



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 60

3. října 2017

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2017/C 331/01	Stažení oznámení o spojení podniků (Věc M.8580 – Mirova/Comsa/PGGM/Mas d'Enric Prison/Terrassa and la Bisbal Courts/Albali) ⁽¹⁾	1
2017/C 331/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.8632 – Remondis/TSR Recycling) ⁽¹⁾	1
2017/C 331/03	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.8576 – Balder/Varma/Serena) ⁽¹⁾	2

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2017/C 331/04	Směnné kurzy vůči euru	3
---------------	------------------------------	---

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2017/C 331/05	Informace členských států o ukončení rybolovu	4
2017/C 331/06	Informace členských států o ukončení rybolovu	4
2017/C 331/07	Informace členských států o ukončení rybolovu	5
2017/C 331/08	Informace členských států o ukončení rybolovu	5

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2017/C 331/09	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.8514 – Evonik/DSM/JV) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	6
---------------	---	---

JINÉ AKTY

Evropská komise

2017/C 331/10	Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	8
---------------	--	---

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Stažení oznámení o spojení podniků**(Věc M.8580 – Mirova/Comsa/PGGM/Mas d'Enric Prison/Terrassa and la Bisbal Courts/Albali)****(Text s významem pro EHP)**

(2017/C 331/01)

(nařízení Rady (ES) č. 139/2004)

Komise obdržela dne 8. září 2017 oznámení o navrhovaném spojení mezi podnikem Mirova, Comsa, PGGM, Mas d'Enric Prison, Terrassa and la Bisbal Courts a podnikem Albali. Dne 27. září 2017 informovala/y oznamující strana/y Komisi, že své oznámení stahuje/i.

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.8632 – Remondis/TSR Recycling)****(Text s významem pro EHP)**

(2017/C 331/02)

Dne 21. září 2017 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 němčině 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 32017M8632. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.8576 – Balder/Varma/Serena)****(Text s významem pro EHP)**

(2017/C 331/03)

Dne 19. září 2017 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 32017M8576. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euro ⁽¹⁾

2. října 2017

(2017/C 331/04)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1744	CAD	kanadský dolar	1,4693
JPY	japonský jen	132,50	HKD	hongkongský dolar	9,1739
DKK	dánská koruna	7,4418	NZD	novozélandský dolar	1,6336
GBP	britská libra	0,88418	SGD	singapurský dolar	1,6003
SEK	švédská koruna	9,6055	KRW	jihokorejský won	1 345,92
CHF	švýcarský frank	1,1399	ZAR	jihoafrický rand	16,0141
ISK	islandská koruna		CNY	čínský juan	7,8138
NOK	norská koruna	9,3770	HRK	chorvatská kuna	7,4970
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	15 933,08
CZK	česká koruna	25,995	MYR	malajsijský ringgit	4,9718
HUF	maďarský forint	311,44	PHP	filipínské peso	60,028
PLN	polský zlotý	4,3132	RUB	ruský rubl	68,0395
RON	rumunský lei	4,5878	THB	thajský baht	39,272
TRY	turecká lira	4,2067	BRL	brazilský real	3,7274
AUD	australský dolar	1,5036	MXN	mexické peso	21,5128
			INR	indická rupie	76,6965

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

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

Informace členských států o ukončení rybolovu

(2017/C 331/05)

V souladu s čl. 35 odst. 3 nařízení Rady (ES) č. 1224/2009 ze dne 20. listopadu 2009 o zavedení kontrolního režimu Unie k zajištění dodržování pravidel společné rybářské politiky ⁽¹⁾ bylo přijato rozhodnutí o ukončení rybolovu, jak je uvedeno v této tabulce:

Datum a čas ukončení	19.8.2017
Doba trvání	19.8.2017–31.12.2017
Členský stát	Portugalsko
Populace nebo skupina populací	BFT/AE45WM
Druh	Tuňák obecný (<i>Thunnus thynnus</i>)
Oblast	Atlantský oceán, východně od 45° z. d., a Středozemní moře
Druh(y) rybářského plavidla	—
Referenční číslo	15/TQ127

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 22.12.2009, s. 1.

Informace členských států o ukončení rybolovu

(2017/C 331/06)

V souladu s čl. 35 odst. 3 nařízení Rady (ES) č. 1224/2009 ze dne 20. listopadu 2009 o zavedení kontrolního režimu Unie k zajištění dodržování pravidel společné rybářské politiky ⁽¹⁾ bylo přijato rozhodnutí o ukončení rybolovu, jak je uvedeno v této tabulce:

Datum a čas ukončení	23.8.2017
Doba trvání	23.8.2017–31.12.2017
Členský stát	Belgie
Populace nebo skupina populací	MAC/2A34. i odpovídající zvláštní podmínky MAC/*02AN-, MAC/*4AN. a MAC/*FRO1
Druh	Makrela obecná (<i>Scomber scombrus</i>)
Oblast	IIIa a IV; vody Unie IIa, IIIb, IIIc a subdivize 22-32
Druh(y) rybářského plavidla	—
Referenční číslo	16/TQ127

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 22.12.2009, s. 1.

Informace členských států o ukončení rybolovu

(2017/C 331/07)

V souladu s čl. 35 odst. 3 nařízení Rady (ES) č. 1224/2009 ze dne 20. listopadu 2009 o zavedení kontrolního režimu Unie k zajištění dodržování pravidel společné rybářské politiky ⁽¹⁾ bylo přijato rozhodnutí o ukončení rybolovu, jak je uvedeno v této tabulce:

Datum a čas ukončení	23. srpna 2017
Doba trvání	23. srpna 2017–31. prosince 2017
Členský stát	Belgie
Populace nebo skupina populací	PLE/7HJK
Druh	Platýs evropský (<i>Pleuronectes platessa</i>)
Oblast	VIIh, VIIj a VIIk
Druh(y) rybářského plavidla	—
Referenční číslo	17/TQ127

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 22.12.2009, s. 1.

Informace členských států o ukončení rybolovu

(2017/C 331/08)

V souladu s čl. 35 odst. 3 nařízení Rady (ES) č. 1224/2009 ze dne 20. listopadu 2009 o zavedení kontrolního režimu Unie k zajištění dodržování pravidel společné rybářské politiky ⁽¹⁾ bylo přijato rozhodnutí o ukončení rybolovu, jak je uvedeno v této tabulce:

Datum a čas ukončení	5. září 2017
Doba trvání	5. září 2017 – 31. prosince 2017
Členský stát	Nizozemsko
Populace nebo skupina populací	ANF/04-N.
Druh	Ďasovití (<i>Lophiidae</i>)
Oblast	Vody Norska oblasti IV
Druh(y) rybářského plavidla	—
Referenční číslo	18/TQ127

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 22.12.2009, s. 1.

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.8514 – Evonik/DSM/JV)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2017/C 331/09)

1. Komise dne 22. září 2017 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Evonik (Německo), kontrolovaného podnikem RAG Stiftung,
- DSM (Nizozemsko),
- společného podniku (Nizozemsko).

Podniky Evonik a DSM získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a čl. 3 odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad společným podnikem.

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

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Evonik: výroba speciálních chemických látek a jejich uvádění na trh,
- podniku DSM: chemická společnost působící v oblastech výživy, výkonných materiálů a nově vznikajících podniků,
- společného podniku: výroba a prodej produktu, který má představovat alternativu k ostatním zdrojům omega-3 mastných kyselin určeným pro produkci výživy zvířat.

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. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.8514 – Evonik/DSM/JV

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

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

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

E-mail:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax:

+32 22964301

Poštovní adresa:

Commission européenne / Europese Commissie

Direction générale de la concurrence

Greffé des concentrations

1049 Bruxelles/Brussel

BELGIQUE/BELGIË

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti 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 331/10)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ“ (SKOR THNOT KAMPONG SPEU)**č. EU: PGI-KH-2156 – 28.7.2016****CHZO (X) CHOP ()****1. Název****„ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ“ (Skor Thnot Kampong Speu)****2. Členský stát nebo třetí země**

Kambodža

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

Třída 1.8 Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1**„ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ“ (Skor Thnot Kampong Speu)** je palmový cukr vyrobený z mízy cukrové palmy – lontaru vějířového (*Borassus flabellifer* L.).**„ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ“ (Skor Thnot Kampong Speu)** charakterizuje výrazná vůně a světle hnědá barva připomínající dýni.Vyrábějí, zpracovávají a prodávají se 4 typy **„ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ“ (Skor Thnot Kampong Speu)**:

— palmový cukr krystal,

— palmová cukrová pasta,

— palmový cukr kostky,

— palmový cukrový sirup.

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

Podrobný popis různých druhů „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ“ (Skor Thnot Kampong Speu)

Druh	Struktura	Barva dle vzorníku Pantone Popis	Vůně	Chuť	Chemické vlastnosti
cukr krystal	— neulpívá na prstech — velikost zrnka je maximálně 1,5 mm — suchý	712 C nebo 713 C	Výrobek by neměl mít aroma po houkách ani spálenině	— velmi sladký — středně výrazná až výrazná chuť palmového cukru — velmi slabá kyselost a hořká chuť	Brix > 95 % pH = 4,5–6,5 Aw ≤ 0,45
cukrová pasta	— neulpívá na prstech nebo jen velmi slabě — malý procentuální podíl krystalových zrněk	131 C až 1 205 C		— středně až velmi sladká — velmi slabá kyselost a hořká chuť — středně výrazná až výrazná chuť palmového nektaru	Brix = 85–95 % pH = 4,5–6,5 Aw ≤ 0,8
cukr kostky	— průměrný až vysoký procentuální podíl krystalových zrněk — malý procentuální podíl prášku — suchý	160 C až 712 C		— středně až velmi sladký — středně výrazná až výrazná chuť palmového cukru — středně kyselá a mírně hořká chuť	Brix = 90–95 % pH = 4,5–6,5 Aw ≤ 0,7
cukrový sirup	— přilnavý	712 C až 1 815 C		— středně sladký — středně výrazná chuť palmového cukru — mírně kyselá chuť	Brix: 50–70 % pH = 3,5–6,5 Aw ≤ 0,85

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

—

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

1. Sklizeň

Výrobci musí sklízet mizu palem, které se nacházejí ve vymezené zeměpisné oblasti.

2. Sběr palmové mízy

Sběr a zpracování palmové mízy se provádí v období od 1. prosince do 31. května následujícího roku pomocí speciálního nástroje, bambusové nádoby zvané bampong.

Po sejmutí bampongu z palem nesmějí výrobci před zpracováním mízu přelévát do plastových láhví ani jiných nádob.

Před zpracováním musí výrobci odfiltrovat palmovou mízu pomocí jemných cedníků, u nichž velikost ok nepřesahuje 15 mikronů.

3. Zpracování (vaření) palmové mízy

Palmová míza se zpracovává v pánvích na sporácích. Do pánví nesmějí proniknout žádné další látky. Po dosažení cílového bodu vypařování se pánev odebere ze sporáku, produkt začne krystalizovat a palmový cukr bělat. Ke zpracování palmové mízy se používají speciální nástroje jako *antok* a *khno* (tradiční nástroje vyrobené ze dřeva nebo nerezové oceli).

4. Skladování palmového cukru

Palmový cukr se před zabalením skladuje v těchto materiálech: hliněných (keramických) nádobách, plastových nádobách nebo plastových sáčcích, které jsou zdravotně nezávadné pro potraviny.

	cukr krystal	cukrová pasta	cukr kostky	cukrový sirup
doba dočasného skladování před balením	3 měsíce	3 měsíce	3 měsíce	3 měsíce
délka používání (minimální trvanlivost)	3 roky	1 rok	1 rok	2 roky

Palmový cukr je nutné skladovat za těchto podmínek:

- suché místo,
- bez přístupu slunečního světla.

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

Po sběru a zpracování palmového cukru zemědělci nebo provozovatelé cukr před zabalením uskladní na dobu maximálně 3 měsíců.

Balířny nesmějí používat materiály, které by mohly ovlivňovat kvalitu cukru. Správné balení musí splňovat tyto podmínky:

- Balení nesmí vyvolávat žádnou chemickou reakci mezi obalem a výrobky.
- Balení musí udržovat výrobek v dobrém stavu.
- Balení musí být šetrné k životnímu prostředí (výroba, recyklace a přeprava materiálů).

Přeprava „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ“ (Skor Thnot Kampong Speu) na dlouhé vzdálenosti může ovlivnit aroma a kvalitu „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ“ (Skor Thnot Kampong Speu). Kromě toho je balení „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ“ (Skor Thnot Kampong Speu) podmíněno dobrou znalostí tohoto výrobku.

Balení „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ“ (Skor Thnot Kampong Speu) lze provádět ve třech okresech, kde probíhá produkce (okresy Oudong a Samrong Tong v provincii Kampong Speu a okres Ang Snuol v provincii Kandal), nebo v následujících sousedních okresech:

- Kampong Chhnang: Kampong Tralach, Sameakki Mean Chey, Rolea Bier a Krong Kampong Chhang,
- Kampong Speu: Oral, Thpong, Phnom Sruoch, Basedth, Kong Pisey a Krong Chbar Mon,
- Kandal: Kandal Stoeung a Ponhea Lueu,
- město Phnompenh.

Balírny „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ“ (Skor Thnot Kampong Speu) sídlí tradičně v provincii Kampong Chhang, v provincii Kandal a ve městě Phnompenh. Odborné znalosti a know-how týkající se balení výrobků z palmového cukru mají již dlouhá léta. Na základě toho a s ohledem na spojitost zeměpisné oblasti sběru a zpracování palmové mízy rozhodlo „Sdružení na podporu palmového cukru z Kampong Speu“ o tom, že určité okresy provincie Kampong Chhnang, provincie Kandal a města Phnompenh (viz mapu v bodu 4 níže) budou označeny jako oficiální oblasti balení „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ“ (Skor Thnot Kampong Speu).

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

Na obalech a nádobách s výrobkem musí být uveden název výrobku. Zeměpisné označení musí být uvedeno písmem, které velikostí odpovídá největším z ostatních nápisů na balení.

Nápis „chráněné zeměpisné označení“ nebo zkratka „CHZO“ musí být uvedeny poblíž názvu „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ“ (Skor Thnot Kampong Speu), u kterého může být uveden překlad.

Balení musí být označeno individuálním číslem šarže, které zajišťuje pravost a zpětnou sledovatelnost výrobku. Všichni provozovatelé jsou členy „Sdružení na podporu palmového cukru z Kampong Speu“. Zdarma získají identifikační číslo člena, které musí uvádět jako součást čísla šarže.

Na obalu musí být také zřetelně vidět:

- logo CHZO EU,
- kolektivní logo „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ“ (Skor Thnot Kampong Speu) v příslušném jazyce,



- národní logo pro kambodžská chráněná zeměpisná označení (vyobrazené níže).



Volitelně může být vyobrazeno také logo chráněného zeměpisného označení (nebo podobné) jiných zemí či regionů, kde „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ“ (Skor Thnot Kampong Speu) požívá tento status.

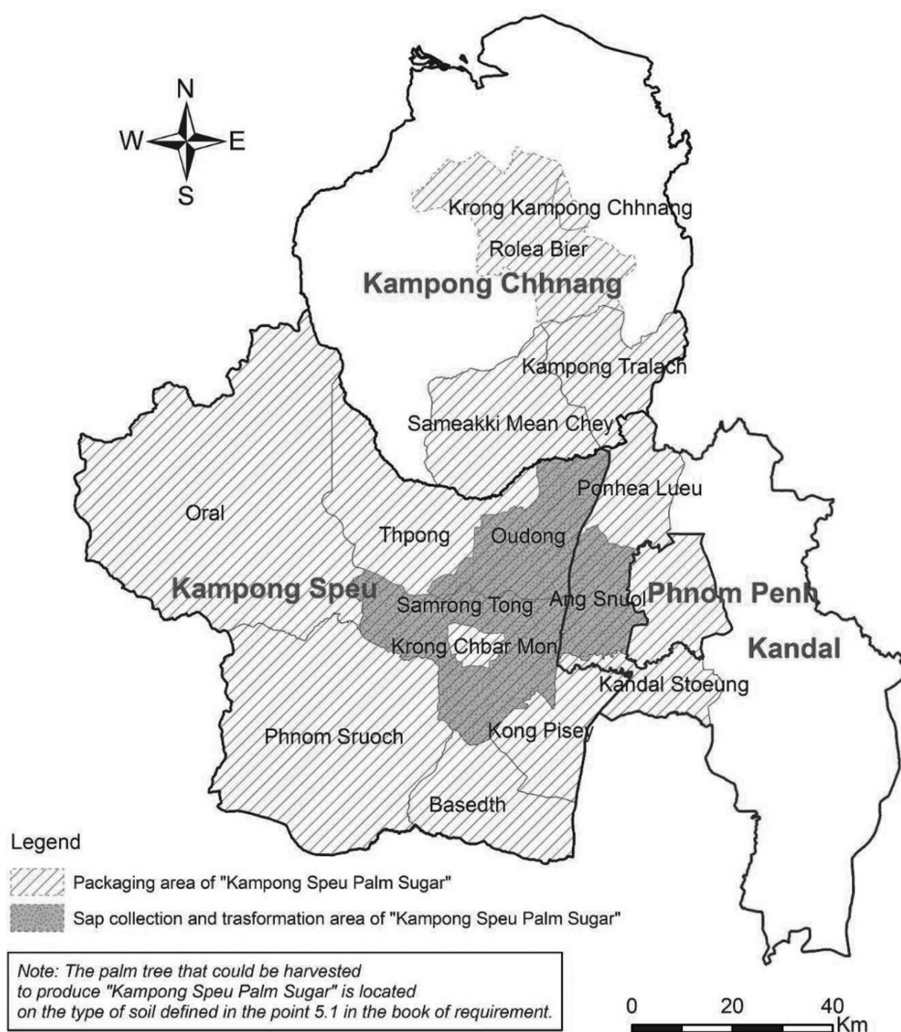
4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisnou oblast vyhrazenou sběru a zpracování palmové mízy tvoří tři okresy, které se nacházejí ve střední části jižní Kambodže:

- okresy Oudong a Samrong Tong v provincii Kampong Speu a
- okres Ang Snuol v provincii Kandal.

Balení „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ“ (Skor Thnot Kampong Speu) se provádí ve třech okresech, kde probíhá výroba (okresy Oudong a Samrong Tong v provincii Kampong Speu a okres Ang Snuol v provincii Kandal), nebo v následujících sousedních okresech:

- Kampong Chhnang: Kampong Tralach, Sameakki Mean Chey, Rolea Bier a Krong Kampong Chhang,
- Kampong Speu: Oral, Thpong, Phnom Sruoch, Basedth, Kong Pisey a Krong Chbar Mon,
- Kandal: Kandal Stoeung a Ponhea Lueu,
- město Phnompenh.



5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Existuje příčinná souvislost mezi pověstí a kvalitou produktu a jeho zeměpisným původem.

Historie a pověst

Cukrová palma (*Borassus flabellifer*, v khmerštině „Doeum Thnot“) se vyskytuje v mnoha oblastech Kambodže. Zemědělci sázejí palmy v okolí domů a vesnic, podél silnic a na náspech rýžových polí. Literatura o zemědělství v Kambodži uvádí, že kultura palmového cukru se začala rozmáhat v roce 1901 po vydání královského nařízení, podle nějž měl každý zemědělec na svém rýžovém poli zasadit *Borassus*. V roce 2005 se cukrová palma královským výnosem dostala do znaku Kambodže.

V roce 1967 napsal známý francouzský geograf Jean Delvert, že hlavní oblastí výroby palmového cukru je region Kampong Speu, kde se pěstuje přes 375 000 palm (Le Paysan cambodgien, Jean Delvert, 1961). Podle Delverta byli již v 50. letech 20. století zemědělci v provinciích Kampong Speu a Kandal proslulí svými odbornými znalostmi a know-how o sklizni mízy cukrových palm: „pěstování a výroba „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ“ (Skor Thnot Kampong Speu) vyžadují dlouhodobou zkušenost: v phumech (vesnicích) ví, jak vyrábět thnot jen pár lidí a ve většině oblastí ji neovládá vůbec nikdo: odborníci na pěstování palm se nacházejí jen v hlavních regionech výroby (Kandal, Kampong Speu, Kampong Chhnang), kde se provádí sklizeň“. V provincii Kampong Speu se krystalový cukr z palm vyrábí od 70. let 20. století.

Název „Kampong Speu“ souvisí s výrobou cukru a palmový cukr se považuje za tradiční produkt této oblasti. Proslulost regionu Kampong Speu výrobou cukru je uváděna i v průvodcích, především v průvodci „Asia life guide“ (článek Anity Surewiczové ze dne 1. března 2008).

Články o „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ“ (Skor Thnot Kampong Speu) vycházejí pravidelně také v novinách vydávaných v Kambodži a v regionu ASEAN, například v deníku Phnom Penh Post (článek „Vývoz palmového cukru vzrostl o 138 procent“ ze dne 8. prosince 2014). Palmový cukr „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ“ (Skor Thnot Kampong Speu) je rovněž předmětem propagačních kampaní otiskovaných v novinách, například v deníku Cambodia Daily.

Kvalita daná zeměpisným původem

Oblastí výroby „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ“ (Skor Thnot Kampong Speu) je nížina, která v období dešťů není zaplavována. Průměrný roční úhrn srážek v oblasti výroby „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ“ (Skor Thnot Kampong Speu) činí cca 1 200 mm, deštivých dnů v roce je zde v průměru 105. Má se za to, že z celého Kambodžského království je to oblast s nejnižším úhrnem srážek.

Palmy používané k výrobě „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ“ (Skor Thnot Kampong Speu) se nacházejí v okresech Oudong a Samrong Tong provincie Kampong Speu a v okrese Ang Snuol provincie Kandal. Tyto palmy rostou v červenožluté podzolové půdě, což je zvláštní typ písčité půdy, která je nejméně 80 cm hluboká a má vrstvu štěrku s dobrou odvodňovací schopností.

Na základě studií a analýzy bylo prokázáno, že palmová míza pocházející z těchto tří okresů má vysokou koncentraci cukru. Všichni, kdo jsou zapojeni do podnikání s palmovým cukrem (výrobci, zpracovatelé i místní prodejci), uznávají, že umístění stromů v hlubokých písčitých půdách je klíčovým faktorem ovlivňujícím kvalitu cukru. Analýza vzorků palmového cukru z různých okresů a provincií dospěla k závěru, že koncentrace cukru v míze je nejvyšší právě ve třech okresech vymezených jako oblast výroby. Tím se vysvětluje bohaté aroma „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ“ (Skor Thnot Kampong Speu).

Existuje přímý vztah mezi geografickou oblastí a specifickou kvalitou „ស្ករត្នោតកំពង់ស្ពឺ“ (Skor Thnot Kampong Speu), která je dána kombinací více faktorů:

Přírodní faktory:

- Neúrodnost písčitých půd v regionu poskytuje pro cukr aromatictější a koncentrovanější mízu (o 2° až 3° Brixovy škály více než v jiných oblastech), než jakou poskytují palmy v jiných provinciích s úrodnější půdou.
- Výrobní oblast vykazuje z celé Kambodži také nejnižší množství srážek, díky čemuž je míza koncentrovanější, a má tudíž bohaté aroma.

Lidské faktory / specifické know-how:

- Postupy výrobců: Výrobci uplatňují při řízení sklizně mízy a výroby palmového cukru své odborné znalosti.

Palmový cukr sklízí místní pracovníci, kteří jsou zruční a mrštní. Šplhají do korun palm, kde sbírají mizu z vrcholků palm. Palmová miza se sbírá pomocí bambusových nádob (tzv. bampongů). Použití plastových nádob je zakázáno. Do bampongu se vloží kousek dřeva typu *popel* nebo *koki*, který zpomalí fermentaci palmové mízy. Zpracování palmové mízy vyžaduje použití tradičních nástrojů jako *antok* a *khno*.

Aromatické vlastnosti mízy závisí na počtu bampongů umístěných v úrovni květenství a na toku mízy. Do jedné nádoby může výrobce vložit nejvýše 1 samičí květ nebo 4 samčí květy palmy.

Nádoby se z palmy snímají do 15 hodin po instalaci a proces zpracování sklizené mízy začíná do 2 hodin po sběru.

Výrobci vyvinuli odborné postupy vaření mízy, které umožňují extrahovat kvalitní cukr v závislosti na požadovaném typu konečného produktu.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

<http://cambodiaip.gov.kh/TemplateTwo.aspx?parentId=78&menuid=230389&childMasterMenuId=230389&lang=en>

