

Úradný vestník

Európskej únie

C 129



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Zväzok 54

30. apríla 2011

Číslo oznamu	Obsah	Strana
II Oznámenia		
OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE		
Európska komisia		
2011/C 129/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec COMP/M.6144 – Giesecke & Devrient/Wincor Nixdorf International/BEB Industrie-Elektronik) ⁽¹⁾	1
2011/C 129/02	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec COMP/M.6202 – Samsung LED/Sumitomo Chemical/JV) ⁽¹⁾	1
IV Informácie		
INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE		
Európska komisia		
2011/C 129/03	Výmenný kurz eura	2

SK

Cena:
3 EUR⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

(Pokračovanie na druhej strane)

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2011/C 129/04	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec COMP/M.6113 – DSM/Sinochem/JV) ⁽¹⁾	3
2011/C 129/05	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec COMP/M.6087 – Orkla/REC) – Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní ⁽¹⁾	4
2011/C 129/06	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec COMP/M.6123 – ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics) ⁽¹⁾	5
2011/C 129/07	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec COMP/M.6163 – AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams) ⁽¹⁾	6
2011/C 129/08	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec COMP/M.6148 – BMW/SIXT/DriveNow JV) – Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní ⁽¹⁾	7

INÉ AKTY

Európska komisia

2011/C 129/09	Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín.....	8
2011/C 129/10	Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín.....	15
2011/C 129/11	Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín.....	19



⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii**(Vec COMP/M.6144 – Giesecke & Devrient/Wincor Nixdorf International/BEB Industrie-Elektronik)****(Text s významom pre EHP)**

(2011/C 129/01)

Dňa 19. apríla 2011 sa Komisia rozhodla nevzniesť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú so spoločným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v nemčine 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-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) pod číslom dokumentu 32011M6144. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii**(Vec COMP/M.6202 – Samsung LED/Sumitomo Chemical/JV)****(Text s významom pre EHP)**

(2011/C 129/02)

Dňa 13. apríla 2011 sa Komisia rozhodla nevzniesť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú so spoločným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v angličtine 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-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) pod číslom dokumentu 32011M6202. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

29. apríla 2011

(2011/C 129/03)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,4860	AUD	Austrálsky dolár	1,3560
JPY	Japonský jen	120,67	CAD	Kanadský dolár	1,4102
DKK	Dánska koruna	7,4576	HKD	Hongkongský dolár	11,5427
GBP	Britská libra	0,89170	NZD	Novozélandský dolár	1,8414
SEK	Švédska koruna	8,9140	SGD	Singapurský dolár	1,8205
CHF	Švajčiarsky frank	1,2867	KRW	Juhokórejský won	1 588,61
ISK	Islandská koruna		ZAR	Juhoafrický rand	9,7994
NOK	Nórska koruna	7,7820	CNY	Čínsky juan	9,6456
BGN	Bulharský lev	1,9558	HRK	Chorvátska kuna	7,3615
CZK	Česká koruna	24,223	IDR	Indonézska rupia	12 728,25
HUF	Maďarský forint	264,50	MYR	Malajzijský ringgit	4,4015
LTL	Litovský litas	3,4528	PHP	Filipínske peso	63,475
LVL	Lotyšský lats	0,7093	RUB	Ruský rubel	40,6463
PLN	Poľský zlotý	3,9356	THB	Thajský baht	44,387
RON	Rumunský lei	4,0780	BRL	Brazílsky real	2,3464
TRY	Turecká líra	2,2580	MXN	Mexické peso	17,1186
			INR	Indická rupia	65,7030

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ
SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentracii
(Vec COMP/M.6113 – DSM/Sinochem/JV)

(Text s významom pre EHP)

(2011/C 129/04)

1. Komisii bolo 8. apríla 2011 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentracii, ktorou podniky Koninklijke DSM NV (Holandsko) a Sinochem Group (Čína) prostredníctvom kúpy akcií v súčasnom podniku s antiinfektívami Koninklijke DSM NV (ďalej len „DAI“) vytvárajú spoločný podnik v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) o fúziách.
2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:
 - Koninklijke DSM NV: výživa ľudí a zvierat, kozmetika, farmaceutické výrobky, automobilový priemysel a doprava, povrchová úprava, výstavba domov a elektrické a elektronické produkty,
 - Sinochem Group: poľnohospodárstvo, energetika, chemické prípravky, reality a finančníctvo,
 - DAI: výroba beta-laktamových antibiotík, základných farmaceutík, iných antiinfektív určených na uvedenie na trh a predaj ako aktívnych farmaceutických zložiek alebo ako konečných liekových produktov.
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 ES o fúziách.
4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentracii.

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 COMP/M.6113 – DSM/Sinochem/JV na túto adresu:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

Predbežné oznámenie o koncentracii**(Vec COMP/M.6087 – Orkla/REC)****Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní****(Text s významom pre EHP)**

(2011/C 129/05)

1. Komisii bolo 15. apríla 2011 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik Orkla ASA („Orkla“, Nórsko) získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) o fúziách prostredníctvom kúpy akcií kontrolu nad celým podnikom Renewable Energy Corporation ASA („REC“, Nórsko).

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

— Orkla: značkový spotrebný tovar, produkty z hliníka, energia z obnoviteľných zdrojov, špeciálne materiály a finančné investície,

— REC: produkty v oblasti slnečnej energie.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla spadať do rozsahu pôsobnosti nariadenia ES o fúziách. V súlade s oznámením Komisie týkajúcim sa zjednodušeného konania pre posudzovanie určitých druhov koncentracii podľa nariadenia ES o fúziách ⁽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 (+32 22964301), e-mailom na adresu: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla COMP/M.6087 – Orkla/REC na túto adresu:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 56, 5.3.2005, s. 32 („Oznámenie o zjednodušenom postupe“).

Predbežné oznámenie o koncentrácii**(Vec COMP/M.6123 – ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics)****(Text s významom pre EHP)**

(2011/C 129/06)

1. Komisii bolo 18. apríla 2011 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik ArcelorMittal Bremen GmbH („ArcelorMittal Bremen“, Nemecko) kontrolovaný podnikom ArcelorMittal SA („ArcelorMittal“, Luxembursko) získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) o fúziách prostredníctvom kúpy aktív kontrolu nad celým podnikom Kokerei Prosper („Kokerei Prosper“, Nemecko). Zároveň má podnik ArcelorMittal Bremen v úmysle získať 27,95 % akcií podniku Arsol Aromatics GmbH&Co.KG („Arsol“, Nemecko).

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

— ArcelorMittal: výroba a predaj/distribúcia oceľových produktov a ťažba,

— Kokerei Prosper: výroba a predaj koksu a vedľajších produktov procesu výroby koksu.

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 ES o fúziách.

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 (+32 22964301), e-mailom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla COMP/M.6123 – ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics na túto adresu:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

Predbežné oznámenie o koncentracii
(Vec COMP/M.6163 – AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams)
(Text s významom pre EHP)
(2011/C 129/07)

1. Komisii bolo 19. apríla 2011 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik AXA Investment Managers Private Equity Europe („AXA PE“, Francúzsko) patriaci do francúzskej skupiny AXA a podnik Permira Holdings Limited („Permira“, Guernsey) získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) o fúziách prostredníctvom kúpy akcií spoločnú kontrolu nad podnikom Opodo Limited („Opodo“, Spojené kráľovstvo), skupinou GO Voyages („GO Voyages“, Francúzsko) a skupinou eDreams („eDreams“, Španielsko).

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Permira je súkromná investičná spoločnosť, ktorá medzi inými kontroluje skupinu eDreams,
- AXA PE je súkromná investičná spoločnosť, ktorá medzi inými kontroluje skupinu GO Voyages,
- Opodo, GO Voyages a eDreams podnikajú v odvetví cestovných kancelárií.

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 ES o fúziách.

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 (+32 22964301), e-mailom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla COMP/M.6163 – AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams na túto adresu:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

Predbežné oznámenie o koncentrácii
(Vec COMP/M.6148 – BMW/SIXT/DriveNow JV)
Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní
(Text s významom pre EHP)
(2011/C 129/08)

1. Komisii bolo 18. apríla 2011 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podniky Bayerische Motorenwerke Aktiengesellschaft, („BMW“, Nemecko) a SIXT Aktiengesellschaft („SIXT“, Nemecko) získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) o fúziách prostredníctvom kúpy akcií v novozaloženej spoločnosti tvoriacej spoločný podnik spoločnú kontrolu nad podnikom DriveNow GmbH & Co. KG („DriveNow“, Nemecko).

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- BMW: celosvetová výroba automobilov, manažment vozových parkov pre podniky,
- SIXT: krátkodobý a dlhodobý prenájom áut, chartrový prenájom,
- DriveNow: car-sharing (krátkodobý prenájom áut).

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla spadať do rozsahu pôsobnosti nariadenia ES o fúziách. V súlade s oznámením Komisie týkajúcim sa zjednodušeného konania pre posudzovanie určitých druhov koncentrácií podľa nariadenia ES o fúziách ⁽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 (+32 22964301), e-mailom na adresu: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla COMP/M.6148 – BMW/SIXT/DriveNow JV na túto adresu:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 56, 5.3.2005, s. 32 („Oznámenie o zjednodušenom postupe“).

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2011/C 129/09)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE PODĽA ČLÁNKU 9

„NEUFCHÂTEL“

ES č.: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

CHZO () CHOP (X)

1. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena a doplnenie týka:

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Spojenie
- Označenie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné (uveďte)

2. Druh zmeny a doplnenia (zmien a doplnení):

- Zmena a doplnenie jednotného dokumentu alebo prehľadu
- Zmena a doplnenie špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani prehľad
- Zmena a doplnenie špecifikácie, ktorá nevyžaduje zmenu a doplnenie uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]
- Dočasná zmena a doplnenie špecifikácie vyplývajúca z uloženia záväzných hygienických alebo rastlinolekárskeho opatrení zo strany verejných orgánov [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3. Zmena a doplnenie (zmeny a doplnenia):

3.1. Opis výrobku:

Tento bod sa v záujme väčšej prehľadnosti a presnosti celý prepracoval.

Opis výrobku sa doplnil o výrazy „mliečny, pružný, neprepadnutý, primerane pevný, nelepí sa, netečie, nedrobí sa“, ktorými sa presnejšie opisuje syrová hmota.

Namiesto „V súlade so zvyklosťami môže mať nasledujúce tvary ... vo výške 2,4 cm“ sa uvádza „Neufchâtel sa predáva v tvare valčeka, kvádra, tehličky, väčšieho valca, srdca, veľkého srdca, ktorých veľkosť vyplýva z rozmerov a tvarov foriem opísaných v kapitole 5.“

Dopĺňa sa: „Na konci minimálnej lehoty zrenia ustanovenej v kapitole 5 o spôsobe výroby“.

Povinnosť dodržania minimálnej lehoty zrenia ustanovenej v kapitole 5 o spôsobe výroby. Spôsob výroby sa uvádza so spresnením, že hmotnosť a minimálny obsah tuku alebo sušiny sa vzťahuje na hotový výrobok na konci tejto lehoty.

3.2. Dôkaz o pôvode:

V tomto bode sa spresňuje identifikácia všetkých hospodárskych subjektov, vedenie záznamov a vyhlásení, ktoré umožňujú zápis ich výrobných postupov a/alebo účtovné záznamy týkajúce sa výrobkov.

3.3. Spôsob výroby:

Tento bod sa v záujme väčšej prehľadnosti a presnosti celý prepracoval. Vyžadujú sa tieto zmeny a doplnenia:

- Dopĺňa sa „V zmysle týchto špecifikácií sa pod pojmom stádom rozumie celé stádo hovädzieho dobytku hospodárskeho podniku zložené z dojníc v období laktácie a dojníc, ktoré nie sú v laktácii. Stádo, ktoré patrí výrobcovi mlieka, ktoré je určené na výrobu syra „Neufchâtel“ tvorí najmenej 60 % kráv plemena Normande“ a „Vo výrobných syra „Neufchâtel“ sa môže, od prevzatia mlieka až po zrenie syrov, použiť len mlieko pochádzajúce zo stád, ktoré sa predtým vymedzili.“

Doplnili sa podmienky výroby mlieka. Má sa nimi doceliť väčšinový podiel kráv miestneho plemena, plemena Normande, v stádach výrobcov mlieka. V čase udelenia CHOP syru „Neufchâtel“ (1969) sa odborníci totiž nedomnievali, že je potrebné zapísať do ich osvedčenia využívanie plemena Normande a jeho prevažne zelené krmivo, pretože takéto postupy používali všetci chovatelia a nehrozilo, že ich nahradia iné postupy. Časom sa objavili a rozvinuli nové postupy, napr. silážovanie kukurice a používanie plemena Prim'Holstein, pričom výrobcovia si čoraz viac uvedomovali význam plemena Normande a zeleného krmiva pre špecifickosť syra „Neufchâtel“ a jeho vzhľad. S cieľom zastaviť tento odklon, vrátiť sa k základným podmienkam, ktoré prevládali pri zrode vychýrenosti výrobku, a tým aj posilniť spojenie so zemepisnou oblasťou výrobku, skupina výrobcov prejavila želanie spresniť spôsob získavania mlieka určením minimálneho pomeru dojníc plemena Normande a trávinatej plochy vyčlenenej na ich pastvu. Tieto nové ustanovenia tak umožňujú, aby sa označenie „Neufchâtel“ lepšie spájalo s pôvodom, berúc do úvahy príznačnú dávnu väzbu medzi zvieratami a chovateľmi tejto oblasti, prispôbenie miestneho plemena domácejmu prostrediu a schopnosť produkovať mlieko vhodné na výrobu syra.

- Dopĺňa sa „Stádo sa pasie najmenej 6 mesiacov v roku. Počas tohto obdobia predstavuje pastva viac ako 50 % základnej dennej dávky potravy vyjadrenej v sušine. (...) Vo výnimočných podmienkach v dôsledku nepredvídateľných klimatických výkyvov sa môžu udeliť dočasné výnimky, aby sa zabezpečilo nepretržené kŕmenie stáda.“

Týmto ustanoveniami sa určujú podmienky kŕmenia dojníc najmä s cieľom zdôrazniť spojenie syra s jeho pôvodom. Spresňuje sa, že základná dávka potravy stáda vyjadrená v sušine pochádza z 80 % z hospodárskeho podniku. Okrem toho sa spresňujú podmienky pastvy dojníc, ako aj pravidlá kŕmenia v každom poľnohospodárskom podniku (minimálna plocha pastviska na jednu dojnicu, maximálna plocha využívaná na kukuricu na silážovanie na jednu dojnicu, udržiavanie pastvín). Tieto ustanovenia majú chrániť a posilniť podiel zelenej zložky v krmive dojníc.

- Dopĺňa sa „Pri spracovaní nesmie skladovanie mlieka v hospodárskom podniku presiahnuť 48 hodín od najstaršieho dojenja. (...) Konzervovanie čerstvých a zrejších syrov v zmenenej atmosfére je zakázané.“

Spresnili sa všetky podmienky výroby syra, aby sa zabezpečila lepšia ochrana charakteristických vlastností výrobku: presne sa určuje skladovanie mlieka v poľnohospodárskom podniku až do jeho spracovania, ako aj podmienky syrenia, odkvapkávania a stláčania syreniny. Presne sa vymedzuje aj tvarovanie a prenášanie získanej syrovej hmoty, ako aj podmienky zrenia.

Okrem toho, použitie metód spracovania a prísad do syrov bolo predmetom všeobecných právnych predpisov. Ukázalo sa však, že nové techniky, z ktorých niektoré sa týkajú spracovania a prísad, ako mikrofiltrácia, čiastočná kondenzácia mlieka alebo enzýmy zrenia, by mohli mať vplyv na vlastnosti syrov s označením pôvodu. Predovšetkým niektoré enzýmové prísady sa zdajú byť nezlučiteľné so zachovaním základných vlastností výrobkov s chráneným označením pôvodu. V špecifikácii každého označenia pôvodu bolo preto potrebné spresniť súčasné postupy spracovania mlieka, používania prísad do mlieka a výroby syrov, aby sa budúcimi neregulovanými postupmi nezmenili vlastnosti syrov s označením pôvodu.

Napokon sa spresnili rozmery foriem uvedené v tomto bode. Táto úprava je výsledkom prieskumu, ktorý urobila skupina výrobcov v súvislosti s rozmermi používaných foriem a ktorý viedol k návrhu zameniť pôvodne zaregistrované rozmery v špecifikácii výrobku, vzťahujúce sa na hotový syr, za tieto presnejšie rozmery.

3.4. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

Tento bod sa spresnil a je rozvrhnutý do 3 bodov. Komentuje sa v ňom zachovanie špecifickosti syra typu „Neufchâtel“ získaného rôznymi schválenými postupmi. Vysvetľuje sa aj história a význam plemena Normande pre špecifickosť syra „Neufchâtel“ (mlieko tohto historického plemena kraja Bray (Pays de Bray) má výnimočné vlastnosti pre výrobu syra vďaka vysokému obsahu kazeínu a tuku).

3.5. Označenie:

Spresňujú sa povinné údaje, ktoré musí označenie obsahovať. Povinnosť použitia loga INAO sa zrušuje.

Dopĺňa sa povinnosť označenia logom Spoločenstva.

3.6. Vnútroštátne požiadavky:

Dopĺňa sa tabuľka s hlavnými údajmi, ktoré je potrebné kontrolovať, s referenčnými hodnotami a spôsobmi ich hodnotenia.

4. Aktualizované zhrnutie (ak je potrebné).

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku:

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/Cahier-des-Charges-Neufchatel.pdf>

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„NEUFCHÂTEL“

ES č.: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

CHOP (X) CHZO ()

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

Názov: Institut national de l'origine et de la qualité
Adresa: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Tel. +33 153898000
Fax +33 153898060
e-mail: info@inao.gouv.fr

2. Skupina:

Názov: Syndicat de défense et de la qualité du fromage Neufchâtel
Adresa: Mairie — BP 88
76270 Neufchâtel
FRANCE

Tel. +33 232975301
Fax +33 232975306
e-mail: syndicatdufromage@neufchatel-aoc.org
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Ostatní ()

3. Druh výrobku:

Trieda 1.3 – Sry

4. Špecifikácia:

(prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

4.1. Názov:

„Neufchâtel“

4.2. Opis:

„Neufchâtel“ je syr vyrobený výhradne zo syreného kravského mlieka, s mäkkou mliečnou, jemne slanou hmotou, bez bublín, pružnou, neprepadnutou, primerane pevnou, vláčnou a hladkou, ktorá sa nelepí, nedrobí a netečie. Má kôrku s bielou plesňou, bez dutín.

„Neufchâtel“ sa predáva v týchto tvaroch: valček, kváder, tehlička, väčší valec, srdce, veľké srdce.

Po skončení minimálnej lehoty zrenia má „Neufchâtel“ v tvare valčeka, kvádra a tehličky hmotnosť najmenej 100 g; srdce a väčší valec majú hmotnosť 200 g a veľké srdce má hmotnosť 600 g.

Po úplnom vysušení je v 100 gramoch syra najmenej 45 gramov tuku a 40 gramov sušiny.

4.3. Zemepisná oblasť:

Kraj Bray, v časti departmánov Oise a Seine-Maritime. V departmáne Oise (60) zahŕňa obec Quincampoix-Fleuzy; v departmáne Seine-Maritime (76) zahŕňa obce Argueil, Aubéguimont, Aubermesnil-aux-Érables, Aumale, Auwilliers, Avesnes-en-Bray, Bailleul-Neuville, Baillolet, Beaubec-la-Rosière, Beaussault, Beauvoir-en-Lyons, La Bellière, Bois-Guilbert, Bois-Héroult, Bosc-Bordel, Bosc-Édeline,

Bosc-Mesnil, Bosc-Roger-sur-Buchy, Bouelles, Bradiancourt, Brémontier-Merval, Buchy, Bully, Bures-en-Bray, Challengeville, Le Caule-Sainte-Beuve, La Chapelle-Saint-Ouen, Clais, Compainville, Conteville, Criquiers, Croixdalle, Cuy-Saint-Fiacre, Dampierre-en-Bray, Dancourt, Doudeauville, Elbeuf-en-Bray, Ernemont-sur-Buchy, Esclavelles, Fallencourt, Ferrières-en-Bray, La Ferté-Saint-Samson, Fesques, La Feuillie, Flamets-Frétils, Fontaine-en-Bray, Forges-les-Eaux, Le Fossé, Foucarmont, Fréauville, Fresles, Fresnoy-Folny, Freulleville, Fry, Gaillefontaine, Gancourt-Saint-Etienne, Gournay-en-Bray, Grandcourt, Graval, Grumesnil, La Hallotière, Haucourt, Haudricourt, Haussez, Héronchelles, Hodeng-Hodenger, Illois, Landes-Vieilles-et-Neuves, Londinières, Longmesnil, Lucy, Marques, Massy, Mathonville, Maucombe, Mauquenchy, Ménerval, Ménonval, Mésangueville, Mesnières-en-Bray, Mesnil-Follemprise, Le Mesnil-Lieubray, Mesnil-Mauger, Meulers, Molagnies, Montérolier, Mortemer, Nesle-Hodeng, Neuf-bosc, Neufchâtel-en-Bray, Neuville-Ferrières, Nolléval, Notre-Dame-d'Aliermont, Nullefont, Osmoy-Saint-Valery, Pommereux, Pommeréval, Preuseville, Puisenval, Quièvre-court, Réalcamp, Rétonval, Ricarville-du-Val, Richemont, Roncherolles-en-Bray, Ronchois, Rouvray-Catillon, Sainte-Agathe-d'Aliermont, Sainte-Beuve-en-Rivière, Sainte-Croix-sur-Buchy, Sainte-Geneviève, Saint-Germain-sur-Eaulne, Saint-Jacques-d'Aliermont, Saint-Léger-aux-Bois, Saint-Martin-au-Bosc, Saint-Martin-l'Hortier, Saint-Martin-Osmonville, Saint-Michel-d'Halescourt, Saint-Pierre-des-Jonquières, Saint-Riquier-en-Rivière, Saint-Saëns, Saint-Saire, Saint-Vaast-d'Équiqueville, Saumont-la-Poterie, Serqueux, Sigy-en-Bray, Smermesnil, Sommersy, Le Thil-Riberpré, Vatierville, Ventes-Saint-Rémy, Villers-sous-Foucarmont, Wanchy-Capval.

4.4. Dôkaz o pôvode:

Každý výrobca mlieka, každá prevádzka na spracovanie a každá prevádzka na zrenie vyplňa vyhlásenie o identifikácii zaevidované skupinou výrobcov, ktoré jej umožňuje identifikovať všetky hospodárske subjekty. Tieto hospodárske subjekty musia viesť pre potreby kontrolných orgánov záznamy, ako aj všetku dokumentáciu potrebnú na kontrolu pôvodu, kvality a podmienok výroby mlieka a syrov.

V rámci kontroly charakteristických vlastností výrobku s chráneným označením pôvodu je cieľom analytickej a organoleptickej skúšky uistiť sa o kvalite a špecifickosti výrobkov s chráneným označením pôvodu predložených na túto skúšku.

Výrobcovia z hospodárstiev vedú najmä záznamy, v ktorých sa uvádzajú denné množstvá syreného mlieka alebo hmotnosť získanej syreniny, počet a druh vyrobených syrov, počet syrov predaných pod názvom „Neufchâtel“ a v prípade, že nejde o priamy predaj spotrebiteľovi, ich určenie podložené faktúrami.

Spracovatelia mlieka zaznamenávajú do registra denné množstvá kúpeného mlieka alebo syrového cesta podľa jednotlivých výrobcov, množstvá použitého mlieka alebo cesta a počet vyrobených syrov vo všetkých prevádzkach, ako aj počet syrov predaných pod názvom „Neufchâtel“ a ich určenie podložené faktúrami.

Nákupcovia mlieka alebo hmoty predkladajú kontrolným úradom zoznam svojich dodávateľov mlieka, ako aj každú úpravu tohto zoznamu.

4.5. Spôsob výroby:

„Neufchâtel“ sa vyrába z čerstvého plnotučného kravského mlieka od stád, ktoré tvoria hlavne dojnice plemena Normande, ktorých potrava je väčšinou zelená, čo sa dosahuje povinnosťou nechať dobytok pásť sa na pastviskách najmenej šesť mesiacov v roku, zabezpečením minimálne jedného hektára pastviska na 4 dojnice v blízkosti miestností na dojenie a obmedzením množstva koncentrovanej potravy na 1 800 kg na jednu dojnicu ročne. Základná denná dávka krmiva pre stádo vyjadrená v sušine pochádza z 80 % z poľnohospodárskeho podniku.

Zaočkované mlieko, jemne syrené, sa vyzráža počas 18 až 36 hodín. Syrenina sa vloží do vriec na odkvapkanie alebo do plachtoviny, potom sa stláča, miesi, tvaruje a solí na povrchu alebo v náleve, prípadne sa osuší, potom zreje. Umiestni sa do pivníc alebo iných podzemných priestorov s teplotou v rozmedzí od 10 do 14 °C a nechá sa zrieť najmenej 10 dní od vytvarovania, pričom za tento čas sa vytvorí na povrchu charakteristická biela pleseň.

4.6. Spojenie:

Pôvod syra „Neufchâtel“ siaha do 10. storočia. Historik Ghislain Gaudefroy považuje „Neufchâtel“ za jeden z najstarších syrov v Normandii, ktoré sa podobajú syrom vyrábaným v kraji Bray a ktoré sa spomínajú po prvý raz v charte z roku 1037. Menovite sa však po prvý raz syr „Neufchâtel“ uvádza až v rokoch 1543 – 1544, a to v účtoch kláštora svätého Amanda v Rouene – „hovori sa o veľkom syre z Neufchâtel.“

Podľa Figuiera, autora diela „Merveilles de l'industrie“ (Zázraky priemyslu, 1876), „Neufchâtel“ bol známy od 16. storočia. Abbé Decorde (1843) vyhlasuje, že v roku 1700 sa v obci Neufchâtel konali tri trhy v týždni, na ktorých sa veľmi čulo obchodovalo so syrmi.

V roku 1802 Napoleon I. dostal ako dar na znak úcty kôš so syrmi Neufchâtel (frometon). Neufchâtelský kongres z roku 1845 zdôraznil, že cena tohto dobre predajného syra je až štvornásobne vyššia ako cena masla.

Devätnáste storočie bolo pre tento syr významnou epochou, lebo s rozvojom dopravy a najmä so vznikom železnice dopyt po ňom prudko vzrástol. A tak ho nachádzame na parížskych trhoch (Husson v roku 1856 uviedol, že ročná parížska spotreba tohto syra v tvare valčekov je takmer tri milióny kusov), ale aj v Belgicku, vo Veľkej Británii a dostal sa až do kolónií. V roku 1865 bol syr „Neufchâtel“ na súťaži v Paríži ocenený zlatou medailou.

Aby sa zabránilo falšovaniu definícia syra „Neufchâtel“ sa vymedzila 20. októbra 1936 osobitným dekrétom. V roku 1957 farmári a spracovatelia mlieka vyrábajúci „Neufchâtel“ vytvorili združenie.

Spojenie so zemepisnou oblasťou výroby syra „Neufchâtel“ vyplýva zo schopnosti tohto územia poskytnúť podmienky pre chov dobytka určeného na výrobu mlieka, najmä stáda dojníc prevažne plemena Normande, ktorých mlieko sa spracováva jednoduchou technológiou na výrobu syra dobre prispôbenou výrobe v poľnohospodárskom podniku. Schopnosť pastvísk poskytnúť zelené krmivo je podmienené existenciou zväčša vlhkých a ílovitých pôd, pravidelne zásobených častými zrážkami. Tieto pôdy, často v zvlhnom teréne, zároveň podporujú prítomnosť a rast tráv a bránia obrábaniu. Okrem toho je tu hustá sieť vodných tokov a rybníkov, ktoré vždy uľahčovali napájanie stád na pastvách. Zimy sú tu tuhé a relatívne dlhé, takže ustajnenie trvá dosť dlho a domáci chovateľ musí mať veľké zásoby sena a trávy, čo mu umožňuje veľké lúčne plochy. Okrem toho prítomnosť pôd na vápenitom podklade z obdobia druhohôr (stratigrafické stupne cenoman a portland) umožňuje popri lúčach aj obrábanie pôdy, ktoré podporuje potravinovú autonómiu chovov dobytka na mlieko v inom krmive než tráva. Tak sa tu postupne rozvinuli špecifické znalosti a skúsenosti v chove hovädzieho dobytka na mlieko.

Plemeno Normande je výsledkom šľachtiteľskej práce poľnohospodárov z Normandie. Dobytok je prispôbený na domáci systém produkcie (zelené krmivo a pastviská) a dáva mlieko bohaté na tuky a bielkoviny, vynikajúce na výrobu mäkkých syrov. Miestni chovatelia vyvinuli a udržali jednoduchú technológiu výroby syra, podobnú technológii na výrobu čerstvých syrov, vhodnú na objemy mlieka a na materiál, ktoré boli pri chove k dispozícii, a zachovali aj rytmus práce. Osobitné skúsenosti miestnych syrárov, najmä sled krátkych úkonov (okrem tvarovania) v rozpätí 6 až 24 hodín a odkvapkanie aj stlačenie syreniny pred tvarovaním, dodávajú syru „Neufchâtel“ osobitosť a jedinečné miesto medzi mäkkými syrmi s plesňou na povrchu. Rozvoj týchto skúseností, ovplyvnený najmä rýchlosťou zrenia syra, je vo veľkej miere spojený so zemepisnou situáciou kraja Bray, ktorá poskytuje priaznivé možnosti na pravidelné a rýchle obchodné styky. Tento spôsob výroby je okrem toho úplne v súlade s prácou mnohých menších poľnohospodárskych usadlostí, čo je pre oblasť Neufchâtel typické, pričom si všetci výrobcovia syra „Neufchâtel“ vedia nájsť potrebný čas na ostatné chovateľské činnosti.

4.7. Kontrolný orgán:

Názov: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresa: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Tel. +33 153898000
Fax +33 153898060
e-mail: info@inao.gouv.fr

L'Institut national de l'origine et de la qualité (Národný inštitút pre označenia pôvodu a kvalitu) je verejný administratívny úrad s právnou subjektivitou pod dohľadom ministerstva poľnohospodárstva.

INAO je jedným z príslušných orgánov v zmysle nariadenia (ES) č. 882/2004 z 29. apríla 2004 o úradných kontrolách uskutočňovaných s cieľom zabezpečiť súlad s právnymi predpismi o potravinách pre zvieratá a krmivách a s právnymi predpismi týkajúcimi sa dobrých podmienok zvierat.

Jeho úlohou je najmä zabezpečovanie kontroly dodržiavania špecifikácií výrobkov, prípadne prijímanie opatrení na sankcionovanie ich nedodržiavania.

Názov: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Adresa: 59 Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANCE

Tel. +33 144871717

Fax +33 144973037

DGCCRF je útvar ministerstva hospodárstva, priemyslu a zamestnanosti.

4.8. Označenie:

Nezávisle od označovania podľa predpisov uplatňovaných na všetky syry, každý syr s chráneným označením pôvodu „Neufchâtel“ sa predáva so samostatnou etiketou obsahujúcou názov chráneného označenia pôvodu, pričom veľkosť písma musí zodpovedať minimálne dvom tretinám najväčšieho písma na etikete.

Pri označovaní syrov s chráneným označením pôvodu „Neufchâtel“ sa musí povinne uvádzať poznámka „Appellation d'origine protégée“ (chránené označenie pôvodu) a logo CHOP EÚ.

Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2011/C 129/10)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE V SÚLADE S ČLÁNKOM 9

„DAUNO“

ES č.: IT-PDO-0117-1517-31.07.2003

CHZO () CHOP (X)

1. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena a doplnenie týka:

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Prepojenie
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné (uvedte)

2. Druh zmien a doplnení:

- Zmena a doplnenie jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- Zmena a doplnenie špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani zhrnutie
- Zmena a doplnenie špecifikácie, ktorá nevyžaduje zmenu a doplnenie jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]
- Dočasná zmena a doplnenie špecifikácie vyplývajúca z uloženia záväzných hygienických alebo rastlinolekárskeho opatrení zo strany verejných orgánov [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

3. Zmeny a doplnenia:

3.1. Preukázanie pôvodu:

Špecifikácia alebo zhrnutie boli upravené podľa ustanovenia nariadenia (ES) č. 1898/2006 zahrnutím postupov, ktoré musia hospodárske subjekty používať, aby poskytli dôkaz alebo dôkazy o pôvode.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.2. Spôsob výroby:

Zavádzanie inovatívnych metód zberu olív určených na výrobu CHOP extra panenského olivového oleja. Olivy sa budú aj naďalej oberať priamo zo stromu pomocou strojov, ktoré túto činnosť uľahčujú, bez toho, aby sa poškodili plody, a výsledky ktorých sú porovnateľné s ručným zberom. V skutočnosti, okrem niekoľkých výnimiek väčšinou pre domáce použitie, žiaden pestovateľ nezberá olivy ručne. Olivy sa zbierajú priamo zo stromov pomocou strojov, ktoré sú schopné garantovať rovnakú úroveň kvality zberu za oveľa nižšie náklady.

Odstaňuje sa povinnosť lisovať olivy v rôznych podoblastiach, ale zachováva sa podmienka lisovania na území vymedzenom v špecifikácii výroby. Nové platné pravidlá, ktorými sa riadi spracovanie a technologické inovácie, viedli k zníženiu počtu lisovní a k potrebe odstrániť obmedzenie lisovať olivy v jednotlivých podoblastiach. Možnosť lisovania olív určených na výrobu CHOP „Dauno“ sa preto rozšírila na územie celej provincie Foggia.

3.3. Označenie:

Stanovuje sa povinnosť uvádzať na označení rok produkcie olív ako aj šaržu balenia. Uviesť názov poľnohospodárskeho podniku, statku, poľnohospodárskych usadlostí a ich zemepisnú polohu, je prípustné len ak výrobok pochádza výlučne z olív zozbieraných v olivových hájoch, ktoré sú súčasťou daného poľnohospodárskeho podniku. Požadované zmeny zodpovedajú potrebe lepšej informovanosti spotrebiteľa.

3.4. Vnútroštátne požiadavky:

Rušia sa povinnosti vyplývajúce zo zákona č. 169 z 15. februára 1992, ktorým sa ustanovujú pravidlá pre uznávanie chráneného označenia pôvodu panenského a extra panenského olivového oleja a z ministerskej vyhlášky č. 573/93.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„DAUNO“

ES č.: IT-PDO-0117-1517-31.07.2003

CHOP (X) CHZO ()

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušné oddelenie v členskom štáte:

Názov: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Adresa: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
e-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Skupina:

Názov: «Daunia Verde» — Consorzio di tutela della denominazione di origine protetta olio extravergine di oliva «Dauno»
Adresa: Via Dante 27
71100 Foggia FG
ITALIA
Tel. +39 0881707742
Fax +39 0881707742
e-mail: dauniaverde@tin.it
Zloženie: výrobcovia/spracovatelia (X) ostatní ()

3. Druh výrobku:

Trieda 1.5. Oleje a tuky (maslo, margarín, oleje, atď.)

4. Špecifikácia:

[prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

4.1. Názov:

„Dauno“

4.2. Opis:

V dobe uvedenia na trh musí mať extra panenský olivový olej „Dauno“ tieto chemické a organoleptické vlastnosti:

- maximálna kyslosť: 0,6 %,
- peroxidové číslo: ≤ 12 mEq O₂/kg,
- polyfenoly spolu: ≥ 100 ppm,
- farba: zelená až žltá,
- vôňa: ovocná,
- chuť: ovocná s jemným nádychom pikantnosti a horkosti.

Vyššie uvedené hodnoty sa pri každom uznanom zemepisnom označení menia, ale vždy v rámci presne daných hraníc.

Ostatné chemicko-fyzikálne vlastnosti zodpovedajú platným nariadeniam EÚ.

4.3. Zemepisná oblasť:

Oblasť výroby oleja „Dauno“ je v provincii Foggia.

4.4. Dôkaz o pôvode:

V každej fáze výrobného procesu vykonáva daný hospodársky subjekt v reťazi (pestovateľ, lisovník a baliareň) príslušné kontroly, aby sa zabezpečila výslednosť výroby. Presnejšie pestovateľ sa v čase dodania olív do lisovne uistí, že sa riadil pokynmi ohľadne pestovania podľa špecifikácie, dodržal výnosnosť a časové limity zberu a že dodáva olivy do lisovne schválenej pre označenie CHOP poskytujúcej jej prepravné doklady alebo podobnú dokumentáciu. Prevádzkovateľ lisovne skontroluje pri prevzatí olív ich pôvod, správnu identifikáciu, dodržiavanie časových limitov zberu, primeranosť, úplnosť a porovnateľnosť údajov v prepravných dokladoch alebo podobnej dokumentácii a zabezpečí uskladnenie výrobku na miestach, ktorú sú podľa príslušnej podoblasti pôvodu na toto určené. Počas lisovania zabezpečí zaznamenanie údajov týkajúcich sa lisovania, čo umožňuje sledovateľnosť každej šarže oleja počínajúc lisovanými olivami. Získaný olej sa riadne označí a oddelí podľa danej podoblasti a odrôd uvedených v špecifikácii. Potom sa uloží do nádob, na ktorých je uvedené: „olio dop dauno- varietà delle olive, menzione geografica“ (olej CHOP Dauno – odroda olív, zemepisný názov). Všetky informácie týkajúce sa dátumu lisovania, odrôd olív, zemepisného označenia, výnosu oleja atď. zaznamená prevádzkovateľ lisovne do osobitnej dokumentácie a starostlivo ich uschová. Baliareň v čase prevzatia overí, či šarža oleja, ktorý má CHOP „Dauno“ pochádza z olív dodaných pestovateľmi schválenými pre CHOP a či boli lisované v lisovniach schválených pre CHOP a či bola priložená dokumentácia výslednosti (prepravné doklady a záznamy o skladovaní a pohybe šarží oleja), a zaistí, aby sa zaznamenali údaje týkajúce sa balenia, ktoré zabezpečujú výslednosť šarží oleja.

4.5. Spôsob výroby:

Extra panenský olivový olej „Dauno“ sa vyrába zo zdravých olív zozbieraných pred 30. januárom. Pestovanie olív na hektár nesmie presiahnuť 10 000 kg v špecializovaných olivových hájoch s výnosom oleja maximálne 25 %. Lisovanie oleja prebieha výhradne prostredníctvom fyzických alebo mechanických postupov, ktoré umožňujú získať olej, ktorý čo možno najvernejším spôsobom zachováva pôvodné osobitné vlastnosti plodov.

4.6. Spojenie:

V provincii Foggia sa olivy určite pestujú už od dávnej minulosti. Dôkazom toho sú fragmenty mlynských kameňov podobné kameňom trapetum z rímskeho obdobia, ktoré sa zachovali v enkláve kláštora Santa Maria di Pulsano, na Monte S. Angelo (Gargano) v údolí, ktoré sa zvažuje k zálivu Manfredonia a je známe ako „Valle del Campanile“. V 18. storočí upravoval zásoby oleja a obchodovanie s ním zákon prijatý pápežskou bulou podpísanou v Monte S. Angelo. V priebehu storočí boli olivovníky v tejto oblasti značne rozšírené a šľachtené, čím získali zásadný význam pre hospodárstvo tejto oblasti.

Daunia je starobylý názov miesta, ktorý kedysi označoval územie provincie Foggia. Daunovia boli teda obyvatelia tohto regiónu. Pestovanie olív je veľmi dôležitým výrobným odvetvím tohto regiónu. Pestovanie olivovníkov, ktoré sa začalo v oblasti Gargano, sa postupne rozšírilo na zvyšok územia oblasti. Svoj najväčší rozmach dosiahlo v 17. storočí, kedy tu boli už tisíce hektárov, všetky venované pestovaniu olív. Obchod s olejom bol veľmi intenzívny, a to hlavne po mori. Koncom 18. storočia a počas celého 19. storočia sa pestovanie olív rýchlo rozšírilo do rôznych oblastí Daunie. Systém rozšírenia pestovania v provincii Foggia spôsobil vzhľadom k usporiadaniu územia vytvorenie zemepisných rysov produkcie, ktoré, aj keď majú spoločnú výrobnú maticu, predstavujú osobitosti kvalitatívneho obrazu spôsobené buď rozdielnym percentuálnym zložením odrôd, ktoré sú súčasťou zloženia, vstupujú do zloženia oleja „Dauno“, alebo aj topografickým usporiadaním štyroch oblastí pestovania, ktoré zodpovedajú štyrom doplnkovým zemepisným názvom, ktoré sú uvedené v príslušnej špecifikácii. Jedná sa o: „Dauno Alto Tavoliere“, „Dauno Basso Tavoliere“, „Dauno Gargano“ a „Dauno Sub-Appennino“. Zaradenie týchto názvov do hlavného označenia má za cieľ v zemepisnom obraze týkajúcom sa pôvodu produkcie oleja „Dauno“ spresniť a zachovať rozmanitosť území produkcie/výroby v provincii Foggia, v ktorých sa olivy pestujú. Tieto územia nadobudli v priebehu storočí značnú krajinotvornú hodnotu a turistickú príťažlivosť.

4.7. Kontrolný orgán:

Názov: Camera di Commercio Industria, Agricoltura e Artigianato di Foggia
Adresa: Via Dante 27
71100 Foggia FG
ITALIA
Tel. +39 0881797279
Fax +39 0881726046
e-mail: eufrasia.spagnoli@fg.camcom.it

4.8. Označenie:

Každý zemepisný názov musí byť na označení uvedený písmom, ktorého veľkosť nepresahuje veľkosť názvu chráneného označenia pôvodu „Dauno“, pričom sa uvádza jeden z nasledujúcich doplnkových zemepisných názvov: „Alto Tavoliere“, „Basso Tavoliere“, „Gargano“ a „Sub-Appennino“.

Použitie názvu poľnohospodárskych podnikov, statkov, poľnohospodárskych usadlostí a ich zemepisnej polohy, ako aj odkaz na balenie v poľnohospodárskych podnikoch pestujúcich olivy sa povoľuje len v prípade, ak bol výrobok získaný výhradne z olív zbieraných v olivových hájoch, ktoré sú súčasťou daného poľnohospodárskeho podniku. Takýto názov musí byť uvedený písmom, ktorého veľkosť bude maximálne polovica veľkosti písma, ktorým je napísané chránené označenie pôvodu.

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2011/C 129/11)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**„FASOLA WRZAWSKA“****ES č.: PL-PDO-0005-0645-24.09.2007****CHZO () CHOP (X)****1. Názov:**

„Fasola wrzawska“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Poľsko

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

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:Pod názvom „fasola wrzawska“ sa môžu predávať len suché semená fazule šarlátovej (*Phaseolus multiflorus*).

Fyzikálne vlastnosti:

hmotnosť 1 000 semien sa pohybuje v rozsahu od 2 100 do 2 900 g v závislosti od typu pôdy a poveternostných podmienok počas vegetačného obdobia,

semená fazule majú obličkovitý tvar, po stranách sú sploštené, sú čisté, celé, zrelé, dobre formované, s vlhkosťou najviac 18 %, nescvrknuté, bez dier spôsobených hmyzom a nevykazujú žiadne známky kazu ani rastu pod vplyvom teploty. Sú typické lesklou šupkou jednotnej bielej farby.

Pred balením musí fazuľa spĺňať tieto minimálne požiadavky:

— poškodené semená (polovice celých semien): do 0,1 %,

— scvrknuté semená: do 0,3 %,

— cudzorodé zložky: do 0,05 % (zem najviac 0,02 %),

— pokazená a plesnivá fazuľa: najviac 0,2 %,

— fazuľa nejednotnej farby: najviac 0,6 %, avšak celkové množstvo semien, ktoré nevyhovujú stanoveným požiadavkám, nesmie prekročiť 1,25 % hmotnosti.

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

—

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

—

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Všetky kroky pri výrobe výrobku „fasola wrzawska“ sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4. Používajú sa len semená fazule šarlátovej (*Phaseolus multiflorus*) z oblasti, v ktorej sa pestuje „fasola wrzawska“.

3.6. Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.:

—

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní:

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

„Fasola wrzawska“ sa pestuje v Podkarpatskom vojvodstve na týchto lokalitách:

- Wrzawy, Gorzyce, Motycze Poduchowne, Trześń a Zalesie Gorzyckie na území obce Gorzyce v okrese Tarnobrzeg,
- Skowierzyn, Zaleszany, Majdan Zbydniowski a Motycze Szlacheckie na území obce Zaleszany,
- Dąbrówka Pniowska, Pniów, Nowiny, Witkowice, Chwałowice, Antoniów a Orzechów na území obce Radomyśl nad Sanem.

Obce Zaleszany a Radomyśl nad Sanem sa nachádzajú v okrese Stalowowolski.

5. **Spojenie so zemepisnou oblasťou:**

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

5.1.1. Prírodné faktory

Oblasť, v ktorej sa fazuľa pestuje, sa nachádza na rovine v okolí Tarnobrzegu a v doline Dolného Sanu. Na severozápade je toto územie ohraničené riekou Visla. Oblasť pretína rieka San, ktorá sa vlieva do Visly v blízkosti obce Wrzawy. Toto územie tvorí severnú časť Sandomierskej kotliny.

Nížinné podnebie Sandomierskej kotliny sa vyznačuje dlhými, veľmi horúcimi letami, miernymi zimami a relatívne nízkou úrovňou zrážok. Celkové ročné zrážky dosahujú v priemere okolo 600 mm (v období 1985 – 1996 sa hodnota priemerných zrážok pohybovala od 523 do 628 mm), z čoho vyše 230 mm spadne počas vegetačného obdobia.

Priemerná ročná teplota je 7,7 až 8,0 °C. Počas leta je priemerná denná teplota v júli (najteplejší mesiac) + 18 °C. Najchladnejším mesiacom je január s priemernou teplotou – 4 °C.

Najčastejšie sú tu veľmi teplé, slnečné alebo mierne zamračené dni, ale aj veľmi teplé dni bez zrážok. Pomerne časté sú aj dni s mierne teplým slnečným počasím. Pre túto oblasť je charakteristické aj dlhé obdobie bez mrazov.

Blížkosť dvoch veľkých riek je dôležitým faktorom pri tvorbe osobitného typu mikroklímy medzi riekami Visla a San. To má vplyv na vegetačné obdobie (priemerné teploty nad 5 °C), ktoré je s takmer 220 dňami o 25 dní dlhšie než v priľahlých oblastiach. Sandomierska kotlina je lemovaná Malopoľskou vrchovinou, svahmi vysočiny Roztocze a predhorím Karpát. Tieto povrchové útvary obmedzujú výskyt silných vetrov v celej oblasti.

Oblasť uvedená v bode 4 je nízko položená v porovnaní s okolitými usernameami, a tým je chránená pred nepriaznivým vplyvom silných vetrov. Pôdy v tejto usernamei sú najmä naplaveniny tvorené hromadením vrstiev riečnych sedimentov v dôsledku záplav spôsobených vyliatím Visly, rieky San a ďalších menších riek, ako sú Łęg, Trześniówka a Osa, ktoré sa tu často vyskytovali. Sú to jedny z najúrodnejších pôd, ktoré sa vyskytujú predovšetkým v údoliach rieky – tzv. naplaveniny Visly – a ktoré spadajú najmä do triedy veľmi dobrých a dobrých pôd pre pšenicu a repu, dobrých pôd pre pšenicu a veľmi dobrých a dobrých pôd pre raž.

Pre túto usernamei sú typické aj časté hmly na jar a na jeseň, ktoré sú účinným prostriedkom na zmiernenie prudkých zmien teplôt medzi dňom a nocou. Vďaka blízkosti riek Visla a San má táto usernamei vždy dostatok povrchových vôd.

5.1.2. Ľudské činitele

Poľnohospodári v tejto usernamei dlhé roky zdokonaľovali proces pestovania fazule. Zároveň sa snažili zachovávať postupy, ktoré nenarušujú prírodnú rovnováhu životného prostredia. Zručnosti miestnych ľudí sa týkajú najmä zásad a metód výroby fazule, výberu a prípravy opôr (napr. tyčí), posúdenia správneho času na výsev fazule, metód priväzovania (vedenia fazule po oporných tyčiach), posúdenia správneho času na zrezanie rastlín a zásad posudzovania, či sú struky vhodné na lúskanie fazule. Zručnosti miestnych výrobcov možno tiež vydedukovať z množstva zásahov, ktoré sa pri výrobe fazule „fasola wrzawska“ musia vykonávať ručne. Patrí medzi ne: príprava oporných tyčí, výsev fazule, zahrnutie zeminou (pletie a kyprenie) a vedenie rastlín po oporných tyčiach, ich zber a triedenie.

Každý z jednotlivých krokov pri výrobe fazule „fasola wrzawska“ je založený na tradičných zručnostiach ľudí v danom regióne a väčšina prác sa vykonáva ručne. Zručnosti miestnych pestovateľov preto zohrávajú dôležitú úlohu. Pred začatím pestovania fazule sa musia vybrať a pripraviť tyče (alebo koly), ktoré sa neskôr použijú na vedenie rastlín.

Tieto tyče sa musia vhodne rozmiestniť po celom poli, pretože to je kľúčom k zabezpečeniu riadneho rastu a vývoja fazule.

Rastliny fazule „fasola wrzawska“ sú vedené rôznymi spôsobmi, napríklad na vzpriamených tyčiach, na motúzoch, ktoré visia z drôtov natiahnutých medzi kolmi a na koloch s podporou napnutých drôtov. Fazuľa „fasola wrzawska“ sa suší na čerstvom vzduchu. Zbiera sa postupne ako dozrieva, keď sú struky zrelé. Vysušené rastliny sa mlátia a ručne triedia. Fazuľa sa musí skladovať v čistých, suchých, dobre vetraných priestoroch bez škodcov a cudzorodého zápachu. Semená sa nesmú skladovať vo vreciach bez prístupu vzduchu.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Pre fazuľu „fasola wrzawska“ sú typické tieto znaky:

- veľké semená – „fasola wrzawska“ sa veľkosťou semien odlišuje od ostatných druhov fazule šarlátovej *Phaseolus multiflorus*; hmotnosť 1 000 semien v rozsahu od 2 100 do 2 900 g v závislosti od typu pôdy a poveternostných podmienok počas vegetačného obdobia; fazuľa „fasola wrzawska“ je o 40 až 90 % väčšia než iné odrody fazule šarlátovej,
- schopnosť absorbovať vodu o 20 % vyššia než v prípade fazule vypestovanej mimo zemepisnej usernamei vymedzenej v bode 4,
- hrúbka šupky: hmotnosť a objem šupiek fazule „fasola wrzawska“ sú zhruba o 20 % nižšie než v prípade tej istej odrody fazule z inej zemepisnej usernamei,
- sladká chuť: potvrdená zmyslovým hodnotením v laboratóriu,

- osobitná vôňa, prirodzená a charakteristická, bez plesňového, stuchnutého alebo iného cudzoročného zápachu,
 - štruktúra a konzistencia: jemná štruktúra, ktorá sa rozplýva v ústach, bez múčnej pachute,
 - čas varenia: o 10 minút kratší než v prípade fazule šarlátovej vypestovanej mimo zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.
- 5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povosťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):*

Fazuľa „fasola wrzawska“ je čisto produktom špecifickej kombinácie prírodných faktorov (klímy a pôdy) a zručnosti miestnych výrobcov. Práve toto spojenie zaručuje jedinečnú kvalitu výrobku.

Pozemky, na ktorých sa „fasola wrzawska“ pestuje, majú vysoko kvalitné pôdy s naplaveninami, regulovaný vodný režim a mikroklimu, čo súvisí s blízkosťou dvoch veľkých riek, Visly a San. Tieto charakteristiky zemepisnej oblasti spolu so zručnosťami ľudí, ktorí dodržiavajú pravidlá viazania rastlín k oporám vrátane rozstupov medzi riadkami a medzi tyčami v danom rade, umožňujú riadny rast rastlín, čo zaisťuje výdatnú úrodu fazule „fasola wrzawska“, ktorá je podstatne väčšia, než semená rovnakého druhu mimo zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4. Táto oblasť je teplejšia než okolité oblasti a má dlhé obdobie bez mrazov, čo predlžuje vegetačné obdobie. Oblasť má nížinný charakter a je chránená okolitými vysočinami, čo znamená zníženú silu vetrov. Toto je veľmi významný faktor, pretože rastliny fazule sú na vietor veľmi citlivé. Tieto faktory spolu so zručnosťami ľudí, ktorí vykonávajú postupný ručný zber fazule „fasola wrzawska“ podľa stupňa zrelosti a ktorí ju potom sušia na čerstvom vzduchu, prinášajú výrobok s tenkou šupkou a ideálnou štruktúrou a konzistenciou.

Kombinácia vhodných faktorov, ktoré sa nachádzajú v danej zemepisnej oblasti, a zručností ľudí takisto prispieva k špecifickým vlastnostiam fazule „fasola wrzawska“, ktoré sú vysoko cenené z kulinárskeho hľadiska. Predĺžené vegetačné obdobie, počas ktorého prevládajú slnečné dni, znamená, že sa môže syntetizovať veľké množstvo sacharidov. Táto okolnosť spolu so zručnosťami ľudí, ktorí vyberajú správny čas na zber fazule podľa toho, ako postupne dozrieva, umožňuje získať optimálny obsah sacharidov. Výsledkom je typická sladká chuť fazule „fasola wrzawska“. Špecifická vôňa fazule „fasola wrzawska“ je zabezpečená sušením fazule za vhodných podmienok a výberom správneho miesta a podmienok na jej skladovanie. Ručné mlátenie a triedenie zabezpečuje súlad s prísnymi požiadavkami na kvalitu fazule.

Prírodný spôsob sušenia, ktorým sa zaisťuje nízky obsah vody a ktorý nie je umelo urýchľovaný, zabraňuje narušeniu bunkových stien. Výsledkom je rovnomerné zmenšenie vzdialeností medzi bunkovými stenami. Tieto opatrenia zaručujú, že fazuľa „fasola wrzawska“ má vysokú schopnosť absorbovať vodu, jemnú štruktúru a konzistenciu a kratší čas varenia než fazuľa *Phaseolus multiflorus* vypestovaná mimo zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId>

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2011/C 129/12)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„RHEINISCHES APFELKRAUT“

ES č.: DE-PGI-0005-0716-02.09.2008

CHZO (X) CHOP ()

1. Názov:

„Rheinisches Apfelkraut“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Nemecko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

3.1. Druh výrobku:

Trieda 1.6 Čerstvé alebo spracované ovocie, zelenina a obilniny

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

Sirup z čerstvo nazberaných, zahustených jablák a hrušiek.

Vyrába sa len z celých jablák a hrušiek. Spracúvajú sa len zdravé, úplne dozreté jablák a hrušky. V čase zberu ovocia, teda od konca leta až do polovice novembra, sa sirup vyrába z čerstvého ovocia. Na jar sa pri výrobe rovnako používa celé ovocie, nie polotovary. V takom prípade sa používa výlučne ovocie z chladniarní. Na jeden kilogram výrobku pripadá minimálne 2,7 kilogramu surovín (ovocia), z čoho minimálne 2,1 kilogramu jablák. Na rozdiel od lekváru sa sirup vyrába výlučne z ovocnej šťavy, teda bez ďalších častí plodu. Pri preberaní surovín sa vykonáva vizuálna kontrola hygieny, hniloby a napadnutia škodcami.

Suroviny sa pred spracovaním očistia vo vodnom kúpeli. Následne sa jablák a hrušky za normálneho tlaku šetrne varia. Rmut sa scedí. Šťava sa prefiltruje.

V odparovacej stanici sa čistej šťave vo vákuu šetrne odoberie voda. Obsah sušiny polotovaru je minimálne 58 °Brix až 62 °Brix. Po tomto výrobnom kroku a v prípade potreby po skladovaní medziproduktu vo veľkých nádržiach pri teplote maximálne 10 °C je možné pridať cukor a pektíny podľa tradičného firemného receptu.

Pri záverečnej kontrole sa meria obsah sušiny. Výrobok možno za horúca plniť do spotrebiteľských obalov a okamžite predávať.

Povolené je prídanie cukru maximálne 400 g jednotlivých druhov cukru na 1 000 g hotového výrobku. Apfelkraut sa rovnako môže vyrábať výlučne z jablák a bez pridaného cukru.

Vzhľad: tmavohnedá, želatínová masa

Chuť: sladko-kyslastá jablčná chuť

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Vôňa: sladkastá

Konečný obsah cukru (tolerancia pri jednotlivých druhoch $\pm 3\%$):

sacharóza 9 %

glukóza 21 %

fruktóza 28 %

Stupeň Brix (v hotovom výrobku): 65 – 68

pH: od 3,1 do 3,7

Obsah vody: 35 % ($\pm 3\%$)

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

—

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

—

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Celý výrobný proces prebieha v ohraničenom zemepisom území, pričom sa spracúvajú len celé, zdravé, úplne dozreté jablká a hrušky, čerstvé alebo z chladiarní.

3.6. Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení, atď.:

—

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní:

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Porýnie, konkrétne v Severnom Porýní – Vestfálsku okres Kolín, a z okresu Düsseldorf obvod Mettmann, mesto Düsseldorf, porýnsky obvod Neuss, mesto Mönchengladbach, obvod Viersen, mesto Krefeld, obvod Kleve, obvod Wesel, ako aj v Porýní – Falcku obvod Ahrweiler a obvod Mayen-Koblenz.

5. **Spojenie so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Rheinisches Apfelkraut je tradičný výrobok Porýnia. V Porýní sú splnené všetky podmienky pestovania ovocných stromov. Silná pestovateľská oblasť sa tu rozvíjala počas stáročí. Až dodnes sa zachoval vysoký podiel ovocných sádov a veľký počet sort jabĺk. Klimatické podmienky sú priaznivé pre pestovanie sort, ktoré majú správny pomer kyslosti a prírodných pektínov na výrobu produktu, ktorý sa dá optimálne natierať na pečivo.

Ako prostriedok konzervácie spadnutého ovocia sa v tejto oblasti tradične už dlho varil Apfelkraut. Prakticky každý statok v uplynulých storočiach využíval vlastný sladko-aromatický Apfelkraut z vlastnej výroby v zimnom období ako sladidlo na potraviny. Jedna generácia druhej odovzdávala tradičný spôsob výroby, teda šetrné varenie za normálneho tlaku, a predovšetkým vedomosti o správnej zmesi mnohých jablčných sort na to, aby sa dosiahol správny pomer pektínov a kyslosti. Priaznivý vplyv na výrobu Apfelkraut majú teda osobitné klimatické, meteorologické a ostatné prírodné podmienky. Tento výnimočný priaznivý vplyv a tradícia viedli aj k mimoriadnym skúsenostiam miestneho obyvateľstva pri výrobe tohto výrobku. Používa sa v prvom rade ako sladká nátierka na chlieb, ako prísada do pečenia a varenia (napríklad aj pri príprave takisto typickej špeciality – porýnskej sviečkovice) a ako príloha k rovnako pre Porýnie typickým plackám z nastrúhaných zemiakov (v miestnom nárečí: Rievkooche).

5.2. Špecifickosť výrobku:

Rheinisches Apfelkraut sa ešte aj v súčasnosti vyrába tradičným spôsobom, ktorý jedna generácia odovzdávala druhej a pri ktorom sa dôkladne určí pomer rozličných jablčných sort, ktoré sa potom šetrne varia za normálneho tlaku. Sirup sa vyrába podľa receptov, ktoré odskúšali predkovia obyvateľov tohto územia. To je zárukou vynikajúcej kvality, teda vyváženej chuti a optimálnej roztierateľnosti výrobku.

Stáročia stará pestovateľská oblasť a generáciami odskúšaná metóda výroby Apfelkraut sú základom nevšednej povesti Apfelkraut vyrábaného v Porýní. Výrobok je známy predovšetkým v Porýní, ale aj za jeho hranicami. Dôkazom sú stanoviská odborníkov, zmienky v jedálnych lístkoch, receptoch a paleta ponuky online predaja. Výrobok má svoje pevné miesto v kuchyni Porýnia ako nátierka na chlieb, aj ako prísada do varenia a pečenia. Používanie Rheinisches Apfelkraut má dlhú tradíciu a dodnes je pevne ukotvené v povedomí gastronómie a spotrebiteľov. Uvádza sa aj ako prísada pri príprave „Rheinischer Sauerbraten“ (porýnska sviečkovica).

Vyrába sa len z celých jablák a hrušiek. Spracúvajú sa len zdravé, dozreté jablká a hrušky. V čase zberu ovocia, teda od konca leta až do polovice novembra, sa sirup vyrába z čerstvého ovocia. Na jar sa pri výrobe rovnako používa celé ovocie, nie polotovary. V takom prípade sa používa výlučne ovocie z chladiarní.

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

Osobitná súvislosť medzi výrobkom a miestom jeho výroby spočíva v povesti, ktorej sa rheinisches Apfelkraut teší. Stáročia stará pestovateľská oblasť a generáciami odskúšaná metóda výroby sú základom nevšednej povesti Apfelkraut vyrábaného v Porýní. Výrobok je známy predovšetkým v Porýní, ale aj za jeho hranicami.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

Markenblatt, zv. 4 z 25. januára 2008, časť 7a-aa, s. 26195

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/86>

KORIGENDÁ

Korigendum k informáciám oznámeným členskými štátmi o štátnej pomoci poskytnutej v súlade s nariadením Komisie (ES) č. 800/2008 o vyhlásení určitých kategórií pomoci za zlučiteľné so spoločným trhom podľa článkov 87 a 88 zmluvy (Všeobecné nariadenie o skupinových výnimkách)

(Úradný vestník Európskej únie C 78 z 11. marca 2011)

(2011/C 129/13)

Na strane 38 v štátnej pomoci pod referenčným číslom SA.32308 (11/X):

namiesto: „Internetový odkaz na plnéznenie opatrenia pomoci:

http://www.bundesfinanzministerium.de/nn_53848/DE/BMFStartseite/Aktuelles/AktuelleGesetze/GesetzeVerordnungen/003a,property=publicationFile.pdf“

má byť: „Internetový odkaz na plné znenie opatrenia pomoci:

http://www.juris.de/jportal/docs/news_anlage/jpk/fub/mat/bgbl110s1885.pdf

a

http://www.bundesanzeiger-verlag.de/old/banz/banzinha/BAnz_63_029.htm“.

2011/C 129/12	Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín.....	23
---------------	--	----

Korigendá

2011/C 129/13	Korigendum k informáciám oznámeným členskými štátmi o štátnej pomoci poskytnutej v súlade s nariadením Komisie (ES) č. 800/2008 o vyhlásení určitých kategórií pomoci za zlučiteľné so spoločným trhom podľa článkov 87 a 88 zmluvy (Všeobecné nariadenie o skupinových výnimkách) (Ú. v. EÚ C 78, 11.3.2011)	26
---------------	---	----



Predplatné na rok 2011 (bez DPH, vrátane poštovného)

Úradný vestník EÚ, séria L + C, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	1 100 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria L + C, tlačené vydanie + ročné DVD	22 úradných jazykov EÚ	1 200 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria L, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	770 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria L + C, mesačné (súhrnné) DVD	22 úradných jazykov EÚ	400 EUR ročne
Dodatok k úradnému vestníku (séria S), Verejné obstarávanie a výberové konania, DVD, jedno vydanie za týždeň	viacjazyčné: 23 úradných jazykov EÚ	300 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria C – konkurzy	jazyk(-y), v ktorom(-ých) sa konajú konkurzy	50 EUR ročne

Úradný vestník Európskej únie, ktorý vychádza vo všetkých úradných jazykoch Európskej únie, si možno predplatiť v ktoromkoľvek z 22 jazykových znení. Zahŕňa sériu L (Právne predpisy) a C (Informácie a oznámenia).

Každé jazykové znenie má samostatné predplatné.

V súlade s nariadením Rady (ES) č. 920/2005 uverejneným v úradnom vestníku L 156 z 18. júna 2005 a ustanovujúcim, že inštitúcie Európskej únie nie sú viazané povinnosťou vyhotovovať všetky právne akty v írskom jazyku a uverejňovať ich v tomto jazyku, sa úradné vestníky uverejnené v írskom jazyku predávajú osobitne.

Predplatné na dodatok k úradnému vestníku (séria S – Verejné obstarávanie a výberové konania) zahŕňa všetkých 23 úradných jazykových znení na jednom viacjazyčnom DVD.

Predplatitelia *Úradného vestníka Európskej únie* môžu získať rôzne prílohy k úradnému vestníku, ktoré sa budú zasielať na základe jednoduchej žiadosti. O vydaní týchto príloh budú informovaní prostredníctvom oznámení pre čitateľov, ktoré sa vkladajú do *Úradného vestníka Európskej únie*.

Predaj a predplatné

Rozličné platené publikácie, rovnako ako aj *Úradný vestník Európskej únie*, si možno predplatiť a získať u obchodných distribútorov. Zoznam obchodných distribútorov možno nájsť na tejto internetovej adrese:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_sk.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) poskytuje priamy a bezplatný prístup k právu Európskej únie. Na stránke si možno prehliadať *Úradný vestník Európskej únie*, ako aj zmluvy, právne predpisy, judikatúru a návrhy právnych aktov.

Viac sa dozviete na stránke: <http://europa.eu>



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie
2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK