

Úřední věstník

Evropské unie

C 302



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 60

13. září 2017

Obsah

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2017/C 302/01	Směnné kurzy vůči euru	1
2017/C 302/02	Oznámení Komise o aktuální úrokové sazbě pro navrácení státní podpory a o referenční a diskontní sazbě pro 28 členských států použitelných od 1. října 2017 (<i>Zveřejněno v souladu s článkem 10 nařízení Komise (ES) 794/2004 ze dne 21 dubna 2004 (Úř. věst. L 140, 30.4.2004, s. 1)</i>)	2

V *Oznámení*

JINÉ AKTY

Evropská komise

2017/C 302/03	Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	3
---------------	--	---

CS

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euro ⁽¹⁾

12. září 2017

(2017/C 302/01)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1933	CAD	kanadský dolar	1,4477
JPY	japonský jen	130,93	HKD	hongkongský dolar	9,3235
DKK	dánská koruna	7,4400	NZD	novozélandský dolar	1,6343
GBP	britská libra	0,89878	SGD	singapurský dolar	1,6074
SEK	švédská koruna	9,5355	KRW	jihokorejský won	1 346,05
CHF	švýcarský frank	1,1444	ZAR	jihoafrický rand	15,4800
ISK	islandská koruna		CNY	čínský juan	7,8024
NOK	norská koruna	9,3593	HRK	chorvatská kuna	7,4513
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	15 751,56
CZK	česká koruna	26,105	MYR	malajsijský ringgit	5,0120
HUF	maďarský forint	307,11	PHP	filipínské peso	60,765
PLN	polský zlotý	4,2549	RUB	ruský rubl	68,3844
RON	rumunský lei	4,6018	THB	thajský baht	39,522
TRY	turecká lira	4,0948	BRL	brazilský real	3,7117
AUD	australský dolar	1,4847	MXN	mexické peso	21,1297
			INR	indická rupie	76,4385

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

Oznámení Komise o aktuální úrokové sazbě pro navrácení státní podpory a o referenční a diskontní sazbě pro 28 členských států použitelných od 1. října 2017

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

(2017/C 302/02)

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

Upravené sazby jsou vyznačeny tučně.

Předchozí sazby byly zveřejněny v Úř. věst. C 278, 22.8.2017, s. 12.

Od	Do	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.10.2017	...	-0,15	-0,15	0,76	-0,15	0,45	-0,15	0,09	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	0,59	0,30	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	1,83	-0,15	1,10	-0,36	-0,15	-0,15	0,65
1.9.2017	30.9.2017	-0,13	-0,13	0,76	-0,13	0,45	-0,13	0,12	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	0,59	0,30	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	1,83	-0,13	1,10	-0,36	-0,13	-0,13	0,65
1.8.2017	31.8.2017	-0,13	-0,13	0,76	-0,13	0,45	-0,13	0,12	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	0,59	0,30	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	1,83	-0,13	1,10	-0,36	-0,13	-0,13	0,78
1.6.2017	31.7.2017	-0,10	-0,10	0,76	-0,10	0,45	-0,10	0,12	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	0,70	0,37	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	1,83	-0,10	1,10	-0,36	-0,10	-0,10	0,78
1.5.2017	31.5.2017	-0,10	-0,10	0,76	-0,10	0,45	-0,10	0,12	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	0,70	0,44	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	1,83	-0,10	1,10	-0,36	-0,10	-0,10	0,78
1.4.2017	30.4.2017	-0,08	-0,08	0,76	-0,08	0,45	-0,08	0,16	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	0,83	0,44	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,83	-0,08	1,10	-0,36	-0,08	-0,08	0,78
1.3.2017	31.3.2017	-0,08	-0,08	0,76	-0,08	0,45	-0,08	0,16	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,05	0,53	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,83	-0,08	1,10	-0,36	-0,08	-0,08	0,78
1.1.2017	28.2.2017	-0,07	-0,07	0,76	-0,07	0,45	-0,07	0,16	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	1,05	0,75	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	1,83	-0,07	1,10	-0,36	-0,07	-0,07	0,78

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2017/C 302/03)

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

ŽÁDOST O ZMĚNU

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽²⁾

ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9

„BAYERISCHES RINDFLEISCH“/„RINDFLEISCH AUS BAYERN“**ES č.: DE-PGI-0105-01219 – 7.4.2014****CHZO (X) CHOP ()****1. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká**

- ☐ Název produktu
- ☒ Popis produktu
- ☐ Zeměpisná oblast
- ☐ Důkaz původu
- ☐ Metoda produkce
- ☐ Souvislost
- ☐ Označování
- ☐ Vnitrostátní požadavky
- ☐ Ostatní [uveďte]

2. Druh změny (změn)

- ☒ Změna jednotného dokumentu nebo přehledu
- ☐ Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled

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

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

- ☐ Změna specifikace, která nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006)
- ☐ Dočasná změna specifikace vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl. 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006)

3. Změna (změny):

Požadované změny:

b) Popis:

V bodě 3.2 se mění toto:

1. Ve větě

„Mimoto musí produkt ‚Bayerisches Rindfleisch‘ odpovídat kritériím tříd zmasilosti E, U, resp. R podle klasifikační stupnice Společenství pro jatečně upravená těla a třídám protučnosti 2 až 4.“

se nahrazuje část „resp. R“ zněním „R, resp. O“.

2. V odstavci

„Tele: zvíře odstavené ve věku minimálně pěti měsíců s jatečním věkem maximálně osm měsíců, s minimální hmotností 120 kg a s maximální hmotností 220 kg“ se nahrazuje část „minimálně pěti měsíců“ zněním „minimálně šesti měsíců“.

3. V odstavci po „Skot:“ se nahrazuje v první polovině věty

„Jatečná hmotnost býků činí maximálně 430 kg“

údaj „430“ údajem „480“.

4. Poslední věta

„Pro samice skotu je jateční věk omezen na maximálně sedm let a jatečná hmotnost na 450 kg.“ se mění takto:

„Pro samice skotu je jateční věk omezen na maximálně jedenáct let a jatečná hmotnost na 500 kg.“

Odůvodnění:

k bodu 1:

Obchodní třída O má být dodatečně zařazena pro všechny kategorie, protože maso této obchodní třídy se již před zápisem CHZO prodávalo tradičně jako „Bayerisches Rindfleisch“. Nevyplyvá z toho negativní dopad na kvalitu masa.

Spotřebitelé se řídí při koupi hovězího masa podle zcela jiných kritérií než obchodních tříd. Rozhodujícími kritérii při nákupu jsou spíše dotčená část jatečně upraveného těla, původ masa, stejně jako typ produkce.

k bodu 2:

Telata musí být převedena na objemné krmivo. To lze poznat na straně jedné podle zbarvení masa a na straně druhé podle formování trávicího ústrojí. Zvýší-li se minimální jateční věk o pouhý jeden měsíc, je maso výrazněji zbarvené a trávicí ústrojí lépe vyvinuté. To významně ulehčuje kontrolu.

Není s tím spojený negativní vliv na kvalitu masa ani hodnocení ze strany spotřebitele.

k bodu 3:

Při prvním podání žádosti byla stanovena maximální hmotnost býků (430 kg) příliš nízko. Zvýšení horní hranice hmotnosti na 480 kg by nemělo mít negativní vliv na kvalitu masa a hodnocení ze strany spotřebitele.

k bodu 4:

Plemena schválená pro „Bayerisches Rindfleisch“ se dožívají velice vysokého věku. Existují například dojnice, které vykazují 10 až 20 laktací. Také tato zvířata byla již tradičně prodávána jako „Bayerisches Rindfleisch“. Sedmiletá hranice pro jateční věk krav by vedla v případě pochybností k dřívější náhradě zvířat, což odporuje zásadě udržitelnosti. Zároveň nemá posunutí věkové hranice ze sedmi na jedenáct let negativní vliv na kvalitu masa, naopak, jedná se spíše o pozitivní dopad na kvalitu masa, která je ostatně zajištěna jinými stanovenými parametry (vyloučení DFD masa, pH hodnota maximálně 6,0). Jak prokázaly výzkumy pracovní skupiny ALPEN-ADRIA, na kterých se podíleli J. Kögel, A. Petautschnig, P. Stückler, I. Andrighetto a Ch. Augustini, pod názvem „Beziehungen zwischen Schlachtalter und Merkmalen der Rindfleischqualität“ (Vztah mezi jatečním věkem a znaky kvality hovězího masa), snižuje se jemnost masa u krav strakatého skotu počínaje jatečním věkem kolem 3,2 roku do jatečního věku 6,6 roku. U jatečního věku cca 7,9 roku zůstává střížná síla a jemnost zhruba stejná. U věkové skupiny do 10,4 roku se střížná síla a jemnost masa krav strakatého skotu zlepšuje. V souladu s tím nemůže vést takové zvýšení jatečního věku až do jedenácti let ke zhoršení kvality masa.

Zvýšení maximální jateční hmotnosti u krav na 500 kg, stejně jako zvýšení jateční hmotnosti u býků, je vzhledem k robustní kostře a vývoji hmotnosti nutné zejména u strakatého skotu nesoucího označení „Bayerisches Rindfleisch“. Krávy strakatého skotu dosahují živé váhy kolem 800 kg a vyšší, při jatečné výtěžnosti až 60 %.

V bodě 5.3 se mění toto:

Věta

„Produkt ‚Bayerisches Rindfleisch‘ je však spotřebiteli vysoce ceněn pro své specifické vlastnosti z hlediska kvality, prestiže a chuti masa, které vyplývají z jatečných zvířat výše popsaných typických bavorských plemen, jakož i kvality masa jatečných zvířat splňujících popsaná věková a hmotnostní kritéria.“

se nahrazuje větou tohoto znění

„Produkt ‚Bayerisches Rindfleisch‘ je však spotřebiteli vysoce ceněn pro své specifické vlastnosti z hlediska kvality, prestiže a chuti masa, které vyplývají z jatečných zvířat výše popsaných typických bavorských plemen, dobrých přírodních podmínek pro produkci hovězího masa, jakož i kvality masa jatečných zvířat splňujících popsaná věková a hmotnostní kritéria.“

Odůvodnění:

V bodě 5.2 Specifičnost produktu byla uvedena důležitá kritéria pro kvalitu produktu. „Bayerisches Rindfleisch“ se vyznačuje kvalitou, prestiží a chutí díky plemenům, dobrým přírodním podmínkám pro produkci hovězího masa a výše popsaným kritériím jatečných zvířat. Přitom je třeba konstatovat, že strakatý skot byl již tradičně velice těžkým plemenem s robustní kostrou a tyto genetické rámcové podmínky byly také využívány.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽³⁾

„BAYERISCHES RINDFLEISCH“/„RINDFLEISCH AUS BAYERN“

ES č.: DE-PGI-0105-01219 – 7.4.2014

CHZO (X) CHOP ()

1. Název

„Bayerisches Rindfleisch“/„Rindfleisch aus Bayern“

2. Členský stát nebo třetí země

Německo

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

Třída 1.1 Čerstvé maso (a droby)

⁽³⁾ Viz poznámka pod čarou 2.

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

U produktu „Bayerisches Rindfleisch“ se jedná o jateční těla nebo bourané maso pocházející z hovězího dobytka (všech kategorií) narozeného, odchovaného, vykrmeného a až do porážky chovaného v Bavorsku. „Bayerisches Rindfleisch“ nesmí na jatečním těle vykazovat žádné známky DFD masa a jeho hodnota pH nesmí překračovat 6,0. DFD masem se rozumí maso, které je charakterizováno jako tmavé (dark), tuhé (firm) a suché (dry). Maso s těmito charakteristikami je klasifikováno jako nevyhovující. Mimoto musí produkt „Bayerisches Rindfleisch“ odpovídat kritériím tříd zmasilosti E, U, R, resp. O podle klasifikační stupnice Společenství pro jatečně upravená těla a třídám protučnosti 2 až 4.

Na základě teritoriálních a klimatických podmínek se plemenná skladba v Bavorsku silně liší od zbytku Německa. Výrazný rozdíl existuje zejména v porovnání se severoněmeckými spolkovými zeměmi, kde dominuje mléčné holštýnsko-fríské plemeno, zatímco v Bavorsku je s více než 80 % silně rozšířené zejména plemeno strakatého skotu s kombinovanou užitkovostí, následované plemeny hnědého a žlutého skotu. Mimoto existují v Bavorsku ještě i lokálně přizpůsobená plemena skotu Murnau-Werdenfels a Pinzgau. „Bayerisches Rindfleisch“ smí však pocházet pouze z tradičních bavorských plemen strakatého skotu (Fleckvieh), hnědého skotu (Braunvieh), žlutého skotu (Gelbvieh), skotu Pinzgau (Pinzgauer Rind) a skotu Murnau-Werdensfeld (Murnau-Werdensfelder Rind).

Hovězí maso specifikované jako „Bayerisches Rindfleisch“ musí podle druhu jatečných zvířat odpovídat navíc následujícím požadavkům na stáří a jatečnou hmotnost.

Tele: zvíře odstavené ve věku minimálně šesti měsíců s jatečním věkem maximálně osm měsíců, s minimální hmotností 120 kg a s maximální hmotností 220 kg.

Mladý skot: skot ve věku mezi osmi a dvanácti měsíci s minimální hmotností 150 kg a s maximální hmotností 300 kg.

Skot: skot samčího nebo samčího pohlaví starší dvanácti měsíců s minimální hmotností 220 kg. Jatečná hmotnost býků činí maximálně 480 kg a jejich věk je maximálně 24 měsíců. Pro samice skotu je jateční věk omezen na maximálně jedenáct let a jatečná hmotnost na 500 kg.

3.3. Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

—

3.4. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

—

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

Narození, odchov a výkrm zvířat, tedy jejich celý životní cyklus, musí zásadně probíhat v Bavorsku.

Ohledně porážky nejsou z hlediska zeměpisné polohy stanovena žádná omezení. Jatečný skot však musí dorazit na jatka do tří hodin po ukončení nakládání. Tím se zajistí zachování vysoké úrovně kvality masa, která je základem vysoké prestiže „Bayerisches Rindfleisch“, neboť příliš dlouhá doba přepravy je spojena se zhoršením parametrů masa (např. DFD) při porážce.

Ohledně určujících prvků zajištění kvality na všech úrovních trhu pro označení „Bayerisches Rindfleisch“ je nutno konstatovat následující. Označení „Bayerisches Rindfleisch“ smí být používáno pouze pro maso, které lze kompletně od narození přes výkrm přiřadit bavorskému původu a pro něž jsou nad rámec těchto úrovní dodržována kritéria jediného dokumentu. Vyšší a konstantní kvalita je zajištěna tím, že každé zvíře musí být zaevidováno v databázi původu zvířat a příslušných informací (viz <http://www.hi-tier.de/>) nebo ve srovnatelných systémech a průkaz původu zvířata doprovází až na jatka.

3.6. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

—

3.7. Zvláštní pravidla pro označování

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Spolková země Bavorsko

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Chov skotu a s tím spojené využívání zelených ploch určuje již po staletí krajinný ráz v rozsáhlých částech Bavorska. Projevuje se to zejména v bavorském středohoří a předhoří Alp, kde dominuje využívání luk a pastvin na úkor orné půdy a klimatické a topografické podmínky nahrávají typické bavorské produkci skotu. Chov skotu tvoří v zeleném pásmu předhoří Alp odjakživa nosný pilíř rolnického zemědělství. Mimoto je však nutno konstatovat, že i v ostatních regionech Bavorska se tradičně v nemalém rozsahu chová skot a maso pocházející z těchto chovů se rovněž tradičně prodává jako „Bayerisches Rindfleisch“.

5.2. Specifičnost produktu

Chov:

Bavorské dobytkářství je známé a uznávané po celém světě. Bavorský plemenný dobytek je tak např. vyvážen do celého světa. K velmi úspěšným chovatelským svazům patří chovatelský svaz Weilheim a chovatelský svaz Miesbach. Bavorský skot je po celém světě velmi ceněný, protože kombinuje vysokou výtěžnost masa s vysokou doživostí.

Typická bavorská plemena strakatého skotu (Fleckvieh), hnědého skotu (Braunvieh), žlutého skotu (Gelbvieh), skotu plemene Murnau-Werdensfeld (Murnau-Werdensfelder Rind) a Pinzgau (Pinzgauer Rind) tvoří více než 90 % stavu. Všechna tato plemena se vyskytují převážně, resp. výhradně v Bavorsku.

Historii strakatého skotu, nejdůležitějšího plemena v bavorské produkci hovězího masa, započali Max Obermaier a Johann Fischbacher z Gmundu am Tegernsee, když roku 1837 dovezli do rodného Miesbachu ze Švýcarska proslulé plemeno „Simmental“.

Pokud jde o prodej mladých krav a telat, je dnes Miesbach nejvýznamnějším svazem chovatelů plemene strakatého skotu. Chovná oblast se rozprostírá od Mnichova až ke hranicím s Rakouskem, na západě hraničí s weilheimskou a na východě s traunsteinskou chovnou oblastí. V 1 800 provozech se chová téměř 50 000 kusů plemenného skotu. Odchov mladého dobytka probíhá převážně, nikoliv však povinně na pastvinách a horských pastvinách. K silným stránkám chovného dobytka patří: výkonnost, dobrý zdravotní stav, výborná vemená, vynikající základ. Strakatý skot se dokáže přizpůsobit všem provozním podmínkám. Chovatelský svaz Miesbach proslavil jméno tohoto města po celé Evropě i po celém světě.

Vedle plemene strakatého skotu (Fleckvieh) se tenkrát vyvinula i jiná typicky bavorská plemena, jako například hnědý skot Allgäuer Braunvieh, žlutý skot Fränkisches Gelbvieh, skot plemene Pinzgau a Murnau-Werdensfeld. Hnědý skot zdomácněl především v drsném horském a alpském regionu Allgäu, jakož i v tamní podhorské oblasti pastvin a píceinových luk.

Prestiž produktu „Bayerisches Rindfleisch“

Hovězí maso „Bayerisches Rindfleisch“ je známé v Německu i v zahraničí, má dobrou pověst a je ve velkém množství vyváženo především do Itálie a Francie. Na francouzském trhu se například „Bayerisches Rindfleisch“ prodává pod názvem „Bouef De Baviere“, a cíleně se tak využívá zvláštní vážnosti, které se „Bayerisches Rindfleisch“ těší u francouzských spotřebitelů.

Spotřebitelské studie Technické univerzity Mnichov z let 1998, 2003 a 2007 jednoznačně dokládají, že „Bayerisches Rindfleisch“ má u spotřebitelů vysokou prestiž. Průzkumy z let 2003 a 2007 tak ukazují, že vysoká prestiž, které se „Bayerisches Rindfleisch“ těší, se projevuje ochotou spotřebitelů zaplatit za kilogram hovězí pečeně o cca 0,85 EUR, resp. 0,65 EUR více. Kromě toho uvedlo v celoněmecké studii z roku 2003 přibližně 65 % (v jižním Německu cca 88 %) dotazovaných, že „Bayerisches Rindfleisch“ vykazuje velmi vysokou či vysokou kvalitu. V tomto kontextu souhlasilo i 75 % dotazovaných spotřebitelů z jižního Německa s tvrzením, že Bavorsko má dobré přírodní podmínky pro produkci hovězího masa, resp. asi 63 % se vyjádřilo, že příroda v Bavorsku je ještě původní a nedotčená, díky čemuž je „Bayerisches Rindfleisch“ kvalitní a chutné.

Silné vnímání kvality „Bayerisches Rindfleisch“ tak spočívá především ve spotřebiteli vnímané vazbě mezi původem a kvalitou. Zvláštní pověst tohoto produktu a příčinná souvislost této reputace s regionem tak byla i v nedávné době několikrát doložena reprezentativními studiemi.

Zapojení do kulinařské kultury Bavorska:

Hovězí maso se v Bavorsku dříve podávalo především během svátků – o Velikonocích, o svatodušních svátcích, o posvícení a o Vánocích. Při těchto příležitostech hraje v bavorské kuchyni odjakživa mimořádně důležitou roli vařené hovězí maso. Vařené hovězí (resp. volské) maso je tak například typickým pokrmem, který se těší velké oblibě v celém Bavorsku. Z dalších typických bavorských pokrmů lze jmenovat „Tellerfleisch“, „Münchner Kronfleisch“ a „Bofflamot“ (Bouef à la mode). Hovězí nebo telecí maso lze nalézt i v jednom z nejznámějších bavorských uzenářských výrobků, kterým je „Münchner Weißwurst“. Minimálně 51 % podíl telecího masa dodává bílé klobáse Weißwurst její typickou chuť, která ji proslavila po celém světě.

Vysoká kvalita masa díky zajištění kvality překračující rámec jednotlivých úrovní trhu:

Zvláštní prestiž byla v posledních dvaceti letech dále podporována a rozvíjena na širší úrovni cíleným zajišťováním kvality na všech úrovních trhu.

Zejména i selekce nižších kvalit vyloučením DFD masa (dark, firm, dry) a měřením, resp. dodržováním max. hodnoty pH 6,0 jako povinného kritéria zajištění kvality významně přispěla k tomu, že „Bayerisches Rindfleisch“ se těší vysoké popularitě a vážnosti u spotřebitelů a představuje důležitou pomoc při rozhodování o koupi hovězího masa.

5.3. *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

Většina skotu a krav v Bavorsku se chová především v alpské oblasti, v předhůří Alp, v předalpské vrchovině a ve východobavorském středohoří. Tato i v dalších oblastech Bavorska staletá tradice a velký význam chovu dobytka a produkce hovězího masa pro bavorské zemědělství vedly k vysoké odborné kompetenci šlechtitelů i ostatních chovatelů skotu. Produkt „Bayerisches Rindfleisch“ je však spotřebiteli vysoce ceněn pro své specifické vlastnosti z hlediska kvality, prestiže a chuti masa, které vyplývají z jatečných zvířat výše popsaných typických bavorských plemen, dobrých přírodních podmínek pro produkci hovězího masa, jakož i kvality masa jatečných zvířat splňujících popsaná věková a hmotnostní kritéria. Tato skutečnost a důležitá role místního hovězího masa v kulinářské kultuře Bavorska přispěla k tomu, že se u „Bayerisches Rindfleisch“ jedná o regionální specialitu se zvláštní reputací, která je známá i za hranicemi Bavorska. Bavorsko je v Německu v chovu skotu číslem jedna a na mezinárodní úrovni zaujímá přední pozici v oblasti chovu plemen strakatého, hnědého a žlutého skotu. Z celkového počtu 12,7 milionu kusů dobytka všech plemen v Německu se chová 3,5 milionu – to je okolo 27 % – v bavorských podnicích.

Vysoká reputace, které se „Bayerisches Rindfleisch“ těší u spotřebitelů, vychází z desetiletí trvající kvalitní práce (značka kvality „Geprüfte Qualität – Bayern“) bavorského zemědělství a potravinářství. Tato prestiž byla několikrát a jednoznačně doložena již zmíněnými spotřebitelskými anketami v letech 1998, 2003 a 2007.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006) ⁽⁴⁾)

Markenblatt Heft 39 ze dne 27. 9. 2013, díl 7a-bb

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2017/36/Teil-7/20170908>

⁽⁴⁾ Viz poznámka pod čarou 2.

