



Obsah

I Usnesení, doporučení a stanoviska

DOPORUČENÍ

Evropská centrální banka

2017/C 292/01	Doporučení Evropské centrální banky ze dne 24. srpna 2017 – Radě Evropské unie o externím auditorovi Banco de Portugal (ECB/2017/24)	1
---------------	--	---

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2017/C 292/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.8546 – Intermediate Capital Group/Domusvi Group) ⁽¹⁾	2
2017/C 292/03	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.8573 – CVC Group/Arzignanese/Pasubio) ⁽¹⁾	2
2017/C 292/04	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.8577 – Norsk Hydro/Sapa) ⁽¹⁾	3
2017/C 292/05	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.8587 – Bridgepoint/Groupe Primonial) ⁽¹⁾	3

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2017/C 292/06	Úroková míra použitá Evropskou centrální bankou pro hlavní refinanční operace: 0,00 % 1. září 2017 – Směnné kurzy vůči euru	4
---------------	---	---

Účetní dvůr

2017/C 292/07	Zvláštní zpráva č. 11/2017 – „Svěřenský fond EU Békou pro Středoafričskou republiku: navzdory určitým nedostatkům nadějný začátek“	5
---------------	--	---

V *Oznámení*

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ SPOLEČNÉ OBCHODNÍ POLITIKY

Evropská komise

2017/C 292/08	Oznámení o nadcházejícím pozbytí platnosti některých antidumpingových opatření	6
---------------	--	---

JINÉ AKTY

Evropská komise

2017/C 292/09	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	7
2017/C 292/10	Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	12

I

(Usnesení, doporučení a stanoviska)

DOPORUČENÍ

EVROPSKÁ CENTRÁLNÍ BANKA

DOPORUČENÍ EVROPSKÉ CENTRÁLNÍ BANKY

ze dne 24. srpna 2017

Radě Evropské unie o externím auditorovi Banco de Portugal

(ECB/2017/24)

(2017/C 292/01)

RADA GUVERNÉRŮ EVROPSKÉ CENTRÁLNÍ BANKY,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na statut Evropského systému centrálních bank a Evropské centrální banky, a zejména na článek 27.1 tohoto statutu,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Účetnictví Evropské centrální banky (ECB) a národních centrálních bank členských států, jejichž měnou je euro, ověřují nezávislí externí auditoři doporučení Radou guvernérů ECB a schválení Radou Evropské unie.
- (2) Mandát stávajícího externího auditora Banco de Portugal, společnosti PricewaterhouseCoopers & Associados — Sociedade de Revisores Oficiais de Contas, Lda., skončil po provedení auditu za účetní rok 2016. Je proto nezbytné jmenovat externího auditora od účetního roku 2017.
- (3) Banco de Portugal vybrala za svého externího auditora pro účetní roky 2017 až 2021 společnost Deloitte & Associados — Sociedade de Revisores Oficiais de Contas S.A.,

PŘIJALA TOTO DOPORUČENÍ:

Doporučuje se, aby společnost Deloitte & Associados — Sociedade de Revisores Oficiais de Contas S.A. byla jmenována externím auditorem Banco de Portugal pro účetní roky 2017 až 2021.

Ve Frankfurtu nad Mohanem dne 24. srpna 2017.

Prezident ECB

Mario DRAGHI

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.8546 – Intermediate Capital Group/Domusvi Group)****(Text s významem pro EHP)**

(2017/C 292/02)

Dne 14. července 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 32017M8546. 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.8573 – CVC Group/Arzignanese/Pasubio)****(Text s významem pro EHP)**

(2017/C 292/03)

Dne 21. srpna 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 32017M8573. 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.8577 – Norsk Hydro/Sapa)****(Text s významem pro EHP)**

(2017/C 292/04)

Dne 17. srpna 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 32017M8577. 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.8587 – Bridgepoint/Groupe Primonial)****(Text s významem pro EHP)**

(2017/C 292/05)

Dne 30. srpna 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 ve francouzštině 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 32017M8587. 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

Úroková míra použitá Evropskou centrální bankou pro hlavní refinanční operace ⁽¹⁾:

0,00 % 1. září 2017

Směnné kurzy vůči euro ⁽²⁾

1. září 2017

(2017/C 292/06)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz
USD americký dolar	1,1920	CAD kanadský dolar	1,4830
JPY japonský jen	131,29	HKD hongkongský dolar	9,3272
DKK dánská koruna	7,4378	NZD novozélandský dolar	1,6638
GBP britská libra	0,92075	SGD singapurský dolar	1,6146
SEK švédská koruna	9,4778	KRW jihokorejský won	1 335,36
CHF švýcarský frank	1,1441	ZAR jihoafrický rand	15,4185
ISK islandská koruna		CNY čínský juan	7,8185
NOK norská koruna	9,2555	HRK chorvatská kuna	7,4215
BGN bulharský lev	1,9558	IDR indonéska rupie	15 875,38
CZK česká koruna	26,077	MYR malajsijský ringgit	5,0904
HUF maďarský forint	305,09	PHP filipínské peso	60,900
PLN polský zlotý	4,2406	RUB ruský rubl	68,8223
RON rumunský lei	4,5963	THB thajský baht	39,539
TRY turecká lira	4,0981	BRL brazilský real	3,7423
AUD australský dolar	1,5021	MXN mexické peso	21,2608
		INR indická rupie	76,3275

⁽¹⁾ Míra použití při poslední operaci provedené před uvedeným dnem. V případě obchodní soutěže s proměnlivou mírou se jako úroková míra použije mezní míra.

⁽²⁾ Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

ÚČETNÍ DVŮR

Zvláštní zpráva č. 11/2017

„Svěřenský fond EU Běkou pro Středoafričskou republiku: navzdory určitým nedostatkům nadějný začátek“

(2017/C 292/07)

Evropský účetní dvůr Vás tímto informuje o vydání zvláštní zprávy č. 11/2017 „Svěřenský fond EU Běkou pro Středoafričskou republiku: navzdory určitým nedostatkům nadějný začátek“.

Zpráva je k dispozici k nahlédnutí či stažení na internetové stránce Účetního dvora <http://eca.europa.eu>.

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ SPOLEČNÉ OBCHODNÍ POLITIKY

EVROPSKÁ KOMISE

Oznámení o nadcházejícím pozbytí platnosti některých antidumpingových opatření

(2017/C 292/08)

1. Podle čl. 11 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/1036 ze dne 8. června 2016 o ochraně před dumpingovým dovozem ze zemí, které nejsou členy Evropské unie ⁽¹⁾, Komise oznamuje, že pokud nebude zahájen přezkum v souladu s následujícím postupem, pozbudou níže uvedená antidumpingová opatření platnosti dnem uvedeným v tabulce níže.

2. Postup

Výrobci v Unii mohou podat písemnou žádost o přezkum. Tato žádost musí obsahovat dostatečné důkazy o tom, že dumping a újma pravděpodobně přetrvávají nebo se obnoví, pokud opatření pozbudou platnosti. Pokud by se Komise rozhodla dotyčná opatření přezkoumat, bude poté dovozcům, vývozcům, zástupcům země vývozu a výrobcům v Unii poskytnuta příležitost doplnit, vyvrátit nebo objasnit tvrzení obsažená v žádosti o přezkum.

3. Lhůta

Výrobci v Unii mohou podat písemnou žádost o přezkum z výše uvedených důvodů tak, aby byla doručena Evropské komisi, Generálnímu ředitelství pro obchod, na adresu European Commission, Directorate-General for Trade (Unit H-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelles/Brussel, Belgique/België ⁽²⁾ kdykoli ode dne zveřejnění tohoto oznámení, avšak nejpozději tři měsíce před datem uvedeným v tabulce níže.

4. Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 11 odst. 2 nařízení (EU) 2016/1036.

Výrobek	Země původu nebo vývozu	Opatření	Odkaz	Datum pozbytí platnosti ⁽¹⁾
Wolframové elektrody	Čínská lidová republika	Antidumpingové clo	Prováděcí nařízení Rady (EU) č. 508/2013, kterým se ukládá konečné antidumpingové clo na dovoz některých wolframových elektrod pocházejících z Čínské lidové republiky na základě přezkumu před pozbytím platnosti podle čl. 11 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 1225/2009 (Úř. věst. L 150, 4.6.2013, s. 1)	5.6.2018

⁽¹⁾ Opatření pozbývá platnosti o půlnoci dne uvedeného v tomto sloupci.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 176, 30.6.2016, s. 21.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

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 292/09)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„SLAVONSKI MED“

EU č.: PDO-HR-02187 – 26.9.2016

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název**

„Slavonski med“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Chorvatsko

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

Třída 1.4 Ostatní produkty živočišného původu (vejce, med, různé mléčné výrobky kromě másla atd.)

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

„Slavonski med“ je med produkovaný místními medonosnými včelami (včela medonosná kraňská, lat. *Apis mellifera carnica* – podtyp panonský) z nektaru medonosných rostlin nebo výměšků živých částí rostlin nebo z výměšků hmyzu sajícího na rostlinách, které se nacházejí na živých částech rostlin, a jež včely sbírají, přetvářejí mísením se svými vlastními specifickými látkami a ukládají, nechávají dehydratovat, uskladňují a nechávají uležet a zrát v medových plástech v zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4.

„Slavonski med“ je podle způsobu získávání plástečkový med, med s plástečky a vytočený med. „Slavonski med“ je:

1. akátový med;
2. lipový med;
3. řepkový med;
4. slunečnicový med;
5. kaštanový med;
6. květový med;
7. medovicový med z dubu balkánského.

Charakteristické znaky společné pro „Slavonski med“, jež mají vliv na kvalitu produktu, jsou podíl vody a množství hydroxymethylfurfuralu (HMF). Podíl vody v produktu „Slavonski med“ činí nejvýše 18,3 % a množství HMF představuje nejvýše 16,5 mg/kg. Další specifickou vlastností produktu „Slavonski med“ je přítomnost pylu rostlin z čeledi *Brassicaceae*, *Robinia* spp. a z čeledi *Rosaceae* jakožto doprovodného pylu (alespoň 16 %) nebo ojedinelého pylu (nejvýše 15 %). Množství sacharózy v produktu „Slavonski med“ je nižší než předepsaná hodnota.

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

V následujících tabulkách jsou uvedeny fyzikálně-chemické, organoleptické a pylové vlastnosti jednotlivých druhů medu:

Med	Voda %	HMF mg/kg	Pylové vlastnosti (%)	El. vodivost mS/cm	Aktivita diastázy (podle Schadeovy stupnice)	Množství sacharóz y g/100 g
AKÁTOVÝ	max. 18,3	max. 16,5	min. 20	max. 0,2	min. 8	max. 9
LIPOVÝ	max. 18,3	max. 16,5	min. 25	min. 0,5	min. 8	max. 4
ŘEPKOVÝ	max. 18,3	max. 16,5	min. 61	max. 0,3	min. 8	max. 4
SLUNEČNICOVÝ	max. 18,3	max. 16,5	min. 45	max. 0,6	min. 8	max. 4
KAŠTANOVÝ	max. 18,3	max. 16,5	min. 86	min. 0,8	min. 8	max. 4
KVĚTOVÝ	max. 18,3	max. 16,5	x	max. 0,8	min. 8	max. 4
MEDOVICOVÝ MED Z DUBU BALKÁNSKÉHO	max. 18,3	max. 16,5	x	min. 0,8	min. 8	max. 4

Med	ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI MEDU		
	Barva	Chuť	Vůně
AKÁTOVÝ	žlutá až světle žlutá	příjemná chuť akátu	nevýrazná, slabá vůně
LIPOVÝ	světle žlutá až nazelenalá	příjemná, mírně nahořklá chuť	výrazná vůně lipového květu
ŘEPKOVÝ	světle žlutá až slámově žlutá	středně sladká až mírně kyselá	rostlinná, výrazná
SLUNEČNICOVÝ	jantarově žlutá	sladká až mírně trpká chuť	slabá vůně slunečnice
KAŠTANOVÝ	hnědá	hořká až nakyslá	silná pronikavá vůně přezrálého jablka
KVĚTOVÝ	žlutá, načervenalá až po temné odstíny	příjemná sladká, mírně hořká	slabá až intenzivní vůně
MEDOVICOVÝ MED Z DUBU BALKÁNSKÉHO	výrazně tmavá, téměř černá	středně sladká, výrazně kyselá	vůně lesního medu

Med	Rostlinný druh (převládající, doprovodný a ojedinelý pyl)
Akátový	<i>Robinia pseudoacacia</i> (trnovník akát) min. 20 %, <i>Brassicaceae</i> (brukvovité), <i>Rosaceae</i> (růžovité)
Lipový	<i>Tilia</i> (lípa) min. 25 %, <i>Robinia</i> spp. (trnovník akát)
Řepkový	<i>Brassica napus</i> (řepka olejka) min. 61 %, <i>Rosaceae</i> (růžovité), <i>Salix</i> spp. (vrba)
Slunečnicový	<i>Helianthus annuus</i> (slunečnice roční) min 45 %, <i>Brassicaceae</i> (brukvovité)

Med	Rostlinný druh (převládající, doprovodný a ojedinělý pyl)
Kaštanový	<i>Castanea sativa</i> (kaštanovník jedlý) min. 86 %
Kvěťový	<i>Brassicaceae</i> (brukvovité), <i>Rosaceae</i> (růžovité), <i>Salix</i> spp. (vrba)
Medovicový med z dubu balkánského	prvky medovice (spory a <i>hyphae</i>), <i>Castanea sativa</i> (kaštanovník jedlý)

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

Včely se mohou krmit v neaktivním období (brzy na jaře a pozdě na podzim podle podnebných podmínek). Včely lze krmit cukrem, který musí být vyroben ve vymezené zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4. Med nesmí být uváděn na trh jako „Slavonski med“, jestliže nebyly splněny uvedené podmínky pro krmení a pokud je krmení zdrojem potravy včel.

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

Všechny fáze produkce a stáčení produktu „Slavonski med“ musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4.

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

Balení produktu „Slavonski med“ musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4, aby se lépe chránila původnost a jakost produktu „Slavonski med“ a aby se zajistila sledovatelnost a kontrola produktu.

Pouze tímto způsobem lze zaručeně zachovat jakost a zamezit jakýmkoli změnám fyzikálně-chemických a organoleptických vlastností. Při přepravě na jiná místa dochází ke změně teploty, vlhkosti a k absorpci cizích pachů a rovněž dochází ke zvýšení HMF a diastázy.

Balením produktu ve vymezené oblasti se též snižuje riziko možného smíchání produktu „Slavonski med“ s medem pocházejícím mimo oblast uvedenou v bodě 4.

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

Každé balení uváděné na trh musí být označeno níže vyobrazeným logem. Právo používat logo mají za stejných podmínek všichni uživatelé označení, kteří uvádí na trh produkt, jenž je v souladu se specifikacemi. Logo je hnědé a černé barvy, olemované chorvatskou „stuhou“ a nad jeho horním okrajem je v levé části vyobrazena včela. Uvnitř loga se vlevo nachází mapa Chorvatska a v pravé části rok 1879 a starý znak Slavonie. Ve středu loga je pletený včelí úl. V horní části loga je název Slavonski med a ve spodní části tři dubové listy.

Obrázek: logo produktu „Slavonski med“



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

„Slavonski med“ se vyrábí na vymezeném území Slavonie v rámci správních hranic měst a obcí v těchto župách: na celém území Vukovarsko-srijemské župy, Osječko-baranjské župy, Brodsko-posavské župy, Požeško-slavonské župy, Bjelovarsko-bilogorské župy a Virovitičko-podravské župy a rovněž na území župy Sisačko-moslavačké v obcích a městech: Novska, Lipovljani a Jasenovac.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1. Údaje o zeměpisné oblasti

Přírodní faktory

Území regionu Slavonie vymezují toky tří velkých nížinných řek: Drávy na severu, Dunaje na východě a Sávy na jihu. Významným přírodním faktorem tohoto území jsou rozdíly v reliéfu a v geomorfologických podmínkách mezi hornatou západní a převážně rovinatou východní částí. Nejnížší bod (78 metrů nad mořem) se nachází na krajním jihovýchodě ve Spačvě.

Z celkové rozlohy 1 248 600 hektarů regionu Slavonie tvoří orná půda 52 % (655 468 hektarů), lesy 29 % (359 605 hektarů), louky 4,2 % a pastviny 1,2 %.

Díky této struktuře a výrazné rozmanitosti klimatických podmínek, konfiguraci terénu a charakteristikám vegetace existují v regionu Slavonie ideální podmínky pro výrobu produktu „Slavonski med“ (akátového medu, lipového medu, řepkového medu, slunečnicového medu, kaštanového medu, květového medu a medovicového medu z dubu balkánského).

S přihlédnutím k jedinečnosti specifických klimatických, pedologických a hydrologických charakteristik a k bohatství fauny a flóry na území Slavonie zřídila Chorvatská republika ve třech oblastech tohoto regionu chráněná území, tj. tři přírodní parky: Kopački rit, Papuk, Lonjsko polje.

Na podnebí a povětrnostní podmínky ve Slavonii mají největší vliv nízká nadmořská výška, umístění v Panonské pánvi a otevřenost vůči vnitrozemí evropského kontinentu. Větší část zimy je tato oblast pod vlivem chladného vzduchu a v létě je zde vzduch velmi teplý. V létě se teploty zvyšují od západu k východu a tímto směrem rovněž klesá množství srážek.

Během všech čtyř ročních období panují teploty vhodné pro růst a rozvoj medonosných rostlin. Průměrná teplota činí na jaře 11,8 °C, v létě 21,1 °C, na podzim 11,3 °C a v zimě 1,0 °C. Průměrná teplota během vegetačního období (od dubna do září) je 18,3 °C.

Rozložení srážek během roku je vhodné pro rostlinnou výrobu a včelařství. Roční úhrn srážek se pohybuje od 104 do 160 dnů.

Průměrná měsíční rychlost větru dosahuje nejvyšších hodnot v jarních měsících (březen, duben) a nejnižších koncem léta a začátkem podzimu (srpen, září). Nejčastější jsou severozápadní a jihovýchodní větry a poté jihozápadní a severovýchodní.

Druhy medonosných rostlin, které rostou ve vymezené oblasti Slavonie, kvetou v různých obdobích (od března do listopadu), což včelám zajišťuje velký výběr nektaru a pylu z medonosných rostlin.

Lidské faktory

Slavonští včelaři jsou pokračovateli včelařské tradice staré 130 let. Zpravidla se jedná o produkci medu v malém jako prostředku k doplnění rodinného příjmu v rodinných hospodářstvích ve venkovských oblastech. Díky dlouholetým zkušenostem s chovem včel na území Slavonie se rozvíjely a přenášely znalosti o včelařství, a to prostřednictvím praxe, dovedností, schopností a znalostí místních lidí.

Včelařská praxe, kterou včelaři v souvislosti s výrobou produktu „Slavonski med“ zdědili po svých předcích, se vyznačuje těmito charakteristikami:

- úly jsou z větší části vyrobené ze dřeva,
- velká pozornost je věnována používání dýmáků, v nichž se jako palivo využívají suché rostlinné zbytky vytvářející jemný kouř,
- včely se nesmí krmit v aktivním období,
- odvíčkování plástů se provádí tradičním způsobem pomocí hřebenu, nože nebo kartáče,
- med se získává vytáčením z rámu bez ohřívání, postupem odstředování,
- med není pasterizován,
- nejvyšší teplota pro dekrystalizaci medu činí 43 °C.

5.2. Podrobnosti týkající se jakosti a vlastností produktu

„Slavonski med“ se vyznačuje nejvyšší hodnotou HMF 16,5 mg/kg a nejvyšším obsahem vody 18,3 % v čerstvém stavu. „Slavonski med“ má pylové spektrum, tj. obsahuje pyl rostlin z čeledi *Brassicaceae*, *Rosaceae* a *Robinia* spp. ve většině jednodruhových i vícedruhových medů, čímž se liší od medu vyráběného v jiných oblastech. Množství sacharózy v produktu „Slavonski med“ je nižší než předepsaná hodnota.

Vlastnosti produktu „Slavonski med“ se promítají v jeho fyzikálních, chemických, pylových a organoleptických vlastnostech. „Slavonski med“ lze dekrystalizovat při nejvyšší teplotě 43 °C, čímž se zaručí, že jeho vlastnosti vázané na specifickou flóru ve vymezené oblasti a včely zůstanou nezměněny.

Název „Slavonski med“ se i dnes používá na trhu i v běžném jazyce (účet, 2014; poděkování za dar, 2015; děkovní dopis, 2015; značka na balení).

5.3. Příčinná souvislost mezi oblastí produkce a vlastnostmi produktu

Díky příznivému podnebí a půdním podmínkám a bohatství medonosných druhů rostlin na slavonských pastvinách, loukách, polích a v rozsáhlých lesích a rovněž v náplavových močálech a mokřadech kolem Sávy, Drávy a Dunaje místní autochtonní včely (lat. *Apis mellifera carnica*, podtyp panonský) již po tisíciletí snadno nacházejí bohaté zdroje nektaru a pylu. Byla vytvořena jedinečná agroekologická oblast, jež umožňuje, aby se „Slavonski med“ vymezil jako čistý odrůdový med. Jako takový je známý a těší se dobrému jménu na trhu.

Včelařské činnosti a podmínky ovlivňující výnosy medu jsou přímo spojené s podnebnými podmínkami a podnebí Slavonie je příznivé pro výrobu produktu „Slavonski med“.

Jarní teploty umožňují raný a intenzivní růst na jaře kvetoucích rostlin, ovocných stromů a luk a letní teploty jsou příznivé pro dozrávání zemědělských kultur, z nichž některé jsou medonosné a důležité pro výrobu produktu „Slavonski med“.

Podzimní podnebné podmínky včelám vyhovují, což se týče přípravy k přezimování, a zimní podnebné podmínky včelám umožňují vhodné přezimování a dobrý začátek nového období.

Optimální teploty na jaře a v létě jsou příznivé pro vylučování nektaru u většiny rostlin. Jarní rostliny vylučují nektar při nižších teplotách a letní rostliny vyžadují vyšší noční teploty, aby se vylučování nezastavilo či neomezilo.

Dešťové srážky padají méně než třetinu dní v roce (nejméně 104 dní), což znamená, že během roku je dostatek dní bez srážek, kdy včely mohou sbírat nektar.

Na jaře mají včely k dispozici větší množství nektaru z rostlin, díky němuž získávají energii a snáze odolávají vzdušným proudům. Během pozdního léta se snižuje síla větru i množství nektaru a včely spotřebují méně energie na odolávání větru a lépe ji mohou využít k přípravě na přezimování.

V měsíčníku Chorvatsko-slavonské hospodářské společnosti (*List mesečni horvatsko-slavonskog Gospodarskog društva*) z roku 1845 se ve zprávě đakovské pobočky uvádí, že „ve Slavonii neexistuje město ani obec, kde by se nevyrobil kvalitní med“. V roce 1879 byl v Osijeku založen Slavonský včelařský spolek jako první a nejstarší spolek svého druhu v jihovýchodní Evropě a již od roku 1881 začal vycházet časopis „*Slavonska Pčela*“ (Slavonská včela) jakožto věstník „*Orgánu slavonského včelařského spolku*“. Po zřízení časopisu se velmi rychle začaly vytvářet pobočky spolku. Slavonský včelařský spolek se intenzivně zabýval pokrokem slavonského včelařství a zlepšováním kvality produktu „Slavonski med“, povzbuzováním učitelů prvního stupně základních škol k rozvoji včelařství, zvyšováním povědomí o pokroku v oboru, šířením poznatků o novinkách v oblasti včelařství, vydáváním kalendářů pro včelařské činnosti apod. O významu pro rozvoj včelařství ve Slavonii i v celém Chorvatsku svědčí skutečnost, že zakladatel a mnoholetý tajemník tohoto nejstaršího spolku a zároveň editor časopisu „*Slavonska Pčela*“ Bogdan Penjić (1852–1918) je nazýván otcem chorvatského moderního včelařství. Jeho jméno je spojováno se zavedením prvních úlů s mobilními plásty v těchto krajích (v roce 1871), s prvními zařízeními na vytáčení medu a používáním voskových mezištěn (v roce 1879). V roce 1889 se v Osijeku konala první včelařská výstava a v roce 1903 vyzval vukovarský včelařský spolek v hospodářském věstníku *Gospodarski list* k uspořádání trhu s medem.

Díky vzájemnému působení specifických půdních a klimatických podmínek a staletých zkušeností místních obyvatel s chovem včel má „Slavonski med“ specifické fyzikálně-chemické složení a specifické senzorycké vlastnosti, jimiž je proslulý a pro které je ceněný u spotřebitelů.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

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

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/SLAVONSKI%20MED/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda-Slavonski%20med%20.pdf>

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

(2017/C 292/10)

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

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU / CHRÁNĚNÉHO ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU

Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

„NÜRNBERGER BRATWÜRSTE“/„NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE“

EU č.: PGI-DE-02191 – 28.9.2016

CHOP () CHZO (X)

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Seskupení žadatelů / Žadatel:

Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V.
Am Trödelmarkt 58
90403 Nürnberg
DEUTSCHLAND

Tel. +49 9119373877

E-mail: info@nuernberger-bratwuerste.de

Sdružení pro ochranu „Nürnberger Bratwürste“ (Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V.) je seskupením výrobců produktu „Nürnberger Bratwürsten“.

2. Členský stát nebo třetí země

Německo

3. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Jiná (balení, kontrolní subjekty)

4. Druh změny (změn)

- Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012
- Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, pro nějž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent), která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

5. Změna (změny)

e) Metoda produkce:

Po tomto posledním odstavci

Všechny fáze produkce „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ probíhají ve vymezené zeměpisné oblasti. Jsou jimi:

- mělnění masa jeho mletím nebo nasekáním,

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

- míchání rozmělněného masa a smísení s kořením pro vznik klobásové směsi,
- plnění ovčích střivek

se doplňuje:

a

- balení klobás.

Odůvodnění:

Balení produktu „Nürnberger (Rost-)Bratwürste“ probíhá tradičně v prostorách výrobce, tedy ve vymezené zeměpisné oblasti. Zejména v zájmu udržení kvality je nezbytné produkt rychle zabalit, aby byla zachována čerstvost a chuťové vlastnosti. „Nürnberger (Rost-)Bratwürste“ jsou velmi citlivé, obzvláště jemně kořeněné masné výrobky z mletého masa, které mají relativně krátkou dobu trvanlivosti a musí být nepřetržitě chlazeny. Nejsou-li zabaleny bezprostředně po výrobě, může dojít k nezvratnému poklesu kvality. Již při běžné přepravě produktu za dodržení hygienických předpisů dochází ke stálé ztrátě kvality, pokud jde o čerstvost, vzhled a chuťové vlastnosti, což se projevuje např. vysycháním a zhnědnutím. S přepravou na jiné místo je také spojeno značné riziko znečištění nebo kontaminace patogenními činiteli, a to zejména u syrových produktů. Výsledky dvou studií, které provedly nezávislé instituce působící v oblasti kontroly potravin, potvrzují, že již několik hodin po odeslání velkých objemů nezabaleného produktu „Nürnberger (Rost-)Bratwürste“ narůstají odchylky v kvalitě týkající se senzorických a mikrobiologických vlastností. Proto existuje riziko, že se tyto negativní důsledky projeví i při pozdějším procesu balení. Přeprava produktu na jiné místo může tudíž poškodit i dobrou pověst tohoto zeměpisného označení.

Kromě toho se při balení uskutečňují důležité výrobní kroky obsažené ve specifikaci, v jejichž rámci se vyřídí příliš dlouhé nebo příliš krátké klobásy. Souběžně probíhá i kontrola kvality, kdy případné odchylky v kvalitě okamžitě odhalí způsobilé kvalifikované osoby.

Pokud není hotový produkt „Nürnberger (Rost-)Bratwürste“ zabalen ihned v místě výroby uznaným producentem CHZO, nelze u něj vzhledem k jeho povaze zajistit sledovatelnost a záruku původu. Prodává-li se totiž produkt „Nürnberger (Rost-)Bratwürste“ jako volně ložené zboží či ve velkém objemu a je zabalen až později, existuje riziko, že k němu budou přimíchány podobné klobásy. V takovém případě lze jen stěží ověřit, zda se jedná výhradně o originální produkt.

g) **Kontrolní subjekt(y):**

Je nutno aktualizovat název a adresu příslušných státních orgánů takto:

Pro účely kontroly výrobců:

Název: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte

Adresa: Menzinger S. 54
80638 München
DEUTSCHLAND

Tel. +49 89178000
Fax: +49 8917800313

Pro účely kontrol zneužívání:

Název: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit
Adresa: Rosenkavalierplatz 2
81925 München
DEUTSCHLAND

Tel. +49 8912610
Fax: +49 8912611122

Odůvodnění:

Název a adresa státních orgánů odpovědných za kontroly výrobců a kontroly zneužívání již nebyly aktuální. Společnost Lacon GmbH se neuvede. V Bavorsku je v současnosti schváleno několik rovnoprávných kontrolních orgánů, výrobce se může rozhodnout pro jeden z nich.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„NÜRNBERGER BRATWÜRSTE“/„NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE“

EU č.: PGI-DE-02191 – 28.9.2016

CHOP () CHZO (X)

1. **Název (názyvy)**

„Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Německo

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

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

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

Grilovací klobása o délce 7–9 cm v těsném ovčím střívku, střední zrnitosti; jednotková hmotnost syrového produktu: přibližně 20–25 g.

Složení:

Hrubě odtučněné vepřové maso, tučné maso, zejména bůček, břišní sádlo, lalok, tuk z laloku, hřbet a hřbetní sádlo, bez prátu, nenaložené do solicí směsi (s výjimkou uzených klobás), směs koření se liší v závislosti na tradiční receptuře, zejména je pro ni typická majoránka; musí obsahovat alespoň 12 % svalových bílkovin bez bílkovin pojivové tkáně a absolutní obsah tuku smí činit nejvýše 35 %; procentní podíl svalových bílkovin bez bílkovin pojivové tkáně na svalových bílkovinách činí alespoň 75 % objemových (počítáno histometricky) a alespoň 80 % (počítáno chemicky).

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

Hrubě odtučněné vepřové maso; tučné maso, zejména bůček, břišní sádlo, lalok, tuk z laloku, hřbet a hřbetní sádlo; obsah tuku v konečném produktu je omezen na 35 %, musí obsahovat alespoň 12 % masných bílkovin bez bílkovin pojivové tkáně; směs koření, zejména majoránka; ovčí střívka.

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

Všechny fáze produkce „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ probíhají ve vymezené zeměpisné oblasti. Jsou jimi:

- mletí masa jeho mletím nebo nasekáním,
- míchání rozmletého masa a smísení s kořením pro vznik klobásové směsi,
- plnění ovčích střívek.

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

Produkt musí být zabalen ve vymezené zeměpisné oblasti. Balení musí proběhnout bezprostředně po výrobě v prostorách výrobce. Zaručí se tak kvalita zejména s ohledem na čerstvost a chuťové vlastnosti produktu a sníží riziko znečištění a kontaminace, které by hrozilo při přepravě na jiné místo. „Nürnberger (Rost-)Bratwürste“ jsou velmi citlivé masné výrobky z mletého masa. Již běžná přeprava za dodržení hygienických předpisů může u nebaleného produktu „Nürnberger (Rost-)Bratwürste“ vést během několika málo hodin k nenávratné ztrátě kvality.

Bezprostředním zabalením produktu v prostorách výrobce se navíc lépe zajistí sledovatelnost a záruka původu. Prodává-li se totiž produkt „Nürnberger (Rost-)Bratwürste“ jako volně ložené zboží či ve velkém objemu a je zabalen až později, je téměř nemožné ověřit, zda se jedná výhradně o originální produkt.

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

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast města Norimberku.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Specifičnost zeměpisné oblasti

Výroba klobás v Norimberku má mnohasetletou tradici a lze prokázat, že sahá až do roku 1313. Typické zmenšení délky a snížení hmotnosti „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ lze dohledat přinejmenším k roku 1573. Norimberk se nacházel na křižovatce dvou významných obchodních tras, což znamenalo, že zde bylo pro výrobu klobás záhy k dispozici koření z Orientu.

Stávající tradice výroby klobás v Norimberku má slavnou minulost. „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ vysoce oceňoval například Goethe a Jean Paul. Podnik Bratwurst-Glöcklein v oblasti St. Sebald byl v 19. století jedním z nejznámějších pohostinství v Německu; přístup do něj neměla pouze šlechta a movití lidé, ale stal se též významnou zastávkou každého návštěvníka města.

Specifičnost produktu

Klobásy „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ se vyznačují neobvykle malým tvarem a chutí po majoránce. Vyhovují normě na vysokou jakost, jež dlouhodobě podléhá kontrole, jejich věhlas sahá daleko za oblast města Norimberku a jsou vysoce ceněny konzumenty.

Svědčí o tom skutečnost, že v současnosti je běžnou součástí návštěvy Norimberku konzumace klobás „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ v jednom z mnoha pohostinství s názvy „Bratwurstküchen“ nebo „Wurstbratereien“ v centru města.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu

Mnohasetletá tradice výroby klobásy Bratwurst v Norimberku, dlouhodobě kontrolovaná norma na její vysokou jakost i její neobvyklý malý tvar se zasloužily o věhlas produktu „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“, která je vysoce ceněna po celém Německu i ve světě.

V někdejším císařském městě Norimberku se tato specialita objevila díky jeho poloze na klíčové křižovatce obchodních tras a stezek, po nichž se přiváželo z východní Asie koření, mimo jiné i majoránka, muškátový oříšek a pepř. Právě především dostupnost tohoto koření z Asie se zasloužila o výrobu daného produktu. Jak v Norimberku čile vzkvétal obchod se vzdálenými oblastmi a ujala se v něm řada vytříbených moderních tradic, vyráběly se tam čím dál menší, jemnější a lépe okořeněné klobásy, které se postupem času proslavily pod názvem „Nürnberger Bratwürste“. Oproti venkovu byl ve městě na jakost produktu od samého počátku kladen větší důraz. Zatímco jinde se upřednostňovala kvantita, v Norimberku stavěla výroba klobás na zásadě, že na prvním místě je kvalita, což se odrazilo v malé velikosti klobásy.

Dodržování receptury a jakosti produktu sahá daleko do minulosti a řídilo se pravidly pro oblast dohledu norimberské městské rady. Norimberk se dokonce může pyšnit nejstarším režimem dohledu nad potravinami, který byl uveden v trestním zákoníku z roku 1300. Zveřejněním receptury, výkonem přísného dohledu i omezením produkce jen na oblast města tak město Norimberk zajistilo, že vlastnosti klobásy spojené s údajem o jejím zeměpisném původu zůstaly zachovány. Souvislost se zeměpisnou oblastí proto byla původně založena na zeměpisné poloze města coby klíčové křižovatky stezek za kořením a obchodních tras a na včasném zavedení dohledu nad potravinami. Zeměpisná poloha, dohled nad potravinami a s tím spjatá ochrana receptury se tak zasloužila o zvláštní jakost klobás. Císařské město Norimberk proslavilo svoji specialitu po celém světě prostřednictvím intenzivního obchodu již ve středověku. Daná souvislost vychází v současnosti z věhlasu, jemuž se tato specialita těší díky stále dodržovaným tradicím po celém světě.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41217>

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)
ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace Evropské unie
2985 Lucemburk
LUCSEMBURSKO

CS