



Obsah

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Rada

2017/C 247/01	Zoznam osôb vymenovaných Radou – Január – jún 2017 (sociálna oblasť)	1
---------------	--	---

Európska komisia

2017/C 247/02	Výmenný kurz eura	2
---------------	-------------------------	---

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2017/C 247/03	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.8512 – A.P. Moller Mærsk/Danske Bank/Gatetu) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	3
2017/C 247/04	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.8568 – Total/Atos/InTouch Corp/InTouch SAS) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	4
2017/C 247/05	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.8579 – HgCapital/Visma) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	5

2017/C 247/06	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.8577 – Norsk Hydro/Sapa) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	6
---------------	---	---

INÉ AKTY

Európska komisia

2017/C 247/07	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
2017/C 247/08	Žiadosť o schválenie nepodstatnej zmeny v súlade s článkom 6 ods. 2 piatym pododsekom delegovaného nariadenia (EÚ) č. 664/2014, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012, pokiaľ ide o stanovenie symbolov Únie pre chránené označenia pôvodu, chránené zemepisné označenia a zaručené tradičné špeciality a pokiaľ ide o určité pravidlá týkajúce sa určovania pôvodu, určité procesné pravidlá a určité dodatočné prechodné pravidlá	12

⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

RADA

Zoznam osôb vymenovaných Radou

Január – jún 2017 (sociálna oblasť)

(2017/C 247/01)

Výbor	Koniec funkčného obdobia	Uverejnenie v Ú. v. EÚ	Nahradená osoba	Odstúpenie/vymenovanie	Člen/náhradník	Kategória	Krajina	Vymenovaná osoba	Príslušnosť	Dátum rozhodnutia Rady
Poradný výbor pre bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci	28.2.2019	Ú. v. EÚ C 79, 1.3.2016	pani Marisa RUFINOVÁ	odstúpenie	náhradníčka	odbory	Španielsko	pani Ana GARCÍOVÁ DE LA TORREOVÁ	UGT	29.5.2017
Riadiaca rada Európskej agentúry pre bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci	7.11.2019	Ú. v. EÚ C 386, 20.10.2016	pani Marisa RUFINOVÁ	odstúpenie	náhradníčka	odbory	Španielsko	pani Ana GARCÍOVÁ DE LA TORREOVÁ	UGT	29.5.2017

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

28. júla 2017

(2017/C 247/02)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,1729	CAD	Kanadský dolár	1,4712
JPY	Japonský jen	130,37	HKD	Hongkongský dolár	9,1613
DKK	Dánska koruna	7,4364	NZD	Novozélandský dolár	1,5694
GBP	Britská libra	0,89568	SGD	Singapurský dolár	1,5947
SEK	Švédska koruna	9,5355	KRW	Juhokórejský won	1 317,62
CHF	Švajčiarsky frank	1,1357	ZAR	Juhoafrický rand	15,2811
ISK	Islandská koruna		CNY	Čínsky juan	7,9087
NOK	Nórska koruna	9,3195	HRK	Chorvátska kuna	7,4120
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	15 639,45
CZK	Česká koruna	26,048	MYR	Malajzijský ringgit	5,0229
HUF	Maďarský forint	304,93	PHP	Filipínske peso	59,207
PLN	Poľský zlotý	4,2493	RUB	Ruský rubel'	69,8319
RON	Rumunský lei	4,5580	THB	Thajský baht	39,146
TRY	Turecká líra	4,1462	BRL	Brazílsky real	3,7015
AUD	Austrálsky dolár	1,4732	MXN	Mexické peso	20,8089
			INR	Indická rupia	75,2555

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentrácii**(Vec M.8512 – A.P. Moller Mærsk/Danske Bank/Gatetu)****Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu****(Text s významom pre EHP)**

(2017/C 247/03)

1. Komisii bolo 19. júla 2017 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podniky A.P. Moller – Mærsk A/S („APMM“, Dánsko) a Danske Bank A/S („DB“, Dánsko) získavajú v zmysle článku 3 ods. 4 nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad novozaloženým spoločným podnikom v Dánsku („Gatetu“).

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- DB je spoločnosť poskytujúca finančné služby so sídlom v Dánsku, ktorá je kótovaná na burze cenných papierov v Kodani. Spoločnosť pôsobí na celom svete v oblasti retailového a veľkoobchodného bankovníctva, dôchodkových systémov, poisťovníctva, hypotekárneho financovania, správy aktív, sprostredkovania a služieb v oblasti nehnuteľností a lízingu.
- APMM je medzinárodná skupina pôsobiaca v oblasti kontajnerovej lodnej dopravy a terminálových služieb, prevádzkovania cisternových lodí, prístavných vlečných služieb, logistiky a energetiky (ťažba ropy a zemného plynu), ktorá pôsobí na celom svete.
- Gatetu je začínajúci podnik v oblasti finančných technológií, ktorý bude ponúkať softvér pre online platformy medzi podnikmi (B2B) s cieľom uľahčiť platby a iné finančné služby na celosvetovej úrovni.

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 koncentrácií podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽²⁾ je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v 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. Pripomienky je možné zaslať faxom (+32 22964301), e-mailom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla M.8512 – A.P. Moller Mærsk/Danske Bank/Gatetu na túto adresu:

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“).

(²) Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

Predbežné oznámenie o koncentrácii
(Vec M.8568 – Total/Atos/InTouch Corp/InTouch SAS)
Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu
(Text s významom pre EHP)
(2017/C 247/04)

1. Komisii bolo 20. júla 2017 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik Total Outre-Mer S.A. („TOM“, Francúzsko) patriaci do skupiny Total (Francúzsko), podnik Worldline S.A. („Worldline“, Francúzsko) patriaci do skupiny Atos (Francúzsko) a podnik InTouch Corp (Maurícius) získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad podnikom InTouch SAS (Francúzsko) a jeho dcérskymi spoločnosťami prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Total Outre-Mer: činnosti podniku Total Marketing Services v Afrike; skupina Total pôsobí na celosvetovej úrovni v oblasti prieskumu, výroby, prepravy, skladovania a predaja ropy a zemného plynu; skupina zároveň pôsobí v odvetví rafinácie ropných výrobkov a maloobchodného a veľkoobchodného predaja rafinovaných výrobkov; skupina vyvíja činnosť v oblasti výroby energie z obnoviteľných zdrojov prostredníctvom výroby solárnych panelov, ako aj prostredníctvom výroby energie z obnoviteľných zdrojov,
- Worldline: dcérska spoločnosť skupiny Atos, ktorá pôsobí v odvetví platobných a transakčných služieb vrátane prijímania platobných transakcií, spracovávanie platieb, internetového bankovníctva, licencií na vydávanie platobných prostriedkov a na používanie platobného softvéru, dodávanie platobných terminálov a poskytovanie súvisiacich služieb, najmä v EHP,
- InTouch Corp: špecializuje sa na agregáciu platobných metód a digitálnych služieb prostredníctvom mobilných platforiem v Mauritánii, Senegale, na Pobreží Slonoviny, v Keni a Kamerune a
- InTouch SAS: riešenia v oblasti agregácie platobných metód v Afrike a v určitých krajinách Blízkeho východu.

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 koncentrácií podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v oznámení.

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

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Pripomienky je možné zaslať faxom (fax +32 22964301), e-mailom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla M.8568 – Total/Atos/InTouch Corp/InTouch SAS na túto adresu:

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“).

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

Predbežné oznámenie o koncentracii**(Vec M.8579 – HgCapital/Visma)****Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu****(Text s významom pre EHP)**

(2017/C 247/05)

1. Komisii bolo 20. júla 2017 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik HgCapital (Spojené kráľovstvo) získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách výlučnú kontrolu nad celým podnikom Visma AS („Visma“, Nórsko) prostredníctvom kúpy akcií.
2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:
 - HgCapital: súkromné kapitálové investície,
 - Visma: poskytovanie softvérových riešení.
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 koncentrácií podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v 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. Pripomienky je možné zaslať faxom (fax +32 22964301), e-mailom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla M.8579 – HgCapital/Visma na túto adresu:

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“).

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

Predbežné oznámenie o koncentracii**(Vec M.8577 – Norsk Hydro/Sapa)****Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu****(Text s významom pre EHP)**

(2017/C 247/06)

1. Komisii bolo 24. júla 2017 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik Norsk Hydro ASA (Nórsko) získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách kontrolu nad celým podnikom Sapa AS (Nórsko) prostredníctvom kúpy akcií.
2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:
 - Norsk Hydro: celosvetový dodávateľ hliníka, ktorý pôsobí v celom hodnotovom reťazci vrátane výroby a predaja primárneho hliníka, výliskov z mäkkej zliatiny, stavebných systémov a plochých valcovaných výrobkov,
 - Sapa: celosvetový výrobca hliníkových výrobkov s tromi hlavnými činnosťami: i) výlisky z mäkkých zliatin hliníka, ii) stavebné systémy a iii) precízne zvarané rúrky. Sapa je spoločným podnikom, ktorý je v súčasnosti pod spoločnou kontrolou podnikov Norsk Hydro a Orkla ASA.
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 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. Pripomienky je možné zaslať faxom (+32 22964301), e-mailom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla M.8577 – Norsk Hydro/Sapa na túto adresu:

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“).

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

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

(2017/C 247/07)

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⁾**„HOLSTEINER KATENSCHINKEN“/„HOLSTEINER SCHINKEN“/„HOLSTEINER KATENRAUCHSCHINKEN“/
„HOLSTEINER KNOCHENSCHINKEN“****EÚ č.: PGI-DE-0713-AM01 – 30.3.2017****CHOP () CHZO (X) ZTŠ ()****1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem**

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

Tel. +49 43319453401
Fax +49 43319453409
E-mail: mheid@lksh.de

Oprávnený záujem:

Združenie žiadateľa o ochranu je skupina výrobcov predmetného výrobku. Združenie *Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V.* [Združenie na ochranu šlezvicko-holštajnských výrobcov šunky] predložilo aj pôvodnú žiadosť o ochranu, a preto má oprávnený záujem o uplatnenie tejto zmeny.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Nemecko

3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka

- Opis výrobku
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť so zemepisnou oblasťou
- Označovanie
- Iné [uved'te]

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

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.
- 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 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)

(podčiarknuté)

b) Opis:

- V strede prvého odseku sa spojenie „... pomaly zaúdia studeným dymom z bukového dreva“ mení na „pomaly zaúdia studeným dymom prevažne z bukového dreva“.
- V treťom odseku sa spojenie „... sa na pomalé údenie studeným dymom používa výlučne bukové drevo“ mení na „sa na pomalé údenie studeným dymom používa prevažne bukové drevo (aspoň 75 %)“.

Odôvodnenie:

Dôvodom tejto zmeny je skutočnosť, že materiál na údenie sa kupuje, a nemožno zaručiť čistotu bukového dreva, ktoré pochádza z píl alebo od dodávateľov dreva. Môže obsahovať jelšové alebo lieskové drevo („drevo z maklury oranžovej“). Znenie „prevažne“ preto odráža skutočnú situáciu. Keďže v rámci procesu údenia sa používa minimálne 75 % bukového dreva, zachováva sa typická chuť šunky „Holsteiner Katenschinken“, ktorú nadobúda práve z údenia nad bukovým drevom.

e) Spôsob výroby:

- Na konci prvého odseku sa spojenie „... postup údenia studeným dymom z bukového dreva“ mení na „postup údenia studeným dymom prevažne z bukového dreva“.
- V bode 7) Údenie sa spojenie „... ako palivo sa tradične používa bukové drevo“ mení na „ako palivo sa tradične používa prevažne bukové drevo (aspoň 75 %)“.

Odôvodnenie:

Pozri dôvody uvedené v písm. b) Opis

f) Súvislosť so zemepisnou oblasťou

2) Špecifickosť výrobku:

- Na konci tretieho odseku sa spojenie „... sa tradične používa bukové drevo“ mení na „sa tradične používa prevažne bukové drevo“.

3) Príčinná súvislosť:

- V strede prvého odseku sa spojenie „... údenia studeným dymom z bukového dreva“ mení na „údenia studeným dymom prevažne z bukového dreva“.

Odôvodnenie:

Pozri dôvody uvedené v písm. b) Opis

6. Aktualizácia špecifikácie výrobku (iba pre CHOP a CHZO)

(Iba v prípade, na ktorý sa odkazuje v článku 6 ods. 2 piatom pododseku delegovaného nariadenia (EÚ) č. 664/2014):

Odkaz na uverejnenie zmenenej špecifikácie výrobku

<https://register.dpma.de/DPMAREgister/geo/detail.pdf/download/41497>

JEDNOTNÝ DOKUMENT

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

EÚ č.: PGI-DE-0713-AM01 – 30.3.2017

CHOP () CHZO (X)

1. **Názov:**

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

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Nemecko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

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

Na výrobu šunky Holsteiner Katenschinken/Holsteiner Schinken/Holsteiner Katenrauchschinken/Holsteiner Knochenschinken, ďalej spolu len „Holsteiner Katenschinken“ (Holštajnská chalupárska šunka), sa používa bravčové stehno, z ktorého nie sú odstránené stehenné kosti a rúrkovité kosti. Stehná sa zaoblia hamburským rezom (tzv. Hamburger Rundschnitt), ručne nasolia a pomaly zaúdia studeným dymom prevažne z bukoveho dreva. Celý výrobný proces od prevzatia surovín až po dozrievanie celej šunky prebieha v danej zemepisnej oblasti a trvá aspoň štyri mesiace. Po dozretí má šunka na ploche rezu sýtočervenú farbu s jemným mramorovým nádychom. Prijemne vonia a chutí po prírodnom dyme, najmä po bukovom dreve. Tuk má jemne orechovú chuť. Šunka „Holsteiner Katenschinken“ je na dotyk hebká a odolná (pevná).

Hotová chalupárska šunka váži v závislosti od použitého plemena ošípanej približne 7,5 až 19 kg. Maximálny obsah vody je 68 %.

Základné prísady sú: bravčová šunka, dym, soľ, dusičnan draselný, dusitanová nakladacia soľ a koreniny. Okrem toho sa na pomalé údenie studeným dymom používa prevažne bukové drevo (aspoň 75 %).

Šunka „Holsteiner Katenschinken“ sa predáva vcelku alebo na želanie zákazníka aj nakrájaná. Takto pokrájané kúsky sa takisto nechajú dozrieť vo vákuu a po dozretí sa predávajú – bok, vrchná časť stehna, orech (Pape, Kappe, Blume) alebo plátky.

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

Na výrobu šunky „Holsteiner Katenschinken“ sa používa zadné stehno z ošípaných akéhokoľvek pôvodu.

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

Celý výrobný proces od prevzatia suroviny až po dozretie celej šunky musí prebiehať v presne vymedzenej zemepisnej oblasti.

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*

Výrobok (celá šunka, nakrájané kúsky alebo plátky) je na nálepke príslušného obalu označený ako Holsteiner Katenschinken. Združenie Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V. (Združenie na ochranu šlezvicko-holštajnských výrobcov šunky) prepožičiava svojim členským výrobcom emblém združenia. Tento emblém môže byť zobrazený na obale celej šunky „Holsteiner Katenschinken“, nakrájaných kusov alebo aj plátkov tohto výrobku. Aj podniky, ktoré nie sú členmi tohto združenia, môžu vyrábať šunku „Holsteiner Katen-schinken“ a predávať ju na trhu, pokiaľ spĺňajú podmienky špecifikácie.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť zahŕňa celú spolkovú krajinu Šlezvicko-Holštajnsko.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Šunka „Holsteiner Katenschinken“ má v Šlezvicko-Holštajnsku dlhú tradíciu a je pevne zakotvenou súčasťou kultúry tohto regiónu.

Historický vývoj šunky „Holsteiner Katenschinken“ možno chápať ako vzájomné pôsobenie viacerých faktorov. V Šlezvicku-Holštajnsku sa týmito faktormi vyznačuje špeciálny výrobný proces a z neho vyplývajúca mimoriadna kvalita šunky „Holsteiner Katenschinken“:

- Vďaka klimatickým podmienkam v Šlezvicku-Holštajnsku tu vyrástli lesy, ktoré z veľkej časti pozostávali z dubov a bukov. Ich plody, teda žalude a bukvice, sa používali na kŕmenie ošípaných. Výkrm ošípaných a lesné hospodárstvo boli v minulosti dôležitým pilierom poľnohospodárstva.
- Bukové drevo sa využívalo nielen na výstavbu domov, ale pre svoj dlhý čas horenia sa používalo aj na vykurovanie v otvorených ohniskách v domoch. V Šlezvicku-Holštajnsku sa vďaka hojnosti dreva a forme hospodárstva vyvinul osobitý typ domu. Tento halový dom, známy ako „Hallenhaus“, nemal komín. V dyme nad otvoreným ohniskom sa údili šunky a iné mäsové výrobky, čo bola v tom čase jedna z mála dostupných metód konzervácie. Tento typ domu bol od čias raného osídlenia tohto regiónu, cez stredovek až po obdobie industrializácie prevládajúcou a najrozšírenejšou formou obydľia v Šlezvicku-Holštajnsku.
- Forma obydľia nazývaná ako „Hallenhaus“, ktorá poslúžila ako predloha na vybudovanie tzv. udiarenských domcov (Räucherkatzen), je neodmysliteľne spojená s tradíciou a vývojom postupov údenia šunky „Holsteiner Katenschinken“ studeným dymom a takisto spotrebiteľia majú v súvislosti s touto šunkovou špecialitou pozitívne asociácie.
- Keďže vlhkosť vzduchu v Šlezvicku-Holštajnsku je vysoká, nebolo a nie je možné ošetriť šunku suchým vzduchom, pretože sa na nej rýchlo tvorí pleseň. Táto skutočnosť viedla k vytvoreniu osobitej metódy údenia šunky „Holsteiner Katenschinken“.
- Naloženie do soli, ktoré predchádza údeniu, bolo možné preto, že soľ tu bola už dávno k dispozícii. Dala sa získať z morskej soli alebo pomocou pálenia rastlín, ktoré obsahujú soľ. Na pokrytie stúpajúceho dopytu bolo možné využiť dopravu po diaľkových obchodných trasách „Ochsenweg“ (Volská cesta) a „Salzstrasse“ (Soľná cesta).
- Nástupom priemyselnej éry v polovici 19. storočia a v dôsledku rastúceho dopytu po mäse presiahlo údenie šunky v Šlezvicku-Holštajnsku vlastnú spotrebu domácností a stala sa z neho živnosť.
- Tradičné postupy údenia sú v Šlezvicku-Holštajnsku pevne zakorenené aj vo zvykoch. Zabíjanie ošípaných a údenie boli práce, ktoré sa tradične vykonávali v studenom ročnom období.

5.2. Špecifickosť výrobku

Surová šunka, ktorá sa používa na výrobu „Holsteiner Katenschinken“, sa nasolí výhradne ručne. Ide o postup suchého konzervovania. Šunky zrejú pri stálej nízkej teplote 3 až 8 týždňov v konzervačnej miestnosti a každý týždeň sa ručne nasolia. V tejto miestnosti sa na stole určenom na solenie šunky potrujú nakladacou zmesou a zrejú v konzervačných vaniach alebo na policiach. Počas konzervovania sa soľ a korenie pomaly vstrebáva zvonku dovnútra šunky.

Šunky sa po nasolení oškrabú kefou alebo opláchnu a nechajú sa ustáliť v prostredí s kontrolovaným chladením. Počas ustaľovania šunka dozrieva.

Skôr než sa šunka zavesí do udiarne, nechá sa na povrchu uschnúť. Proces údenia môže trvať niekoľko týždňov. Prebieha jednak v historických udiarenských domoch, ale aj v moderných udiarenských komorách. Rozhodujúce pre typickú chuť šunky „Holsteiner Katenschinken“ je, že ako palivo sa tradične používa bukové drevo. Drevo v podobe klátov alebo bukových triesok pomaly horí, pričom jemne tlie a dymí.

Po dozretí má šunka „Holsteiner Katenschinken“ na ploche rezu tmavočervenú farbu s jemným mramorovým nádychom. Prijemne vonia a chutí po prírodnom dyme. Tuk má jemne orechovú chuť. Šunka „Holsteiner Katenschinken“ je na dotyk hebká a pevná.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo znakmi výrobku (v prípade CHOP) alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (v prípade CHZO):

Uvedené osobité činitele v Šlezvicku-Holštajnsku – klimatické podmienky, špeciálny tvar domu s otvoreným ohniskom, dostupnosť potrebných surovín a hospodársky rozvoj – napomohli dlhú tradíciu výroby šunky „Holsteiner Katenschinken“, pri ktorej sa používa špeciálny postup údenia studeným dymom z bukového dreva, a prispeli k tomu, že tomuto výrobku patrí významné miesto v kultúre života Šlezvicka-Holštajnska. Šunka „Holsteiner Katenschinken“ sa tak vyvinula na typickú regionálnu špecialitu, ktorá je známa predovšetkým vďaka svojej úzkej spätosti s oblasťou, z ktorej pochádza.

Šunka „Holsteiner Katenschinken“ je typická regionálna špecialita s dlhou tradíciou, je dobre známa aj za hranicami spolkovej krajiny a je veľmi uznávaná najmä v samotnom regióne.

Šunka „Holsteiner Katenschinken“ má už stovky rokov vynikajúcu povest'. Najstaršia zdokumentovaná písomná zmienka pochádza z roku 1608 a týka sa zásielky šunky z tohto regiónu dánskemu kráľovi Kristiánovi IV, ktorý v tom čase vládol tomuto regiónu. Kvalita a vysoká trhovú hodnotu šunky a slaniny z tohto regiónu sa v porovnaní s udiarenskými výrobkami z Vestfálska, Pomoranska a Dánska osobitne zdôrazňovali už v Zedlerovom univerzálnom lexikóne (Zedlers's Universallexikon) z roku 1742.

Šunka a slanina z tohto regiónu patrili v čase ciest do karibskej oblasti v 18. storočí k najžiadanejším vyváženým výrobkom, ktoré sa ako tovar vymieňali za cukor a rum z karibských ostrovov.

V miestnej gastronómii sa šunka „Holsteiner Katenschinken“ oddávna ponúka ako veľmi chutná regionálna špecialita. Šunka „Holsteiner Katenschinken“ je už desaťročia takmer na každom jedálnom lístku s regionálnymi jedlami v reštauráciách a hostincoch po celý rok a je najvyhľadávanejšou prílohou k miestnej špargli v domácej kuchyni.

Aj v turistickej reklame a v správach početných médií sa šunka „Holsteiner Katenschinken“ uvádza ako žiadaná pochúťka. Historické roľnícke chalupy s udiarňami šunky sú neoddeliteľnou súčasťou programov turistických exkurzií pri autobusových zájazdoch a pre početných jednodňových návštevníkov. Veľké množstvo sezónnych „slávností šunky“ prispieva k vysokej popularite šunky „Holsteiner Katenschinken“.

Spolková krajina Šlezvicko-Holštajnsko okrem toho na veľtrhu poľnohospodárskych výrobkov a spotrebného tovaru „Medzinárodný zelený týždeň“ („Internationale Grüne Woche“) v Berlíne už celé desaťročia predstavuje šunku „Holsteiner Katenschinken“ ako jednu z vynikajúcich typických špecialít spolkovej krajiny.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

Odkaz na plnú špecifikáciu:

Markenblatt zv. 11 zo 17.3.2017, časť 7e, s. 6962

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

Žiadosť o schválenie nepodstatnej zmeny v súlade článkom 6 ods. 2 piatym pododsekom delegovaného nariadenia (EÚ) č. 664/2014, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012, pokiaľ ide o stanovenie symbolov Únie pre chránené označenia pôvodu, chránené zemepisné označenia a zarúčené tradičné špeciality a pokiaľ ide o určité pravidlá týkajúce sa určovania pôvodu, určité procesné pravidlá a určité dodatočné prechodné pravidlá

(2017/C 247/08)

Európska komisia schválila túto nepodstatnú zmenu v súlade článkom 6 ods. 2 tretím pododsekom tohto nariadenia ⁽¹⁾.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE NEPODSTATNEJ ZMENY

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

„QUESO DE LA SERENA“

EÚ č.: PDO-ES-2152 — 14.7.2016

CHOP (X) CHZO () ZTŠ ()

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Regulačná rada pre chránené označenie pôvodu „Queso de la Serena“
Ctra. EX-104, s/n (Ints. Ferial de La Serena)
06420 Castuera (Badajoz)
ESPAÑA

Tel. +34 924772114
E-mail: info@quesoserena.com

Regulačná rada bola uznaná nariadením ministerstva poľnohospodárstva, rybárstva a potravín zo dňa 14. apríla 1993, ktorým sa ratifikuje nariadenie o chránenom označení pôvodu syru „Queso de la Serena“ a jeho regulačnej rade (Úradný štátny vestník č. 100 z 27.4.1993). Na účely článku 6 ods. 2 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) č. 664/2014 ide preto o tú istú skupinu, ktorá predložila pôvodnú žiadosť o registráciu názvu, na ktorý sa vzťahuje táto špecifikácia. V zákone č. 4/2010 z 28. apríla 2010 o regulačných radách pre chránené označenia pôvodu a zemepisné označenia kvality agropotravinárskych výrobkov v regióne Extremadura sa regulačné rady v súčasnosti vymedzujú ako orgány správy CHOP/CHZO, ktoré majú vlastný štatút právnickej osoby, finančnú nezávislosť a plnú moc prijímať opatrenia na napĺňanie svojich cieľov. Fungujú na základe demokratických zásad a zastupujú hospodárske a odvetvové záujmy týkajúce sa CHOP/CHZO s osobitným ohľadom na menšinové záujmy, keďže musia zastupovať každý záujem rovnocenne a na základe neziskovosti, ktorá je základným princípom ich práce. V zmysle článku 16 ods. 2 písm. g) zákona č. 4/2010 funkcie regulačnej rady zahŕňajú „navrhovanie zmien špecifikácie a účasť na všetkých postupoch začatých na tento účel“.

Túto žiadosť o nepodstatnú zmenu špecifikácie výrobku schválila Regulačná rada pre chránené označenie pôvodu výrobku „Queso de la Serena“ v súlade so svojou pridelenou úlohou a jej záujem je teda úplne oprávnený.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Španielsko

3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka

- Opis výrobku
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Súvislosť
- Označovanie
- Iné: Orgán inšpekcie a požiadavky vnútroštátneho práva

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.
- 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 je potrebná zmena uverejneného jednotného dokumentu.
- Zmena špecifikácie výrobku s registrovanou 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)

5.1. Tento odsek v oddiele „B (Opis výrobku)“ špecifikácie bol zmenený v časti „fyzikálne vlastnosti syra po dozretí“:

- Údaj „Priemer: 18 – 24 cm“ bol nahradený údajom „Priemer: 10 – 24 cm“.

Navrhovaná zmena nemá žiadny vplyv na vlastnosti mlieka alebo vlastnosti zvierat, ktoré ho produkujú. Nezmenili sa ani fyzikálno-chemické vlastnosti samotného výrobku (zostávajú nezmenené s rovnakými prahmi, ako boli stanovené pôvodnej špecifikácii) a presne rovnaké zostávajú aj fyzikálne vlastnosti syra, ako je jeho „tvar“, „výška“, „hmotnosť“, „kôrka“, „syrová hmota“, „aróma a príchuť“. Jediná navrhovaná zmena sa týka nižšieho spodného prahu priemeru. Treba vziať do úvahy, že v čase prípravy pôvodnej špecifikácie (pred viac ako dvadsiatimi rokmi) neboli syry s hmotnosťou v nižšom povolenom rozsahu (750 – 2 000 g) bežné. V tom čase nebol dostatok technických znalostí o najnižších možných priemeroch syrov a navyše pri takomto tradičnom výrobnom procese je ťažké vyrábať presné rozmery syra.

V každom prípade priemer syra nie je na rozdiel od jeho váhy zásadný pre určenie veľkosti výrobku. Pôvodný spis žiadosti týkajúci sa výrobku „Queso de la Serena“, t. j. zhrnutie, ako aj konsolidované znenie, preto v časti týkajúcej sa opisu výrobku zahŕňali len tento opis: „Plnotučný až extra plnotučný syr, vyzretý, v tvare koleša, mäkký až polozrelý, s plochou prednou a zadnou stranou a vypuklou bočnou stranou, pevnou kôrkou a mäkkou až pevnou syrovou hmotou s hmotnosťou od 750 g do 2 kg.“ To znamená, že sa nezmenil žiadny prvok zhrnutia ani konsolidovanej verzie a že zmeny sa nedotkli žiadnych zásadných vlastností výrobku. Požiadavky týkajúce sa nepodstatných zmien v zmysle článku 53 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny preto boli splnené.

5.2. S ohľadom na článok 7 ods. 1 písm. g) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 sa celý oddiel „G (Inšpekčný orgán)“ v špecifikácii nahradil údajmi o súčasnom inšpekčnom orgáne, ktorý je zodpovedný za overovanie súladu so špecifikáciou na základe článku 37 ods. 1 písm. b) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012. Ide preto len o aktualizáciu tohto oddielu s cieľom uviesť údaje o verejnom certifikačnom orgáne, ktorému príslušný orgán pridelil úlohu overenia súladu so špecifikáciou CHOP „Queso de la Serena“ tak, ako sa uvádza v článku 39 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v hlave III kapitole III článku 59 zákona č. 6/2015 z 24. marca 2015 o poľnohospodárstve v regióne Extremadura.

S navrhovanou zmenou bude znenie oddielu G takéto:

„Názov: AGROCOLOR, S.L.

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

Tel. +34 950280380

E-mail: agrocolor@agrocolor.es“

5.3. V zmysle článku 7 ods. 1 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 je zbytočné zahrnúť oddiel „I (Vnútroštátne právne požiadavky)“, a tak bol celý tento oddiel zo špecifikácie vypustený.

6. Aktualizovaná špecifikácia výrobku (len pre CHOP a CHZO)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„QUESO DE LA SERENA“

EÚ č.: PDO-ES-02152 — 14.7.2016

CHOP (X) CHZO ()

1. Názov

„Queso de la Serena“

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

„Queso de la Serena“ je mäkký až polotvrdý syr vyrobený z mlieka oviec plemena merino. Je to plnotučný až extra plnotučný syr, vyzretý, v tvare kolesa, s plochou prednou a zadnou stranou a vypuklými bočnými stranami, pevnou kôrkou a mäkkou až pevnou syrovou hmotou. Jeho hmotnosť sa pohybuje od 750 g do 2 kg, výška od 4 cm do 8 cm a priemer od 10 cm do 24 cm.

Fyzikálno-chemické vlastnosti výrobku sú tieto:

- tuk: najmenej 50 % v sušine,
- sušina: najmenej 50 %,
- pH: od 5,2 do 5,9,
- minimálny obsah bielkovín v sušine: najmenej 35 %.

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

V tejto zemepisnej oblasti pastviny neoplývajú hojnosťou, ale sú vysokej kvality, vďaka čomu získava vyrábané mlieko svoje osobitné vlastnosti. V istých obdobiach roka ovce opúšťajú chov a odchádzajú sa pásť na strnišká obilnín a niekedy aj na zvyškoch zavlažovaných plodín. Na základe platných pravidiel je v prípade potreby možné použitie krmiva, pričom existujú osobitné pravidlá získavania krmiva a surovín pre výrobky s chráneným označením pôvodu.

Mlieko, ktoré sa používa na výrobu syra „Queso de la Serena“, pochádza z fariem na chov oviec plemena merino nachádzajúcich sa vo výrobnnej oblasti. Mlieko sa musí nadojiť od zdravých bahníc a musí ísť o prirodzene plnotučné mlieko, ktoré je čisté a bez akýchkoľvek nečistôt, mledziva a lekárskeho konzervačných látok, ktoré by mohli mať škodlivý vplyv na výrobu, zrenie a uchovávanie syra alebo na jeho hygienické a sanitárne podmienky.

Analytické charakteristiky mlieka sú takéto:

- bielkoviny: najmenej 5 %,
- tuk: najmenej 7 %,
- celkový suchý extrakt: najmenej 18 %.

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

Fázy výroby, ktoré sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4 a sú tieto:

- výroba mlieka s vlastnosťami a pri podmienkach uvedených v bode 3.3 vrátane dojenia, chladenia, konzervovania, skladovania, zberu a prepravy mlieka,

- výroba syra vrátane zrážania mlieka, ktoré sa uskutočňuje pri teplote 25 °C až 32 °C a trvá od 50 do 75 minút (s využitím prírodného rastlinného koagulantu, ktorý sa získava zo sušených kvetov rastliny *Cynara Cardunculu*), krájania, tvarovania, solenia a zrenia.

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

Obchodné etikety každej registrovanej spoločnosti musí schváliť regulačná rada CHOP. Etikety musia obsahovať tento nápis: Denominación de Origen „Queso de La Serena“.

Výrobok uvedený na trh musí byť označený očíslovanou zadnou etiketou, ktorú vydáva regulačná rada CHOP a ktorá sa pripevňuje v továrni na výrobu syra takým spôsobom, aby nemohla byť opätovne použitá.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť, v ktorej sa „Queso de la Serena“ spracúva, zreje a vyrába, zahŕňa týchto 21 obcí na úplnom juhovýchode provincie Badajoz: La Haba, Magacela, La Coronada, Campanario, Esparragosa de Lares, Valle de la Serena, Zalamea de la Serena, Higuera de la Serena, Quintana de la Serena, Malpartida de la Serena, Esparragosa de la Serena, Castuera, Cabeza del Buey, Santi-Spiritus, Risco, Garlitos, Peñalsordo, Zarzacapilla, Capilla, Monterrubio de la Serena a Benquerencia de la Serena.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Historická súvislosť

Zmienky o syre „Queso de la Serena“ možno nájsť v niekoľkých literárnych prácach,

ako napríklad v knihe o oblasti La Serena *Viaje a La Serena* od autora Antonia Agúndez Fernández z roku 1791, ktorá vychádza z rukopisov sudcu Augustína Cubelsa a zahŕňa tento odkaz: „Syr z ovčieho mlieka z tejto oblasti je slávny pre svoju chuť a majstrovské spracovanie. Arroba spomínaného syra sa predáva za 60 reálov.“

V oblasti Cebeza del Buey sa v predpisoch zo 16. a 17. storočia objavujú zmienky o desiatkoch zo syra a o prvých plodoch, ktoré sa majú odovzdať farskému kostolu, pričom poľnohospodár musel miestnym farárom z farnosti odovzdať všetky syry vyrobené z prvej nadojenej várky mlieka určenej na výrobu syra.

5.2. Prírodné podmienky

a) Reliéf

V provincii Badajoz prevláda zvlnený terén a vo všeobecnosti ide o oblasť paroviny. Ide o oblasť vysokokvalitných pasienkov – na skeletových bridlicových a žulových pôdach na území s rozlohou približne 300 000 ha – na ktorej sa pasú ovce plemena merino, pričom rastlinná pastva je hlavným zdrojom energie pre ekosystém tohto regiónu a je zložená z rôznych druhov flóry (pozri oddiel o flóre). Priemerná nadmorská výška je 430 m.

b) Pôda

Pokiaľ ide o geologickú štruktúru, provincia Badajoz je paleozoická parovina s niekoľkými neskoršími depositmi a vysokým množstvom vyvretých hornín.

Ide o plytké, stredne priepustné kambrické, silúrové a žulové pôdy, z ktorých na mnohých miestach vyčnieva podlozie. Spád je mierny, topografia mierne zvlnená a orientácia južná. Pôdy sú vo všeobecnosti skeletové bridlicové a žulové, kyslé, s pH od 5 do 5,5 a s nízkym obsahom fosforu. Pokrytie stromami je nízke, miestami neexistuje, vďaka čomu má región odlesnený vzhľad.

c) Podnebie

Oblasť La Serena má stredomorské podnebie ovplyvnené Atlantickým oceánom s horúcimi suchými letami a miernymi, daždivými zimami. Zimy sú v tejto oblasti vo všeobecnosti mierne, hoci medzi 1. novembrom a 10. marcom býva obdobie mrazov. Letá sú horúce a suché, hlavnou črtou tejto oblasti je jej suchý, púštny charakter. Priemerný ročný úhrn zrážok je 498 mm.

d) Hydrografia

V oblasti La Serena tečú rieky Guadiana Menor a Zújar.

e) Flóra

Druhy rastlín v tejto oblasti zahŕňajú:

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

5.3. Výroba a systémy spracovania

a) Výroba

Ovčie plemeno merino je veľmi odolné a dobre prispôsobené drsnému podnebiu a terénu. Jeho hlavnou charakteristikou je produkcia vlny, ale vlastnosťami sa hodí aj na mäso a mlieko, vďaka čomu je plemeno dostatočne ziskové aj pri zohľadnení náročného životného prostredia, v ktorom žijú. Produkujú len malé množstvo mlieka, ktoré má však vysoký obsah bielkovín a tuku.

Ide o malé ovce, pričom samice majú hmotnosť od 40 kg do 45 kg a samce od 55 kg do 65 kg. Ich dlhé nohy sú dobre prispôsobené prekonávaniu veľkých vzdialeností pri hľadaní potravy (hoci v súčasnosti ovce opúšťajú farmy len v istých obdobiach roka, v minulosti sa vydávali na každoročnú migráciu). Plemeno má 85 % reprodukčnú úžitkovosť a 80 % mieru plodnosti. Zvyčajne rodí raz ročne, hoci často máva mláďatá trikrát za dva roky.

b) Spracovanie

Syr sa získava prostredníctvom enzymatického zrážania s použitím rastlinného koagulantu (*Cynara cardunculus*) zvyčajne pri teplote do 30 °C.

V dôsledku týchto dvoch faktorov, t. j. strednej teploty a použitia koagulantu s nízkou kapacitou zrážania, je potrebný dlhý čas zrážania, pričom syrenina je pomerne mäkká. V dôsledku toho nastáva vyššia proteolytická aktivita, vďaka čomu vzniká syr s menej konzistentnou štruktúrou.

Dvadsať dní po uložení do formy syr zvyčajne prechádza javom, ktorý sa nazýva „atortado“ a počas ktorého sa syrová hmota premení na tekutinu, a so syrmi preto treba nárábať opatrne tak, aby sa neporušila kôrka a nevtiekla do syrovej hmoty.

5.4. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou a vlastnosťami výrobku

Po prvé, pastviny v oblasti La Serena pokrývajú takmer 300 000 ha a takmer úplne na nich chýbajú stromy, a tak im v raste nekonkurujú žiadne iné rastliny. To znamená, že pastviny získavajú takmer všetky živiny z pôdy a v dôsledku toho majú vysoké nutričné hodnoty, vďaka čomu sú vhodné na krmivo pre dobytok. Po druhé, ovce plemena merino, ktoré sú výborne prispôsobené extrémnemu podnebiu a reliéfu oblasti La Serena, produkujú malé množstvá mlieka, ide však o mlieko bohaté na tuk a bielkoviny.

Vďaka tejto stáročia pretrvávajúcej a nenahraditeľnej kombinácii je mlieko z oviec plemena merino, ktoré sa pasú na pastvinách v oblasti La Serena, ideálne na výrobu syra „Queso de la Serena“. Vďaka tomuto mlieku získava syr svoje osobitné a unikátne vlastnosti.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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

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



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie
2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK