



Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2018/C 187/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.8833 – Alps/Alpine) ⁽¹⁾	1
2018/C 187/02	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.8895 – 3i Group/FSI/Hermes/Scandlines) ⁽¹⁾	1

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2018/C 187/03	Výmenný kurz eura	2
---------------	-------------------------	---

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

2018/C 187/04	Oznámenie Komisie podľa článku 17 ods. 5 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o spoločných pravidlách prevádzky leteckých dopravných služieb v Spoločenstve – Výzva na predkladanie ponúk v súvislosti s prevádzkou pravidelných leteckých dopravných služieb v súlade so záväzkami vyplývajúcimi zo služieb vo verejnom záujme ⁽¹⁾	3
---------------	---	---

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2018/C 187/05	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.8901 – HSBC/Global Payments) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	4
2018/C 187/06	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.8889 – Teva/PGT OTC Assets) ⁽¹⁾	6

INÉ AKTY

Európska komisia

2018/C 187/07	Uverejnenie žiadosti o schválenie nepodstatnej zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 druhým pododsekom nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny	7
2018/C 187/08	Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny	13
2018/C 187/09	Oznámenie – verejná konzultácia – Zemepisné označenia z Kolumbie, ktoré sa majú chrániť ako zemepisné označenia v Európskej únii	18

⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii**(Vec M.8833 – Alps/Alpine)****(Text s významom pre EHP)**

(2018/C 187/01)

Dňa 24. mája 2018 sa Komisia rozhodla nevzniesť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32018M8833. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii**(Vec M.8895 – 3i Group/FSI/Hermes/Scandlines)****(Text s významom pre EHP)**

(2018/C 187/02)

Dňa 25. mája 2018 sa Komisia rozhodla nevzniesť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32018M8895. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

31. mája 2018

(2018/C 187/03)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,1699	CAD	Kanadský dolár	1,5038
JPY	Japonský jen	127,33	HKD	Hongkongský dolár	9,1818
DKK	Dánska koruna	7,4436	NZD	Novozélandský dolár	1,6681
GBP	Britská libra	0,87680	SGD	Singapurský dolár	1,5656
SEK	Švédská koruna	10,2683	KRW	Juhokórejský won	1 261,25
CHF	Švajčiarsky frank	1,1526	ZAR	Juhoafrický rand	14,7031
ISK	Islandská koruna	122,90	CNY	Čínsky juan	7,4951
NOK	Nórska koruna	9,5375	HRK	Chorvátska kuna	7,3870
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	16 269,80
CZK	Česká koruna	25,797	MYR	Malajzijský ringgit	4,6562
HUF	Maďarský forint	318,89	PHP	Filipínske peso	61,507
PLN	Poľský zlotý	4,3058	RUB	Ruský rubel	72,5759
RON	Rumunský lei	4,6508	THB	Thajský baht	37,472
TRY	Turecká líra	5,2628	BRL	Brazílsky real	4,3626
AUD	Austrálsky dolár	1,5414	MXN	Mexické peso	23,2461
			INR	Indická rupia	78,8020

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

Oznámenie Komisie podľa článku 17 ods. 5 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o spoločných pravidlách prevádzky leteckých dopravných služieb v Spoločenstve

Výzva na predkladanie ponúk v súvislosti s prevádzkou pravidelných leteckých dopravných služieb v súlade so záväzkami vyplývajúcimi zo služieb vo verejnom záujme

(Text s významom pre EHP)

(2018/C 187/04)

Členský štát	Švédsko
Príslušné trate	Arvidsjaur – Arlanda (Štokholm) Gällivare – Arlanda (Štokholm)
Obdobie platnosti zmluvy	september 2018 – október 2019
Termín na predkladanie ponúk	dva mesiace po uverejnení tejto výzvy na predkladanie ponúk
Adresa, na ktorej možno získať znenie výzvy na predkladanie ponúk a všetky relevantné informácie a/alebo dokumentáciu v súvislosti s verejnou súťažou a so záväzkom vyplývajúcim zo služby vo verejnom záujme	<p>Ďalšie informácie získate na adrese:</p> <p>Trafikverket (Švédska dopravná správa) SE-781 87 Borlänge SVERIGE http://www.trafikverket.se/Foretag/Upphandling/Aktuella-upphandlingar/ Číslo výzvy: CTM: 184689 Tel. +46 771921921</p> <p>Kontaktné osoby:</p> <p>Håkan Jacobsson: hakan.jacobsson@trafikverket.se Lisa Berglundová: lisa.a.berglund@trafikverket.se</p>

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentracii**(Vec M.8901 – HSBC/Global Payments)****Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu****(Text s významom pre EHP)**

(2018/C 187/05)

1. Komisii bolo 28. mája 2018 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- HSBC Holdings plc. („HSBC“, Spojené kráľovstvo),
- Global Payments Inc. („GP“, Spojené štáty),
- Spoločný podnik („SP“, Mexiko).

Podniky HSBC a GP získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) a článku 3 ods. 4 nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad celým podnikom SP.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií v novozaloženej spoločnosti tvoriacej spoločný podnik.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- HSBC: poskytovanie produktov retailového a komerčného bankovníctva, poistenia, správy aktív a globálnej likvidity, ako aj riadenia peňažných tokov,
- GP: poskytovanie služieb spojených so spracovaním kartových platieb a
- SP: poskytovanie služieb prijímania platobných transakcií v Mexiku.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách.

V súlade s oznámením Komisie o zjednodušenom postupe pri riešení niektorých koncentracií podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v uvedenom oznámení.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby jej predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Vždy je nutné uviesť toto referenčné číslo:

M.8901 – HSBC/Global Payments

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie o fúziách“).

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

Pripomienky možno Komisii zaslať e-mailom, faxom alebo poštou. Použite tieto kontaktné údaje:

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

Fax +32 22964301

Poštová adresa:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Predbežné oznámenie o koncentracii
(Vec M.8889 – Teva/PGT OTC Assets)
(Text s významom pre EHP)
(2018/C 187/06)

1. Komisii bolo 25. mája 2018 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Teva Pharmaceuticals Industries Ltd („Teva“, Izrael),
- Časť činností spojených s bezpredpisovými liekmi („OTC“), ktorú podnik Teva v minulosti vložil do spoločného podniku („PGT“) pod kontrolou podniku The Procter & Gamble Company („P&G“, Spojené štáty)(„cieľový podnik“).

Podnik Teva získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách výlučnú kontrolu nad cieľovým podnikom.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom zmluvy alebo akýmkoľvek inými prostriedkami.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Teva: globálna farmaceutická spoločnosť, ktorá vyvíja, vyrába a predáva generiká a farmaceutické špeciality, ako aj biologické lieky a účinné látky,
- cieľový podnik: viacero bezpredpisových farmaceutických výrobkov, ktoré podnik Teva v minulosti vložil do PGT vrátane okrajového predaja kozmetických výrobkov, zdravotníckych pomôcok, výživových doplnkov a všeobecného spotrebného tovaru.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby jej predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Vždy je nutné uviesť toto referenčné číslo:

M.8889 – Teva/PGT OTC Assets

Pripomienky možno Komisii zaslať e-mailom, faxom alebo poštou. Použite tieto kontaktné údaje:

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

Fax +32 22964301

Poštová adresa:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie o fúziách“).

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o schválenie nepodstatnej zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 druhým pododsekom nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2018/C 187/07)

Európska komisia schválila túto nepodstatnú zmenu v súlade s článkom 6 ods. 2 tretím pododsekom delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) č. 664/2014 ⁽¹⁾

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE NEPODSTATNEJ ZMENY

Žiadosť o schválenie nepodstatnej zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 druhým pododsekom nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽²⁾

„COMTÉ“

EÚ č.: PDO-FR-0116-AM02 – 5.10.2017

CHOP (X) CHZO () ZTŠ ()

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Názov: Comité interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC)

Adresa: Avenue de la résistance

BP 20026

39801 Poligny Cedex

FRANCE

Tel.: +33 384372351

E-mail: cigc@comte.com

Výbor CIGC pozostáva z výrobcov mlieka, spracovateľov a osôb, ktoré majú na starosti zrenie syra, zúčastňujúcich sa na výrobe CHOP „Comté“, a preto je oprávnený predložiť túto žiadosť.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Francúzsko

3. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena týka— Opis výrobku— Dôkaz o pôvode— Spôsob výroby— Súvislosť— Označovanie— Iné: [Formálne zmeny: Zemepisná oblasť, Odkazy na kontrolné orgány]**4. Typ zmeny (zmien)**

— Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorá sa považuje za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nie je potrebná zmena uverejneného jednotného dokumentu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Zmena špecifikácie výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrované CHOP alebo CHZO, ktorá sa považuje za nepodstatnú v súlade s článkom 53 ods. 2 tretím pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, v prípade ktorej je potrebná zmena uverejneného jednotného dokumentu.
- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorá sa považuje za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).
- Zmena špecifikácie registrovanej ZTŠ, ktorá sa považuje za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 štvrtého pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

5. Zmena (zmeny)

Kapitola 5: „Opis spôsobu výroby výrobku“

Podkapitola 5.1.18 „Dojenie“:

Ustanovenie platnej špecifikácie „Dojiť sa musí dvakrát denne, ráno a večer, a to pravidelne v danú hodinu, a preto automatizované dojenie nie je možné.“ sa nahrádza takto: „Dojiť sa musí dvakrát denne, ráno a večer, a to pravidelne v danú hodinu, a preto automatizované dojenie nie je možné. Použitie dojacieho robota je zakázané.“

Cieľom ustanovenia „automatizované dojenie nie je možné“ v platnej špecifikácii je zachovanie know-how a predstavy o výrobku s CHOP „Comté“. V čase vypracovania návrhu ustanovenia platnej špecifikácie, keď sa objavili všetky prvé prototypy dojacích robotov, nebolo možné, aby bolo ustanovenie presnejšie. Dnes sa zdá vhodnejšie dojacie roboty výslovne zakázať.

Know-how totiž na každom stupni výrobného postupu syru „Comté“ zahŕňa osobitnú činnosť:

- dojenie poľnohospodárom,
- harfovanie syreniny, ktoré vykonáva výrobca syra,
- triedenie syra osobou, ktorá má na starosti zrenie.

Dojenie na účely výroby syra zo surového mlieka si vyžaduje špecifické know-how chovateľa. V tejto kritickej fáze výrobného procesu ide o zachovanie flóry surového mlieka. V tomto ohľade je chovateľ jediný, kto môže na individuálnom základe určiť metódu čistenia strukov, aby sa zaručilo, že mlieko môže rozvinúť svoj plný potenciál, ktorý je zdrojom typických vlastností syra. Okrem toho dojenie predstavuje pre chovateľa dôležitý moment, keď je prítomný a môže monitorovať zdravotný stav svojho stáda a všimnúť si aj slabé signály v správaní zvierat a urobiť potrebné opatrenia predtým, ako by došlo k problémom.

Používanie dojacieho robota by teda čiastočne spochybnilo zásadu výroby syra „Comté“, ktorej základom je tradičné know-how zaručujúce typické vlastnosti syra „Comté“.

Toto znenie okrem toho umožňuje prevádzkovateľovi lepšie pochopiť podmienky výroby a uľahčuje kontrolu.

Iné: aktualizácia znenia

V položke „Vymedzenie zemepisnej oblasti“ sa aktualizoval zoznam obcí tvoriacich zemepisnú oblasť po zlúčení viacerých obcí bez toho, aby sa zmenil rozsah zemepisnej oblasti.

Aktualizovala sa položka „Odkazy na kontrolné orgány“:

- Zahŕnul sa názov a kontaktné údaje príslušného orgánu členského štátu.
- Názov a kontaktné údaje certifikačného orgánu sa nahrádzajú takto: „Overovanie dodržiavania špecifikácie výrobku pred uvedením výrobku na trh zabezpečuje v súlade s ustanoveniami článku 37 nariadenia č. 1151/2012 certifikačný orgán pre výrobky, ktorého názov a kontaktné údaje sú k dispozícii na webovom sídle INAO a v databáze Európskej komisie.“

Jednotný dokument:

V uverejnenom jednotnom dokumente sa aktualizovalo znenie opisu zemepisnej oblasti po zmene rozsahu niektorých kantónov bez zmeny rozsahu zemepisnej oblasti.

6. Aktualizovaná špecifikácia výrobku (len v prípade CHOP a CHZO)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„COMTÉ“

EÚ č.: PDO-FR-0116-AM02 – 5.10.2017

CHOP (X) CHZO ()

1. **Názov:**

„Comté“.

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko.

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.3. Syry.

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Comté“ je syr vyrábaný z kravského mlieka, ktoré sa spracúva surové. Ide o tepelne spracovaný, lisovaný syr solený na povrchu alebo v slanom náleve. V momente uvedenia na trh po období zrenia minimálne 120 dní je to syr slonovinovej až žltej farby zvyčajne s „otvorom“, ktorý môže dosahovať veľkosť malej čerešne.

Syr „Comté“ obsahuje minimálne 45 gramov a maximálne 54 gramov tuku na 100 gramov syra po úplnom vysušení a obsah sušiny je najmenej 62 gramov na 100 gramov syra. Obsah soli je najmenej 0,6 gramu chloridu sodného na 100 gramov syra. Obsah vody v odtučnenej hmote syra je najviac 54 %.

Syr „Comté“ sa predkladá spotrebiteľom vo forme bochníka, ktorý má hmotnosť 32 – 45 kilogramov, priemer 55 – 75 centimetrov, rovnú alebo mierne vypuklú bočnú stranu s výškou 8 – 13 centimetrov, trenú, pevnú a zrnitú kôru zlatožltej až hnedej farby. Hrúbka v strede bochníka neprekračuje výšku bočných strán upravenú koeficientom 1,4.

Syr „Comté“ sa môže spotrebiteľom predkladať aj v podobe balení porciovaného alebo strúhaného syra.

Chuť syra „Comté“ je komplexná. Hoci je všeobecný senzorický rozsah rovnaký pre všetky bochníky, možno tvrdiť, že neexistujú dva úplne totožné bochníky syra „Comté“. Pri syre „Comté“ bolo identifikovaných šesť hlavných skupín aróm (ovocná, mliečna, pražená, rastlinná, živočíšna, korenistá), ktoré zahŕňajú viac než 90 odtieňov.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Mlieko pochádza od stád dojníc plemena Montbéliarde (typ plemena 46) alebo plemena francúzsky Simmental (typ plemena 35), alebo krížencov týchto dvoch plemien s osvedčenou príbuznosťou.

Mlieko sa zbiera z okruhu ohraničeného priemerom maximálne 25 kilometrov. Toto ustanovenie tým, že obmedzuje dĺžku prepravy, chráni mlieko pred štrukturálnym znehodnotením spôsobeným prepravou. Umožňuje tak spracovanie mlieka za podmienok stanovených v špecifikácii (surové mlieko), ktorých cieľom je podporiť rozvoj endogénnej mliečnej flóry.

Na zachovanie kvality a osobitosti výrobku bola stanovená maximálna mlieková úžitkovosť na hektár potenciálne trávnej plochy.

Pokiaľ ide o spracovanie mlieka, na zaručenie kvality výrobku je maximálna kapacita kadi obmedzená na presypanie maximálne 12 syrov na kaď. V priebehu 24 hodín sa nemôžu uskutočniť viac než tri výrobné cykly v tej istej kadi.

S cieľom zabezpečiť úzke prepojenie medzi krajom a výrobkom prostredníctvom špecifickej výživy zo zemepisnej oblasti sú doplnkové krmivá obmedzené na 1 800 kg na dojnicu ročne. V poľnohospodárskom podniku predstavuje účinne využívaná zatravnená plocha minimálne 1 hektár na dojnicu. Pasenie je povinné tak dlho, kým to umožňujú klimatické podmienky, nosnosť pôdy a prítomnosť trávy. Všetky tieto ustanovenia zahŕňajú podmienku, že minimálne 70 % krmiva stáda pochádza zo zemepisnej oblasti. Základná krmná dávka dojníc pochádza v plnej miere zo zemepisnej oblasti.

S cieľom chrániť tradičnú pastvu sa počas vegetačného obdobia zakazujú prevádzkové systémy, pri ktorých sa všetko krmivo dopravuje priamo do kŕmneho žľabu, a pasenie ostáva dominantné.

Počas celého roka je zakázané kŕmiť stádo dojnic fermentovanou stravou vo forme siláže alebo v inej forme, aby sa zamedzilo technologickým rizikám pri výrobe a zrení syrov spojených s týmito praktikami.

Vo výžive stáda dojnic sa povoľujú len suroviny a doplnkové krmivá pochádzajúce z produktov bez genetickej úpravy, aby sa zachoval tradičný charakter výživy.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Produkcia mlieka, výroba a zrenie syrov sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Krájanie a balenie porcií syra „Comté“ nadväzuje na fázu zrenia. Vyžaduje si osobitné odborné znalosti a má priamy a istý vplyv na kvalitu výrobku, keďže je potrebné roztriediť bochníky a odstrániť tie, ktoré nie sú vhodné na spotrebiteľské balenia. Tieto podmienky tak umožňujú čo najlepšie dodržať optimálne podmienky ochrany syra nad rámec jeho prezentácie v bochníkoch a zabezpečiť fyzickú a organoleptickú celistvosť syra „Comté“ pre spotrebiteľa.

Tieto dôvody potvrdzujú v prípade spotrebiteľského balenia potrebu krájania a/alebo strúhania v zemepisnej oblasti.

V prípade spotrebiteľského balenia,

- bochníky sa môžu krájať v lehote maximálne 15 celých dní nasledujúcich po dni vybratia z pivnice, kde prebieha zrenie. Počas tejto lehoty sú uskladnené pri teplote 4 °C – 8 °C a vlhkosti vzduchu maximálne 85 %,
- porcie nižšej jednotkovej hmotnosti ako 40 gramov alebo porcie určené na strúhanie je možné zbaviť kôry. V prípade veľmi vlhkej alebo poškodenej kôry sa odkôrnenie urobí hneď po rozkrojení. V prípade zdravej kôry sa uskutoční do 8 hodín po prvom rozkrojení. Kusy bez kôry sa môžu skladovať na vzduchu maximálne 72 hodín; potom sa umiestnia do vakuu. Uskladnenie vo vakuu nemôže trvať dlhšie než 15 dní,
- na krájacej a baliacej linke súčasne neprebíha žiadny úkon s iným výrobkom, ako je označenie „Comté“.

Krájanie a strúhanie sú možné mimo zemepisnej oblasti, ak sa uskutočňujú pred očami spotrebiteľa.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Štítok každého syra s chráneným označením pôvodu „Comté“ obsahuje názov označenia uvedený písmenami, ktorých veľkosť zodpovedá aspoň dvom tretinám veľkosti najväčších písmen, ktoré sa nachádzajú na označení.

Na štítku sa nachádza symbol „CHOP“ Európskej únie. Takisto sa na ňom môže uviesť „chránené označenie pôvodu“.

Výrobca alebo osoby, ktoré majú na starosti zrenie a spotrebiteľské balenie, zreteľne uvedú svoje meno a adresu, ktorá sa povinne nachádza v danej oblasti.

Použitie akéhokoľvek prívlastku alebo iného označenia spojeného s uvedeným chráneným označením sa zakazuje na štítku, v reklame, na faktúrach alebo v obchodnej dokumentácii, okrem osobitných obchodných alebo výrobných značiek.

Na syroch predávaných s označením pôvodu „Comté“ sa uvádzajú stanovené identifikačné značky. Na každom bochníku je na bočnej strane pred opustením pivnice, kde dozrieva, umiestnená identifikačná páska zelenej alebo tehlovohnedej farby. Každá zabalená porcia je označená logom „Comté clochettes vertes“. Pre spotrebiteľské porcie sú na prednej strane povinné logo „Comté clochette verte“ a pomenovanie „Comté“ písmenami, ktorých veľkosť zodpovedá aspoň dvom tretinám veľkosti najväčších písmen, s kódom farby zelená Pantone 349C.

Keď sa bochník predáva vcelku, na bočnej strane pod identifikačnou páskou sa nachádza kazeínový štítok zelenej farby elipsovitého tvaru s týmito nápismi vytlačenými čiernou farbou: Francúzsko, „Comté“, číslo výrobného závodu a mesiac výroby. Deň výroby je uvedený na kazeínovom štítku umiestnenom v blízkosti zeleného kazeínového štítku.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

V Ain:

Kantóny Bellegarde-Sur-Valserine, Nantua, Oyonnax, Pont-d'Ain, Thoiry.

Kantóny Ambérieu-En-Bugey okrem obcí Château-Gaillard a Saint-Maurice de Remens; Gex okrem obcí Sauverny a Versonnex; Hauteville-Lompnes okrem obce Armix; Saint-Etienne-Du-Bois okrem obcí Marboz, Cormoz a Beaupont.

Obce Saint-Benoît, Ceyzeriat, Druillat, Journans, Revonnas, Saint-Martin-du-Mont, Tossiat, Bénonces, Briord, Groslée-Saint-Benoît (iba Groslée), Innimond, Lhuis, Lompnas, Marchamp, Montagnieu, Ordonnaz, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Seillonnaz, Serrières-De-Briord, Souclin, Villebois;

V Doubs:

Kantóny Besançon, Frasne, Morteau, Ornans, Pontarlier, Saint-Vit, Valdahon.

Kantóny Baume-Les-Dames okrem obcí Abbenans, Avilley, Bonnal, Cubrial, Cubry, Cuse-et-Adrisans, Fontenelle-Montby, Gondenans-Montby, Gondenans-les-Moulins, Gouhelans, Huanne-Montmartin, Mesandans, Mondon, Montagney-Servigney, Montussaint, Nans, Puessans, Rognon, Romain, Rougemont, Tallans, Tournans, Tressandans, Trouvans, Uzelle, Viethorey; Maîche okrem Bondeval, Thulay, Meslières, Abbevillers; Valentigney okrem obcí Bourguignon, Écot, Mandeure, Mathay.

Obce Anteuil, Belvoir, Branne, Chauv-lès-Clerval, Chazot, Crosey-le-Grand, Crosey-le-Petit, Fontaine-lès-Clerval, (L') Hôpital-Saint-Lieffroy, Hyémondans, Lanans, Lanthenans, Orve, Pays de Clerval, Pompierre-sur-Doubs, Rahon, Randevillers, Roche-lès-Clerval, Saint-Georges-Armont, Sancey, Servin, Surmont, Valonne, Vaudrivillers, Vellerot-lès-Belvoir, Vellefans, Vernois-lès-Belvoir, Vyt-lès-Belvoir;

V Jura:

Celý departement s výnimkou obcí Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Pesieux, Petit-Noir, Saint-aubin, Saint-Loup, Tavaux.

V Saône-et-Loire:

Obce Beaurepaire-En-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Fretterans, Mouthier-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Saillenard, Torpes, Flacey-en-Bresse, Joudes, Cuiseaux, Champagnat, Sagy.

V Haute-Savoie:

Obec Challonges, iba dve parcely.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zemepisnú oblasť tvorí oblúk pohoria Jura, sústava vápenatých plošín a predĺžená časť na malej časti pohraničnej nížiny.

Príslušné poľnohospodárske regióny sa vyznačujú nízkou úrodnosťou pôdy a významným reliéfom, ako aj vápenatou a molasovou povahou geologického podložia.

Celá oblasť sa vyznačuje klímou kontinentálneho a zároveň severného typu s veľkými výkyvmi teploty medzi ročnými obdobiami a zrážkami, ktoré sú napriek rozdeleniu počas celého roka veľmi výdatné v lete, a nízkou celoročnou priemernou teplotou a veľkým počtom mrazivých dní.

Ide o horské alebo podhorské prostredie, veľmi daždivé, s ročným úhrnom zrážok, ktorý je stále vyšší ako 900 mm a zvyčajne dosahuje viac ako 1 000 mm. Toto množstvo zrážok je veľké už v nízkej nadmorskej výške a zvyšuje sa smerom do vnútra pohoria. Sezónne rozloženie sa vyznačuje chýbajúcim obdobím sucha.

Na tomto území sa rozprestierajú lesy a pastviny. Osobitné geoklimatické podmienky oblasti (silné zrážky, chýbajúce letné sucha, ...) sú veľmi priaznivé na tvorbu kvalitného trávnatého porastu. Umožňujú rozvoj prírodných lúk s veľmi bohatou flórou (najmä dvojkličnolistových rastlín) a s osobitnou vápencovou flórou.

V tomto prostredí priaznivom na pastvu sa uprednostňuje tento spôsob chovu dojníc tak dlho, kým to umožňujú klimatické podmienky, nosnosť pôdy a prítomnosť trávy. Chovatelia vybrali plemeno Montbéliarde, prispôbené podmienkam prostredia, ktoré predstavuje takmer sto percent stád dojníc zemepisnej oblasti. Zachováva sa extenzívne obhospodarovanie lúk (obmedzenie zafaženia, dusíka, koncentrátov, ...). Zemepisná oblasť má okrem toho osobitú „syrársku kultúru“. Je založená na spoločnom využívaní mlieka na výrobu syra vo veľkom rozsahu a vďaka nej sa vytvorila veľká solidarita a pravidlá spolunažívania.

Od 11. storočia sa totiž chovatelia tejto oblasti združili, aby každý deň zozbierali mlieko vyprodukované ich jednotlivými stádami s cieľom vyrábať bochník veľkých rozmerov. Výrobcovia sú ešte aj dnes vo veľkej väčšine organizovaní v družstvách a zhromažďujú mlieko vo výrobnom závode nazývanom „fruitière“ (syrareň).

Tradičné postupy pri výrobe tohto syra pretrvali až do súčasnosti v oblasti chovu dobytka obhospodarovaním pastvín a sušením pokosenej trávy a v oblasti výroby znalosťou správneho momentu krájania syreniny, jej premiešavania a zohrievania, ako aj presypania, lisovania a solenia, fázy predchádzajúcej zreniu a zrenia.

„Comté“ je syr zo surového kravského mlieka, lisovaný, tepelne spracovaný, ktorý má formu veľkého bochníka s priemerom 55 – 75 centimetrov, s dlhým obdobím zrenia, vďaka čomu ide o trvanlivý syr.

Syr „Comté“ má nízky obsah tuku, čo ho odlišuje od iných lisovaných, tepelne upravených syrov.

Chuť syra „Comté“ je komplexná. Hoci je všeobecný senzorický rozsah rovnaký pre všetky bochníky, možno tvrdiť, že neexistujú dva úplne totožné bochníky syra „Comté“. Bolo identifikovaných šesť hlavných skupín aróm (ovocná, mliečna, pražená, rastlinná, živočíšna, korenistá), ktoré zahŕňajú viac než 90 odtieňov.

Práve v tomto náročnom prostredí, ktoré tvoria lesy a pastviny, kde nebolo možné rozvinúť iné zdroje, sa presadili veľké tvrdé syry. Pre ľudí usadených na tomto území bola výroba trvanlivého syra jediným spôsobom prípravy trvanlivej potravy na základe využitia hojnosti letného mlieka, ktorá vydrží počas dlhých zím. Chovatelia v tejto oblasti teda vybrali plemeno kravy osobitne prispôbené podmienkam prostredia a výrobe špecifického syra. Mlieko bolo zozbierané v syrárnach s cieľom vyrábať syr veľkých rozmerov a s dlhou trvanlivosťou, ktorý umožnil zhodnotiť bohatstvo tejto krajiny za hranicami danej oblasti. Výber tepelne upraveného syra umožnil bohatý výskyt dreva na kúrenie v blízkom okolí.

Zachovanie charakteristických vlastností lúk v chuti syrov podporujú osobitné odborné znalosti v každej etape prípravy výrobku.

V prvom rade má veľmi bohatá flóra spojená s prírodným prostredím zemepisnej oblasti veľmi priaznivý vplyv na rozvoj aromatického zloženia syrov. Táto rozmanitosť sa zachováva z dôvodu extenzívneho obhospodarovania lúk chovateľmi. Tento úzky vzťah medzi rozmanitosťou flóry a bohatou arómou syra Comté sa okrem iného preukázal v dvoch vedeckých štúdiách v roku 1994. Z hľadiska výroby znížený obsah tuku umožňuje zabrániť chuti lipolýzy a posilniť špecifické arómy syra „Comté“. Minimálny obsah sušiny a maximálny obsah vody v odtučnenej hmote syra umožňuje obmedziť nadbytok vody v syre a podporuje prejavenie aróm. Minimálny obsah soli tiež umožňuje lepšie vyniknutie aróm. Požiadavka otvorených kadí umožňuje zachovať uplatnenie syrárskych zručností, ako je znalosť správneho momentu krájania syreniny alebo momentu presypania. A napokon, osoba, ktorá má na starosti zrenie syra, využíva svoje odborné znalosti a citlivo prispôbuje podmienky zrenia každej šarže. Aromatický výraz syra podnecovaný prírodnými faktormi prostredníctvom trávy a mikrobiálneho ekosystému je úplný až po dlhom období zrenia, ktorého priebeh je podporený smrekovými doskami, ktoré sú osobitne prispôbené zreniu syra „Comté“. Výroba syra „Comté“ umožňuje zachovať tradičné poľnohospodárske činnosti a veľkou mierou sa podieľa na rovnováhe miestneho hospodárstva.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd

Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2018/C 187/08)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„MAHÓN-MENORCA“

EÚ č.: PDO-ES-0083-AM02 – 15.6.2017

CHOP (X) CHZO ()

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Mahón-Menorca“ (Regulačná rada pre chránené označenie pôvodu „Mahón-Menorca“).

Ctra. Des Grau, km. 0,5
07700 – Mahón (Menorka)

Baleáry
ŠPANIELSKO

Tel. +34 971362295

E-mail: quesomahon@infotelecom.es

Orgán, ktorý zastupuje výrobcov a spracovateľov v záležitostiach týkajúcich sa ochrany, záruky a podpory chráneného označenia pôvodu.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Španielsko

3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Iné (uveďte)

4. Typ zmeny (zmien)

- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

5. Zmena (zmeny)

5.1. Zmena:

Oddiel B špecifikácie výrobku s názvom Opis výrobku sa mení takto:

— Hmotnostné rozmedzie sa mení z od 1 kg do 4 kg na od 0,6 kg do 4 kg.

Zmenila sa hmotnosť syrov, na ktoré sa vzťahuje špecifikácia: horná hranica hmotnosti sa zachovala na 4 kg, no znížila sa dolná hranica z 1 kg na 0,6 kg.

Pôvodné znenie: „Hmotnosť: od 1 kg do 4 kg.“

Súčasný znenie: „Hmotnosť: od 0,6 kg do 4 kg.“

Odôvodnenie:

Dôvodom zmeny hmotnosti výrobku je rastúci dopyt významného sektora trhu po menších syroch v posledných rokoch.

Syry s hmotnosťou od 0,6 kg do 1 kg musia spĺňať všetky ďalšie charakteristické vlastnosti stanovené v špecifikácii pre CHOP „Mahón-Menorca“.

S cieľom zistiť, či sa nezmenili organoleptické vlastnosti (vôňa, textúra a chuť) preto Katedra chémie Univerzity Baleárskych ostrovov uskutočnila štúdiu vzoriek syrov, ktoré vážili viac ako 0,6 kg a menej ako 1 kg, a vyrobili ich podniky oprávnené používať registrovaný názov CHOP „Mahón-Menorca“ v súlade so špecifikáciou, pričom sa kontrolovali použité suroviny, výrobné podmienky a zrenie.

Na jednej strane bolo cieľom štúdie analyzovať, či syry s hmotnosťou do 1 kg vyrobené podnikmi oprávnenými používať registrovaný názov CHOP „Mahón-Menorca“ v súlade so špecifikáciou majú iné organoleptické vlastnosti než syry, na ktoré sa vzťahuje CHOP, a na strane druhej bolo cieľom štúdie analyzovať stupeň zrenia syrov na základe priemerného obsahu vlhkosti syra, rozloženia vlhkosti (profilu vlhkosti) a textúry. Hodnotenie prebiehalo v čase požadovanom na dosiahnutie rovnakého stupňa zrenia v syroch vážiach menej ako 1 kg, ako aj v syroch, na ktoré sa vzťahuje CHOP „Mahón-Menorca“.

V štúdiu sa dospelo k záveru, že syry s hmotnosťou od 0,6 kg do 1 kg mali rovnaké organoleptické vlastnosti ako syry, na ktoré sa vzťahuje CHOP. Takisto sa zistilo, že stupeň zrenia syrov s hmotnosťou od 0,6 kg do 1 kg, ako aj ich priemerný obsah vlhkosti, sa podobá stupňu zrenia a priemernému obsahu vody v syroch, na ktoré sa vzťahuje CHOP „Mahón-Menorca“.

Potvrdilo sa teda, že zníženie minimálnej hmotnosti syrov na 0,6 kg neovplyvní súlad s charakteristickými vlastnosťami stanovenými v špecifikácii.

5.2. Zmena:

Oddiel H špecifikácie výrobku s názvom Označovanie sa mení takto:

— zmena loga CHOP „Mahón-Menorca“ a druhu označovania.

Pôvodné znenie: Syry určené na konzumáciu musia byť označené očíslovanou zadnou etiketou vydanou regulačnou radou. Boli stanovené dva rôzne druhy zadnej etikety: pre syry „Mahón“ a „Mahón artesano“.

Súčasný znenie: Označenie syrov určených na konzumáciu musí zahŕňať logo CHOP a kontrolné číslo:



Odôvodnenie:

Logo chráneného označenia pôvodu sa aktualizovalo s cieľom uľahčiť identifikáciu výrobku. Navrhol sa jasnejší dizajn, vďaka ktorému spotrebiteľia výrobok ľahšie rozpoznajú.

Na druhej strane možnosť umiestniť logo na prednú etiketu výrobku nahradila požiadavku regulačnej rady umiestniť logo na zadnú etiketu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„MAHÓN-MENORCA“

EÚ č.: PDO-ES-0083-AM02 – 15.6.2017

CHOP (X) CHZO ()

1. **Názov:**

„MAHÓN-MENORCA“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.3. Syry

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Lisovaný syr vyrobený z plnotučného mlieka frízkeho plemena kráv, plemena Mahonesa/Menorquina a/alebo plemena Bruna Alpina s možným prídavkom mlieka z ovčieho plemena Menorquina v pomere najviac 5:100.

CHOP sa vzťahuje na dva druhy syra: „Mahón-Menorca Artesano“ sa vyrába v remeselných syrárňach s použitím surového mlieka, zatiaľ čo „Mahón-Menorca“ sa vyrába v priemyselných syrárňach s použitím mlieka, ktoré bolo určitým spôsobom spracované a/alebo konzervované.

Pre oba druhy sa stanovili dve označenia: „semicurado“ (polozrelý) v prípade, že zrel menej ako 150 dní, a „curado“ (zrelý) v prípade, že zrel dlhšie ako 150 dní, pričom treba pripomenúť, že minimálny čas zrenia syra „Mahón-Menorca Artesano“ je 60 dní.

Po vyzretí má syr tieto priemerné vlastnosti:

Tvar: kváder so štvorcovou základňou a zaoblenými hranami a rohmi;

výška: od 5 cm do 9 cm;

hmotnosť: od 0,6 kg do 4 kg.

Syr má pevnú, mastnú kôru žltej až žltohnedej farby, na vrchnej strane remeselných syrov so stopami po záhyboch syrárskej plachty, tzv. *fogasser*.

Syrová hmota je pevná, neporuší sa ani pri prerezaní a má slonovinovožltú farbu.

Chuť sa vyznačuje jemnou kyslou príchuťou, jemnými mliečnymi tónmi a prevažujúcou štiplavosťou v zreloch syroch, ktorá sa dlhším časom zrenia zintenzívňuje. V syre sa vyskytujú viac-menej okrúhle diery, ktoré sú v malých počtoch rozmiestnené nerovnomerne, sú rôzne veľké, no nie väčšie ako hrášok.

Obsah tuku v sušine je najmenej 38 %, celková sušina predstavuje najmenej 50 %.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Hospodárske zvieratá sú kŕmené podľa tradičných postupov na najlepších pastvinách v oblasti.

Prírodné trávne porasty sa zvyčajne nachádzajú na miestach niekdajšej poľnohospodárskej činnosti a na miestach, kde poľnohospodárstvo nahradil chov hospodárskych zvierat. Sú to bezprostredne vytvorené formácie hustej vysokej trávy, v ktorých prevažujú trávy a strukoviny s vysokou nutričnou hodnotou.

Hlavnými druhmi pestovaného krmiva sú sekernica vencová, jačmeň, ovos, kukurica, ďatelina a mätonoh.

Hospodárske zvieratá sa zvyčajne pasú na pastvinách od novembra do mája. Na jar (od apríla do mája) sa nadbytočné krmivo mení na siláž alebo suší na seno, aby bola zabezpečená dostatočná výživa hospodárskych zvierat počas mesiacov so slabou pastvou. Krmivo sa dopĺňa koncentrátmi a vedľajšími produktmi.

Rozdiely v množstve a najmä nerovnomerné rozloženie úhrnu zrážok počas roka spolu so silou vetra, tzv. tramontány, zapríčiňujú, že je ťažké pre každú poľnohospodársku sezónu zaručiť, aby sa všetko spotrebované krmivo pestovalo na ostrove. V každom prípade, 70 % použitého krmiva na výživu hospodárskych zvierat sa pestuje na ostrove Menorka.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Výroba mlieka a výroba a zrenie syra sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti zahŕňajúcej celý ostrov Menorka.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na etiketách musí byť uvedené: Queso „Mahón-Menorca“ (syr „Mahón-Manorca“).

Označenie syrov určených na konzumáciu musí zahŕňať logo CHOP a kontrolné číslo:



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Ostrov Menorka je jedinou oblasťou, v ktorej sa musí vyrábať mlieko a vyrábať a nechať zrieť syr. Ostrov sa nachádza 18 námorných míľ od ostrova Malorka a 130 námorných míľ od Barcelony s týmito súradnicami: 39°48' až 40°05' s. z. š. a 3°47' až 4°20' v. z. d..

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Vzhľadom na pôdne a klimatické podmienky, najmä vplyv vetra, bol chov hospodárskych zvierat na ostrove Menorka odjakživa dôležitejší ako poľnohospodárstvo.

Ostrov Menorka má rozlohu približne 689 km² a je rozdelený na dve samostatné oblasti: oblasť „Tramontána“ na severe, ktorá má strmší reliéf, a oblasť „Migjorn“ na juhu, ktorá má hladší a homogénnejší reliéf, hoci s hlbšími roklinami. Najvyšší bod ostrova je vrch Monte Toro (358 m).

Podnebie je mierne a teploty v lete neprevyšujú 34 °C a v zime neklesajú pod 5 °C. Priemerná teplota je 23 °C v lete a 10 °C v zime.

Priemerný ročný úhrn zrážok je o niečo viac ako 600 mm. Ak k nemu zarátame ešte bohatú rosu spôsobenú relatívne vysokou vlhkosťou vďaka blízkosti mora, takéto klimatické podmienky na ostrove zabezpečujú dostatok pastvy na výkrm 20 000 kusov dobytka, z ktorých je približne 15 000 dojníc.

Pastviny sú spásané od novembra do mája. Na jar (od apríla do mája) sa nadbytočné krmivo mení na siláž alebo suší na seno, aby bola zabezpečená dostatočná výživa hospodárskych zvierat počas mesiacov so slabou pastvou.

Rastlinstvo pozostáva zo sekernice vencovej, mätonoha, pýru, jačmeňa, ovsa a ďateliny.

Vidiecke nehnuteľnosti sú rozdelené na „llocs“, teda poľnohospodárske podniky zvyčajne riadené jednou rodinou, ktorá žije na poľnohospodárskej usadlosti, obhospodaruje pôdu a chová hospodárske zvieratá podľa tradičných postupov.

Charakteristický obraz krajiny na Menorke pretrvávajúci väčšinu roka je kombinácia rôznych odtieňov zelenej v závislosti od plodín, pastvín a zalesnených oblastí, ktoré rozdeľuje hustá sieť kamenných múrov, ktoré súvisia so špecializáciou obyvateľov ostrova na chov hospodárskych zvierat a sú výsledkom plytkých pôd a početných skalnatých výbežkov. Odhaduje sa, že na ostrove sa nachádza približne 15 000 km kamenných múrov, ktoré vytvárajú múrmi obohané priestranstvá, tzv. „*tanques*“, a uľahčujú rozdeľovanie pastvy a znižovanie počtu pracovníkov potrebných na chov hospodárskych zvierat.

5.2. Špecifickosť výrobku

Syr „Mahón-Menorca“ má tvar kvádra so štvorcovou základňou a zaoblenými hranami a rohmi. Kôra môže byť žltá až žltohnedá. Chuť sa vyznačuje jemnou kyslou príchuťou, jemnými mliečnymi tónmi a prevažujúcou štiplavosťou v zrelej syroch, ktorá sa dlhším časom zrenia zintenzívňuje.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickými vlastnosťami výrobku (pre CHOP)

Fyzické prostredie ovplyvňuje najmä stredozemské podnebie, s priemerným ročným úhrnom zrážok o niečo viac ako 600 mm. Ak k nemu zarátame ešte bohatú rosu spôsobenú relatívne vysokou vlhkosťou vďaka blízkosti mora, takéto klimatické podmienky umožňujú produkciu vysokokvalitného krmiva ako hlavnej zložky potravy pre zvieratá, vďaka čomu má mlieko získané zo zvierat a následne aj syr iné fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti typické pre tento druh syra.

Osobitný tvar syra je výsledkom tradičnej metódy vkladania syroviny do foriem, pri ktorej sa syrovina zabalí do bavlnenej syrárskej plachty v tvare štvorca, tzv. *fogasser*, a zavesí sa za štyri rohy.

Ďalším osobitným postupom pri výrobe syra „Mahón-Menorca Artesano“ je úprava povrchu kôry syra počas zrenia natieraním hovädzieho tuku, olivového oleja alebo zmesi olivového oleja a papriky na túto kôru. Tento proces, ktorý sa počas zrenia niekoľkokrát opakuje, zabraňuje náhlemu vysušaniu kôry syra, vďaka čomu má charakteristickú farbu a vonkajší vzhľad.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/formatge_mahon-menorca-46241.

OZNÁMENIE – VEREJNÁ KONZULTÁCIA**Zemepisné označenia z Kolumbie, ktoré sa majú chrániť ako zemepisné označenia v Európskej únii**

(2018/C 187/09)

Kolumbijské orgány predložili v rámci Dohody o obchode medzi Európskou úniou a jej členskými štátmi a Kolumbiou, Peru⁽¹⁾ a Ekvádorom⁽²⁾ zoznam zemepisných označení, ktoré sú v Kolumbii chránené ako zemepisné označenia a o ktorých ochranu žiadajú na základe uvedenej dohody. Európska komisia v súčasnosti zvažuje, či by tieto zemepisné označenia nemali byť chránené aj v EÚ.

Komisia vyzýva všetky členské štáty alebo tretie krajiny, resp. fyzické alebo právnické osoby s legitímnym záujmom, ktoré majú bydlisko alebo sídlo v niektorom členskom štáte alebo tretej krajine, aby predložili námietky voči takejto ochrane v podobe náležite odôvodneného vyhlásenia.

Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do dvoch mesiacov po uverejnení tohto oznámenia. Vznesené námietky treba zaslať na túto e-mailovú adresu: AGRI-A3@ec.europa.eu

Vznesené námietky sa preskúmajú len vtedy, ak budú doručené v uvedenej lehote a ak z nich vyplynie, že ochrana navrhovaného názvu by mala tieto dôsledky:

- a) názov by sa zhodoval s názvom rastlinnej odrody alebo živočíšneho plemena, čo by spotrebiteľa mohlo viesť do omylu, pokiaľ ide o skutočný pôvod výrobku;
- b) názov by bol čiastočným alebo úplným homonymom názvu, ktorý je už v Únii chránený podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny⁽³⁾, alebo sa nachádza v dohodách, ktoré Únia uzatvorila s týmito krajinami:

— štáty SADC-DHP (Botswana, Lesotho, Mozambik, Namíbia, Svazijsko a Južná Afrika)⁽⁴⁾

— Švajčiarsko⁽⁵⁾

— Kórejská republika⁽⁶⁾

— Stredná Amerika⁽⁷⁾

— Kolumbia, Peru a Ekvádor⁽⁸⁾

(1) Ú. v. EÚ L 354, 21.12.2012, s. 1.

(2) Ú. v. EÚ L 356, 24.12.2016, s. 1.

(3) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

(4) Rozhodnutie Rady (EÚ) 2016/1623 z 1. júna 2016 o podpise a predbežnom vykonávaní Dohody o hospodárskom partnerstve medzi Európskou úniou a jej členskými štátmi na jednej strane a štátmi SADC-DHP na strane druhej v mene Európskej únie (Ú. v. EÚ L 250, 16.9.2016, s. 1).

(5) Rozhodnutie Rady a Komisie 2002/309/ES o dohode o vedeckej a technologickej spolupráci zo 4. apríla 2002 o uzavretí siedmich dohôd so Švajčiarskou konfederáciou (Ú. v. ES L 114, 30.4.2002, s. 1), a najmä dohoda medzi Európskym spoločenstvom a Švajčiarskou konfederáciou o obchode s poľnohospodárskymi výrobkami – príloha 7.

(6) Rozhodnutie Rady 2011/265/EÚ zo 16. septembra 2010 o podpísaní v mene Európskej únie a o predbežnom vykonávaní Dohody o voľnom obchode medzi Európskou úniou a jej členskými štátmi na jednej strane a Kórejskou republikou na strane druhej (Ú. v. EÚ L 127, 14.5.2011, s. 1).

(7) Rozhodnutie Rady 2012/734/EÚ z 25. júna 2012 o podpise Dohody, ktorou sa zakladá pridruženie medzi Európskou úniou a jej členskými štátmi na jednej strane a Strednou Amerikou na strane druhej v mene Európskej únie, a o predbežnom vykonávaní časti IV dohody, ktorá sa týka obchodných záležitostí (Ú. v. EÚ L 346, 15.12.2012, s. 1).

(8) Rozhodnutie Rady 2012/735/EÚ z 31. mája 2012 o podpísaní v mene Únie a predbežnom vykonávaní Dohody o obchode medzi Európskou úniou a jej členskými štátmi na jednej strane a Kolumbiou a Peru na strane druhej (Ú. v. EÚ L 354, 21.12.2012, s. 1) a rozhodnutie Rady (EÚ) 2016/2369 z 11. novembra 2016 o podpise v mene Únie a predbežnom vykonávaní Protokolu o prístupí k Dohode o obchode medzi Európskou úniou a jej členskými štátmi na jednej strane a Kolumbiou a Peru na strane druhej na účely zohľadnenia prístupu Ekvádoru (Ú. v. EÚ L 356, 24.12.2016, s. 1).

- Kanada ⁽¹⁾
 - Gruzínsko ⁽²⁾
- c) ochrana názvu by vzhľadom na povest' ochrannej známky, jej všeobecnú známosť a obdobie jej používania mohla uviesť spotrebiteľa do omylu, pokiaľ ide o skutočnú totožnosť výrobku;
- d) ochrana názvu by ohrozila existenciu úplne alebo čiastočne totožného názvu, resp. úplne alebo čiastočne totožnej ochrannej známky alebo existenciu výrobkov, ktoré sú ku dňu zverejnenia tohto oznámenia legálne na trhu minimálne päť rokov;
- e) alebo ak obsahujú informácie, na základe ktorých možno vyvodíť, že v prípade názvu, ktorého ochrana sa posudzuje, ide o všeobecný názov.

Uvedené kritériá sa posúdia vo vzťahu k územiu Únie, ktoré z hľadiska práv duševného vlastníctva znamená výlučne územie alebo územia, kde sa uvedené práva ochraňujú. Ochrana týchto názvov v Európskej únii je podmienená úspešným ukončením tohto postupu a následným prijatím právneho aktu, ktorým sa dané názvy doplnia do uvedenej dohody.

Zoznam zemepisných označení z Kolumbie pre poľnohospodárske výrobky a potraviny, ktoré sa majú chrániť ako zemepisné označenia v Európskej únii ⁽³⁾

Názov	Stručný opis
„CAFÉ DE SANTANDER“	Káva
„ARROZ DE LA MESETA DE IBAGUÉ“	Ryža

⁽¹⁾ Rozhodnutie Rady (EÚ) 2017/37 o podpise Komplexnej hospodárskej a obchodnej dohody (CETA) medzi Kanadou na jednej strane a Európskou úniou a jej členskými štátmi na strane druhej v mene Európskej únie (Ú. v. EÚ L 11, 14.1.2017, s. 1).

⁽²⁾ Rozhodnutie Rady 2014/494/EÚ zo 16. júna 2014 o podpise v mene Európskej únie a o predbežnom vykonávaní Dohody o pridružení medzi Európskou úniou a Európskym spoločenstvom pre atómovú energiu a ich členskými štátmi na jednej strane a Gruzínskom na strane druhej (Ú. v. EÚ L 261, 30.8.2014, s. 1).

⁽³⁾ Zoznam poskytnutý kolumbijskými orgánmi.

ISSN 1977-1037 (elektronické vydanie)
ISSN 1725-5236 (papierové vydanie)



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie
2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK