážky činí 498 mm.

d) Hydrografie

Okresem La Serena protékají řeky Guadiana Menor a Zújar.

e) Flóra

Mezi rostlinné druhy této oblasti patří:

- *Vulpia ciliata*, *Bromus mollis* a *Agrostis* spp. z čeledi *Gramineae*,
- *Trifolium* (*T. arvense*, *T. campestre* a *T. glomeratum*),
- *Ornithopus compressus* z čeledi *Leguminosae*; *Helianthemum*, *Erodium*, *Plantago*, *Carlina* a *Hypochaeris*.

5.3. Systémy produkce a zpracování

a) Produkce

Plemeno ovcí Merino je velmi odolné a dobře se hodí do drsného podnebí a terénu. Jeho hlavním charakteristickým znakem je produkce vlny, nicméně je schopno produkovat i kvalitní maso a mléko, díky čemuž je dostatečně rentabilní, uvažíme-li obtížné přirozené prostředí, ve kterém žije. Produkuje malé množství mléka, které je však bohaté na bílkoviny a tuky.

Jedná se o malé ovce; samice váží 40 až 45 kg a samci 55 až 65 kg. Jejich dlouhé nohy jsou dobře uzpůsobené pro přesuny na dlouhé vzdálenosti při hledání potravy (ačkoliv ovce nyní opouštějí farmy pouze v určitém období roku, v minulosti vyrážely na každoroční migraci). Plemeno se vyznačuje 85 % mírou plodnosti a 80 % mírou porodnosti. Jehňata se rodí obvykle jednou ročně, ačkoliv ovce mají tendenci vrhat mláďata třikrát za dva roky.

b) Zpracování

Sýr se získává enzymatickým srážením mléka za pomoci rostlinného syřidla (*Cynara cardunculus*) obvykle při teplotách nižších než 30 °C.

V důsledku těchto dvou faktorů, tj. mírné teploty a používání syřidla s nízkou schopností srážení, trvá srážení dlouhou dobu a syřenina je dost měkká. Proteolytická aktivita je tedy vyšší a výsledkem je sýr s méně pevnou texturou.

Dvacet dní po tvarování u sýrů obvykle nastává jev označovaný jako *atortado*, během kterého začíná hmota téct a se sýry je třeba manipulovat opatrně, aby nedošlo k narušení kůrky a kůrka nezačala vtékat do hmoty.

5.4. Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo jinou vlastností produktu

Zprvce pastviny v okrese „La Serena“ se rozkládají na ploše více než 300 000 ha, téměř zcela bez stromového porostu, a nesoupeří tedy s jinými rostlinami. Znamená to, že pastviny získávají veškeré živiny v půdě, a mají proto vysoké nutriční hodnoty, což z nich činí ideální krmivo pro hospodářská zvířata. Zadruhé ovce plemene Merino, které jsou optimálně přizpůsobeny extrémnímu podnebí a krajíně okrese La Serena, produkují malé množství mléka, které je však bohaté na tuky a bílkoviny.

Tato staletá a nenahraditelná kombinace činí mléko ovcí plemene Merino pasoucích se na pastvinách okrese La Serena ideálním pro produkci sýra „Queso de la Serena“, kterému dodává jeho zvláštní a originální vlastnosti.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf

