

Úřední věstník

Evropské unie

C 254



České vydání

Informace a oznámení

Svazek 53

22. září 2010

<u>Oznámení č.</u>	Obsah	Strana
--------------------	-------	--------

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2010/C 254/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Případ COMP/M.5784 – Magna/Semikron/JV) ⁽¹⁾	1
2010/C 254/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Případ COMP/M.5955 – Metinvest BV/IISW) ⁽¹⁾	1
2010/C 254/03	Bez námitek k navrhovanému spojení (Případ COMP/M.5921 – Triton/Ovako Non-Wire-Business) ⁽¹⁾	2

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2010/C 254/04	Směnné kurzy vůči euru	3
---------------	------------------------------	---

CS

Cena:
3 EUR⁽¹⁾ Text s významem pro EHP

(Pokračování na následující straně)

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2010/C 254/05 Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc COMP/M.5948 – Banco Santander/Rainbow) ⁽¹⁾ 4

2010/C 254/06 Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc COMP/M.5965 – Brookfield/Prime) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾ 5

JINÉ AKTY

Evropská komise

2010/C 254/07 Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin 6

2010/C 254/08 Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin 10



⁽¹⁾ Text s významem pro EHP

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

**Bez námitek k navrhovanému spojení
(Případ COMP/M.5784 – Magna/Semikron/JV)**

(Text s významem pro EHP)

(2010/C 254/01)

Dne 16. září 2010 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné se společným trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004. 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/en/index.htm>) pod číslem 32010M5784. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

**Bez námitek k navrhovanému spojení
(Případ COMP/M.5955 – Metinvest BV/IISW)**

(Text s významem pro EHP)

(2010/C 254/02)

Dne 15. září 2010 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné se společným trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004. 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/en/index.htm>) pod číslem 32010M5955. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.
-

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Případ COMP/M.5921 – Triton/Ovako Non-Wire-Business)

(Text s významem pro EHP)

(2010/C 254/03)

Dne 17. září 2010 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné se společným trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004. 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/en/index.htm>) pod číslem 32010M5921. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.
-

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

21. září 2010

(2010/C 254/04)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz
USD americký dolar	1,3120	AUD australský dolar	1,3852
JPY japonský jen	112,05	CAD kanadský dolar	1,3536
DKK dánská koruna	7,4489	HKD hongkongský dolar	10,1840
GBP britská libra	0,84545	NZD novozélandský dolar	1,7985
SEK švédská koruna	9,1459	SGD singapurský dolar	1,7475
CHF švýcarský frank	1,3156	KRW jihokorejský won	1 521,07
ISK islandská koruna		ZAR jihoafrický rand	9,3273
NOK norská koruna	7,9295	CNY čínský juan	8,8008
BGN bulharský lev	1,9558	HRK chorvatská kuna	7,2840
CZK česká koruna	24,655	IDR indonéska rupie	11 760,82
EEK estonská koruna	15,6466	MYR malajsijský ringgit	4,0685
HUF maďarský forint	279,88	PHP filipínské peso	57,613
LTL litevský litas	3,4528	RUB ruský rubl	40,7955
LVL lotyšský latas	0,7093	THB thajský baht	40,337
PLN polský zlotý	3,9450	BRL brazilský real	2,2710
RON rumunský lei	4,2668	MXN mexické peso	16,7411
TRY turecká lira	1,9595	INR indická rupie	59,9160

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

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc COMP/M.5948 – Banco Santander/Rainbow)****(Text s významem pro EHP)**

(2010/C 254/05)

1. Komise dne 10. září 2010 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾, kterým podnik Banco Santander SA („Banco Santander“, Španělsko) získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení ES o spojování nákupem akcií kontrolu nad částmi podniku The Royal Bank of Scotland Group („Rainbow“, Spojené království).

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Banco Santander: mateřská společnost v mezinárodní skupině bankovních a finančních společností působících ve Spojeném království, Španělsku a několika dalších evropských zemích a v Latinské Americe,
- podniku Rainbow: retailové bankovníctví a bankovní služby pro malé a střední podniky a další firemní klientelu ve Spojeném království.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení (ES) o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí předložily své případné připomínky k navrhované transakci.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Připomínky lze Komisi zaslat faxem (+32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou s uvedením čísla jednacího COMP/M.5948 – Banco Santander/Rainbow na adresu Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž Evropské komise:

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

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

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc COMP/M.5965 – Brookfield/Prime)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)****(2010/C 254/06)**

1. Komise dne 14. září 2010 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾, kterým podnik Brookfield Asset Management Inc. („Brookfield“, Kanada) získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení ES o spojování nákupem cenných papírů výlučnou kontrolu nad podnikem Prime Infrastructure Group („Prime“, Austrálie).

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Brookfield: investice do nemovitostí, obnovitelných energií a aktiv v oblasti infrastruktury,
- podniku Prime: správa mezinárodního portfolia aktiv v oblasti infrastruktury, především v oblasti dopravy a distribuce a přenosu energie.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení (ES) o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno. V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení (ES) o spojování ⁽²⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí předložily své případné připomínky k navrhované transakci.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Připomínky lze Komisi zaslat faxem (+32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu či poštou s uvedením čísla jednacího COMP/M.5965 – Brookfield/Prime na adresu Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž Evropské Komise:

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

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

⁽²⁾ Úř. věst. C 56, 5.3.2005, s. 32 („sdělení o zjednodušeném postupu“).

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2010/C 254/07)

Tímto zveřejněním se uděluje právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí námitky obdržet do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**„龙井茶“ (LONGJING CHA)****č. ES: CN-PDO-0005-0621-16.07.2007****CHZO () CHOP (X)****1. Název:**

„龙井茶“ (Longjing cha)

2. Členský stát nebo třetí země:

Čína

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

Třída 1.8 – Ostatní produkty přílohy I Smlouvy

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

Longjing cha je zelený čaj z čerstvých čajových lístků ze zvláštních odrůd stromů, k jehož přípravě je využíván jedinečný proces.

Longjing cha je znám pro své typické vlastnosti, zejména zelenou barvu, plnou vůni, sladkou pachutí a přitažlivý vzhled.

Tabulka 1

Požadavky na smyslové vlastnosti různých stupňů čaje Longjing cha

Položka	Speciální	Stupeň I	Stupeň II	Stupeň III	Stupeň IV	Stupeň V
Vzhled	Plochý, jemný, rovný a ostrý; světle zelený a čerstvý; vyvážený, úplný a s pevnou strukturou; čistý	Plochý, jemný, poměrně vlhký, rovný, světle zelený a poměrně čerstvý; vyvážený úplný, ostrý; čistý	Plochý, rovný, poměrně jemný; zelený a čerstvý; vyvážený a úplný, poměrně čistý	Plochý, poměrně jemný a poměrně rovný; poměrně zelený a čerstvý; poměrně vyvážený a úplný, poměrně čistý	Plochý s jemným rozdílem u lístků; tmavě zelený; poměrně vyvážený; mírně zelenožluté lístky	Poměrně plochý s mírně tlustšími lístky; tmavě zelený; poměrně vyvážený; části s modrozeleným povrchem

(¹) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Položka	Speciální	Stupeň I	Stupeň II	Stupeň III	Stupeň IV	Stupeň V
Vůně	Dlouho trvající vůně	Poměrně dlouho trvající vůně	Voňavý	Poměrně voňavý	Bez příměsí	Mírná
Chuť	Osvěžující a sladká	Bez příměsí a osvěžující	Poměrně osvěžující	Poměrně jemná	Poměrně jemná	Poměrně bez příměsí
Barva tekutiny	Světle zelená, jasná a čirá	Světle zelená a jasná	Zelená a jasná	Poměrně zelená a jasná	Žlutozelená a jasná	Žlutozelená
Vyluhovaný lístek	Úplný pupen s lístky, jemný, vyrovnaný, světle zelené a jasné barvy.	Úplný pupen s lístky, světle zelené a jasné barvy.	Čajové lístky jsou téměř úplné, jemné, zelené a jasné barvy.	Čajové lístky jsou téměř úplné s jemnými samostatnými lístky, světle zelené a nepatrně jasné.	Čajové lístky jsou téměř jemné a vyvážené se zelenými lístky, nepatrně zelené a čisté.	Čajové lístky jsou téměř jemné, méně vyvážené, s modrými lístky, mírně tmavě zelené.
Další požadavky	Bez plísňe, nečistot či zvláštního zápachu					
	Produkt by měl být čistý bez ručního barvení. Neměl by být smíchán s jinými nečajovými látkami. Nesmí obsahovat přídavné látky.					

Tabulka 2

Fyzikálně chemické požadavky

Položka	Speciální, stupeň I a stupeň II	Stupně III, IV a V
Voda/(%) ≤	6,5	7,0
Celkový obsah popela/(%) ≤	6,5	7,0
Extrakce vodou (%) ≥	36,0	
Prášek a zkažený čaj (%) ≤	1,0	

3.3 Suroviny:

Na odrůdy čajových stromů vybraných pro čaj Longjing cha jsou kladeny následující požadavky.

Čajové pupeny mají zelenou nebo žlutě zelenou barvu a málo jemných chloupků či žádné; pupeny jsou štíhlé s tenkými stonky a úhel mezi pupeny a lístky je malý; stromy mají mnoho pupenů, které rychle rostou a lze je sklízet několikrát. Rovněž existují vysoké normy týkající se chemického složení čerstvých pupenů: pupen s jedním až dvěma lístky by měl mít vysoký obsah chlorofylu, aby bylo zaručeno, že suché lístky jsou zelené a namočené lístky jasně zelené.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:

Produkce a zpracování musí probíhat ve vymezené oblasti. Zpracování zahrnuje mírné sušení, Čching-kuo (pečení na horké pánvi wok), chlazení a vlhčení a na závěr Chuej-kuo (pečení na mírně ohřáté pánvi wok).

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:

Čajové lístky by neměly být vlhké a během přepravy a nakládky by s nimi mělo být nakládáno opatrně, aby nebyly vystaveny prudkým nárazům a velkému tlaku.

Hotový produkt by měl být uskladněn v suchém skladu, který je určen pro skladování čaje. Poměrná vlhkost ve skladu by měla být nižší než 50 % a teplota by se měla pohybovat kolem 5 °C, čaj by neměl být vystaven přímému slunečnímu teplu, vysoké teplotě ani vlhkosti.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Na maloobchodním balení produktu by měl být uveden název „龙井茶, Longjing Cha“ a také název oblasti, v níž je čaj pěstován (Si-chu, Čchien-tchang nebo Jüe-čou). Čajové lístky sbírané a zpracovávané v okrese Si-chu (Scenic Spots and Historic Sites of Xihu) by mohly nést označení „Si-chu Longjing Cha“.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Zeměpisná oblast se nachází v Číně v provincii Če-ťiang. Produkce a zpracování čajových lístků probíhá ve třech oblastech: Si-chu, Čchien-tchang a Jüe-čou.

Pěstitelská oblast Si-chu zahrnuje okres Si-chu (Scenic and Historic Sites of Xihu) ve správní oblasti města Chang-čou v provincii Če-ťiang.

Pěstitelská oblast Čchien-tchang zahrnuje oblasti v obvodech (městech či okresech) Siao-šan, Pin-ťiang, Yuhang, Jü-chang, Lin'an, Tchung-lu, Ťien-te, Čchun'an ve správní oblasti města Chang-čou.

Pěstitelská oblast Jüe-čou zahrnuje oblasti v obvodech (městech či okresech) Šao-sing, Jüe-čcheng, Sin-čchang, Šeng-čou a Ču-ťi a města v obvodech (městech) Šang-jü, Pchan'an, Tung-jang a Tchien-tchaj.

Všechny tři pěstitelské oblasti (Si-chu, Čchien-tchang a Jüe-čou) jsou oblastmi určenými pro produkci čaje Longjing cha a panují v nich jednotné podmínky.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

V čajových zahradách je půda převážně červená či žlutá nebo jde o jejich obměny a je složena převážně z červené písčitohlinité půdy, kvartérního červeného jílu, červeného jílu a půdy rýžových polí a původních materiálů – zejména žuly, sopečné usazeniny a ryolitu. Hodnota pH půdy se pohybuje v rozmezí od 4,3 do 6,5. Půda je velice vhodná pro pěstování čajovníků.

Pokud jde o podnebné podmínky, oblasti, v nichž se čaj Longjing cha pěstuje, se nacházejí mezi 28° 83' ~ 30° 57' severní šířky a 118° 34' ~ 121° 26' východní délky. Jde především o povodí řek Čchien-tchang a Cchao'e, která jsou hornatá a kopcovitá s mnoha řekami a jezery. Oblast zahrnuje jezera Si-chu a Čchien-tao a hory Tchien-mu a Kchuaj-ťi. V oblasti panuje typické mírné, subtropické monzunové podnebí a střídají se zde čtyři roční období. Ovzduší je teplé a vlhké s dostatečnými srážkami. Průměrná roční doba slunečního svitu se pohybuje v rozpětí od 1 700 do 2 100 hodin. Průměrná roční teplota se pohybuje v rozmezí od 15° do 17 °C. Souhrnná teplota denních průměrů nad 10 °C se v této oblasti pohybuje v rozpětí od 4 500 °C do 5 000 °C, a doba, kdy nemrzne, činí 210 ~ 260 dnů. Průměrné roční srážky dosahují 1 330 mm ~ 1 570 mm, rozložení srážek klesá postupně od jihozápadu k severovýchodu; roční průměrná relativní vlhkost vzduchu se pohybuje od 75 % do 82 %. Vegetace sestává ze stálezelených a opadavých listnatých lesů, zejména stálezelených listnatých stromů či opadavých stromů s kultivovanými borovicemi Massonovými a bambusovými lesy. Výše popsané podnebí je vhodné pro hromadění chuťových složek čaje Longjing cha, např. polyfenolu.

Důležitými složkami zpracování čaje Longjing cha jsou sběr, mírné sušení, Čching-kuo, chlazení, vlhčení a Chuej-kuo.

Sběr čaje Longjing cha se řídí třemi hlavními zásadami: včas, jemně a s pilí. Načasování sběru čaje Longjing cha byla vždy věnována obzvláštní pozornost. Čaj Longjing cha je rovněž dobře znám pro své jemné pupeny; další typickou vlastností je častý sběr. Mírné sušení může čajové listy do velké míry zbavit tuhosti. Může rovněž vyvolat vůni zelené trávy, zesílit vůni, snížit ostrou chuť, zvýšit obsah aminokyselin a posílit čerstvost. Mírné sušení může rovněž zvýšit kvalitu praženého čaje tím, že praženému čaji Longjing cha dodá hladký a lesklý vzhled a jasně zelenou barvu, a také tím, že zabrání tvorbě hrudek. Válcování a točení dodá lístkům očekávané tvary. Postup pražení sestává z pěti kroků: pražení-chlazení-pražení-chlazení-pražení, během tohoto postupu jsou lístky do určité míry válcovány. Ruční pohyby při pražení zahrnují protřepávání, tlačení, švih, tlačení jedním směrem, tření, tlučení, škrábání, mačkání a rozměšování; tyto pohyby představují „deset technik pražení“. V současnosti bylo rovněž přijato mechanické pečení.

Název čaje Longjing cha je odvozen od místa původu, tedy „starého longjingského chrámu“. Mnoho básníků a malířů se v minulosti inspirovalo tamní krajinou a napsalo věhlasné básně a namalovalo obrazy, jejichž tématem byl Longjing cha. Od dob dynastie Sung byl název Longjing cha uznáván dynastií Jüan, slavnou dynastií Ming a po dobu téměř tisíce let vzkvétal za dynastie Čching. Tato dlouhá historická a kulturní prvotřídnost činí z čaje Longjing cha „národní poklad“ s vysokou hospodářskou a kulturní hodnotou. Za dynastie Jižní Sung se z Chang-čou stalo hlavní město, což ještě více podpořilo produkci čaje. Čaj zpracovávaný v oblastech okolo Lung-ťingu byl za dynastie Jüan prodáván na trhu. Jü Po-šeng, milovník čaje, složil na téma pití čaje báseň „Na návštěvě v Lung-ťingu“ a prokazuje, že mniši a vzdělaní lidé své doby se scházeli, aby společně pili čaj a těšili se z poklidné krajiny v okolí Lung-ťingu, přičemž k přípravě čaje používali dobrou jarní vodu.

Teprve za dynastie Ming se však čaj Longjing cha skutečně proslavil i mimo chrámy a našel si cestu do světských rodin. V provincii Če-ťiang je mezi nápisy z doby vlády císaře Ťia-ťinga z dynastie Ming jeden, který zní: „Ze všech čajů z Chang-ťünu (Chang-čou a přilehlé oblasti) se žádný nevyrovná čaji Longjing cha, zejména však jemným pupenům sklizeným před Ku-jü; každý z nich je ušlechtilý a proslulý, jelikož je vzácný“.

5.2 Specifičnost produktu:

Čaj Longjing cha se vyznačuje zelenou barvou, plnou vůní, sladkou pachutí a krásným plochým, hladkým a rovným vzhledem.

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

Oblasti, v nichž se pěstuje Longjing cha, jsou především povodí řek Čchien-tchang a Cchao'e, která jsou hornatá a kopcovitá s mnoha řekami a jezery. V této oblasti se nacházejí jezera Si-chu a Čchien-tao a hory Tchien-mu a Kchua-j-ťi. Panuje zde typické mírné, subtropické monzunové podnebí a střídají se zde čtyři roční období. Ovzduší je teplé a vlhké s hojnými srážkami. To vše přispívá k dobrým přírodním podmínkám s optimální kombinací podnebí, půdy, vody a vegetace, která svědčí růstu čajovníků. Tyto podmínky zajišťují dobré a stálé ekologické prostředí pro fyziologické procesy a látkový metabolismus v listcích pupenů, což vede k tvorbě a hromadění sloučenin dusíku včetně aminokyselin a aromatických látek. Důležitými složkami zpracování čaje Longjing cha jsou znalosti sběru, mírného sušení, Čching-kuo, chlazení, vlhčení a Chuej-kuo.

Na kombinaci těchto složek závisí jakost čaje Longjing cha, jeho aromatická vůně a čistá chuť a všechny tyto prvky pomáhají utvářet jedinečné vlastnosti čaje Longjing cha.

Odkaz na zveřejnění specifickace:

Bude poskytnut GR Agri.

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2010/C 254/08)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„镇江香醋“ (ZHENJIANG XIANG CU)

č. ES: CN-PGI-0005-0630-16.07.2007

CHZO (X) CHOP ()

1. Název:

„镇江香醋“ (Zhenjiang Xiang Cu)

2. Členský stát nebo třetí země:

Čínská lidová republika

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny:

3.1 Druh produktu:

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

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

„Zhenjiang Xiang Cu“ je druh rýžového octa. Hlavní surovinou pro jeho výrobu je lepkavá rýže. Vyznačuje se výraznou vůní a jemnou chutí. Má velmi lesklou červenohnědou barvu s jantarovými odlesky a výraznou vůni po smažené rýži a lihovarnických výrobcích. Jeho chuť je plná a jemná, vybraná a svěží, kyselá, ale ne trpká, lahodná a mírně sladká. Celková kyselost (vyjádřená jako kyselina octová) se pohybuje v rozmezí 4,50–6,00 g na 100 ml, vázané kyseliny (vyjádřené jako kyselina mléčná) 1,00–1,60 g na 100 ml, aminokyseliny (vyjádřené jako amoniakální dusík) 0,10–0,18 g na 100 ml a redukující cukry (vyjádřené jako glukóza) nad 1,00 g na 100 ml.

Podle délky skladování se „Zhenjiang Xiang Cu“ dělí do dvou kategorií: „vonný ocet“, který je obvyklým typem s dobou skladování nad 180 dnů, a „vyzrálý ocet“, což je označení pro vonný ocet „Zhenjiang“ skladovaný déle než 365 dnů.

3.3 Suroviny:

1. Lepkává rýže: pochází z regionu Zhenjiang. Je to rýže dlouhodobě dobré kvality, se silnou lepka-
vostí a patřičným obsahem hrubých bílkovin. Obsah amylopektinu může dosahovat až 100.
2. Pšeničné otruby: z místní zpracované pšenice prvotřídní kvality, bohaté na nutriční prvky nezbytné
pro bakterie kyseliny octové při kvašení.
3. Rýžové slupky: pochází ze zpracování místní rýže. Slouží jako substrát a vytváří zvláštní plynné
prostředí pro růst bakterií kyseliny octové při kvašení.
4. Daqu: vyrábí se tradičními metodami za pomoci bakteriálních kmenů kvašením zcukřených surovin,
jejichž základem jsou prvotřídní místní plodiny, jako například pšenice, ječmen a hrách.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

5. Smažená rýže: kaše (congee) vyrobená z lepkavé a jemně opražené místní rýže prvotřídní kvality. Je hlavním původcem charakteristické vůně a barvy vonného octu „Zhenjiang“.

6. Voda: čistá voda nahromaděná v charakteristické krajině a půdě regionu Zhenjiang, bohatá na různé minerální látky. Má jemně nasládlou chuť, přiměřenou tvrdost a hodnotu pH, které jsou vhodné pro výrobu octa.

3.4 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):*

—

3.5 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:*

Výroba octa „Zhenjiang Xiang Cu“, zahrnující přípravu Daqu a zákvasu rýžového vína, kvašení, extrakci octa, paření a skladování/zrání surového octa, se musí odehrát ve stanovené zeměpisné oblasti.

3.6 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:*

Skleněné láhve, které splňují hygienické požadavky pro balení potravin. Jako vnější obaly se mohou použít lepenkové krabice.

3.7 *Zvláštní pravidla pro označování:*

Štítek s označením „Zhenjiang Xiang Cu“ je vytištěn a trvale připevněn na láhev. Hlavní údaje na štítku zahrnují název výrobku („Zhenjiang Xiang Cu“), způsob výroby (kvašení), kategorii octa (kvasný ocet), hlavní přísady, čistou hmotnost, jméno a adresu výrobce, datum výroby a standardní kód výrobku.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti:**

Region Zhenjiang se nachází v jihovýchodní Číně na jižním břehu řeky Jang-c'-ťiang. Rozprostírá se mezi 31° 37'–32° 19' severní šířky a 118° 58'–119° 58' východní délky. Do regionu spadají města Ťü-žung, Tan-ťang a Jang-čung, oblasti Tan-tchu, Ťing-kchou, Žun-čou a rozvojová zóna Čen-ťiang.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí:**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti:*

Region Zhenjiang se nachází v jihovýchodní Číně, na soutoku řeky Jang-c'-ťiang a Velkého kanálu. Podnebí je zde typicky vlhké monzunové s přechodem od teplého mírného do subtropického pásma. Průměrná roční délka slunečního svitu je 2 050,7 hodin, míra slunečního svitu je 46,8 %, průměrná roční teplota je 15,4 °C, průměrná vlhkost 77 % a průměrné roční srážky nad 1 000 mm. Krajina regionu je tvořena rozlehlými nízkými kopci, úrodnou zemědělskou půdou, spletitou říční sítí a velkým množstvím malých říčních ostrůvků a přístavů. Oblast leží v příjemném, jasném a vlhkém podnebí, plném zeleně.

5.2 *Specifičnost produktu:*

Ocet „Zhenjiang Xiang Cu“ má velmi lesklou červenohnědou barvu s jantarovými odlesky. Má silnou vůni po smažené rýži a lihovarnických výrobcích. Jeho chuť je plná a jemná, třebaže s kyselým nádechem, způsobeným kyselinou octovou, mléčnou, jablečnou, jantarovou, citronovou a glukonovou, ale není výrazně trpká. Je vybraná a svěží, lahodná a jemně sladká.

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

Region Zhenjiang leží v jihovýchodní Číně, kde je typicky vlhké monzunové podnebí s přechodem od teplého mírného do subtropického pásma. Leží na soutoku řeky Jang-c'-ťiang a Velkého kanálu, v krajině s nízkými zelenými kopci, úrodnou zemědělskou půdou, spletitou říční sítí a velkým množstvím malých říčních ostrůvků a přístavů. Pěstuje se zde velké množství zemědělských plodin jako rýže, ječmen a hrách, které dávají vznik mnohým vedlejším produktům, jako jsou pšeničné otruby a rýžové slupky. Vlhké a zelené prostředí regionu Zhenjiang může napomáhat vzniku a rozmnožování bakterií kyseliny octové. Voda z kopců a pramenů, která se shromažďuje v řekách, jezerech a mokřinách, protéká skrze kamenitou a skalnatou půdu a díky tomu je bohatá na minerální látky a má výraznou a jemně nasládlou chuť, která je pro výrobu octa nejvhodnější.

Město Zhenjiang je již dlouho známé jako „Město v horských lesích a Domov octa“. Výroba octa v Zhenjiang začala již před 1 400 lety. Používání „Zhenjiang Xiang Cu“ se zvláště prosadilo za dynastie Liang. Byl považován za nejlepší rýžový ocet u raných klasiků čínské medicíny a za dynastie Čching vyhrál mezinárodní zlaté ocenění. „Zhenjiang Xiang Cu“ se stal hlavním atributem města. Existuje zde skoro 100 průmyslových závodů na výrobu octa, vzduch je proniknutý octovou vůní a všude je možné pozorovat tradiční jídla a kulturu stolování spojené s octem.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

(Ustanovení čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

CENY PŘEDPLATNÉHO NA ROK 2010 (bez DPH, včetně poštovního za obvyklou zásilku)

Úřední věstník EU, řady L + C, pouze tištěné vydání	22 úředních jazyků EU	1 100 EUR ročně
Úřední věstník EU, řady L + C, tištěné vydání + roční CD-ROM	22 úředních jazyků EU	1 200 EUR ročně
Úřední věstník EU, řada L, pouze tištěné vydání	22 úředních jazyků EU	770 EUR ročně
Úřední věstník EU, řady L + C, měsíční CD-ROM (souhrnný)	22 úředních jazyků EU	400 EUR ročně
Dodatek k Úřednímu věstníku (řada S), CD-ROM, 2 vydání týdně	mnohojazyčné: 23 úředních jazyků EU	300 EUR ročně
Úřední věstník EU, řada C – Výběrová řízení	jazyky, kterých se týká výběrové řízení	50 EUR ročně

Předplatné *Úředního věstníku Evropské unie*, který vychází v úředních jazycích Evropské unie, je k dispozici ve 22 jazykových verzích. Zahrnuje řady L (Právní předpisy) a C (Informace a oznámení).

Každá jazyková verze má samostatné předplatné.

V souladu s nařízením Rady (ES) č. 920/2005, zveřejněným v Úředním věstníku L 156 ze dne 18. června 2005, které stanoví, že orgány Evropské unie nejsou dočasně vázány povinností sepsávat všechny akty v irštině a zveřejňovat je v tomto jazyce, je Úřední věstník vydávaný v irském jazyce prodáván zvlášť.

Předplatné dodatku k Úřednímu věstníku (řada S – Dodatek k *Úřednímu věstníku Evropské unie*) zahrnuje znění ve všech 23 úředních jazycích na jednom mnohojazyčném CD-ROM.

Předplatné *Úředního věstníku Evropské unie* opravňuje na požádání k obdržení různých příloh Úředního věstníku. Předplatitelé jsou na vydávání příloh upozorňováni prostřednictvím „oznámení čtenářům“ zveřejňovaného v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Nosiče CD-ROM budou během roku 2010 nahrazeny nosiči DVD.

Prodej a předplatné

Předplatné různých placených periodik, jako například předplatné *Úředního věstníku Evropské unie*, lze získat u našich distributorů. Seznam distributorů se nachází na této internetové adrese:

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

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) nabízí přímý a bezplatný přístup k právu Evropské unie. Tyto internetové stránky umožňují nahlížet do *Úředního věstníku Evropské unie* a obsahují rovněž smlouvy, právní předpisy, judikaturu a návrhy právních předpisů.

Více informací o Evropské unii naleznete na adrese: <http://europa.eu>



Úřad pro publikace Evropské unie
2985 Lucemburk
LUCEMBURSKO

CS