

Úradný vestník

Európskej únie

C 160



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Zväzok 59

4. mája 2016

Obsah

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2016/C 160/01	Úroková miera použitá Európskou centrálnou bankou pri hlavných refinančných operáciách: 0,00 % dňa 1. mája 2016 – Výmenný kurz eura	1
---------------	--	---

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

2016/C 160/02	Zoznam ústredných orgánov vymenovaných členskými štátmi zaoberajúcich sa navrátením predmetov kultúrnej hodnoty nezákonne vyvezených z územia členského štátu a uplatňovanie článku 4 smernice 2014/60/EÚ	2
---------------	---	---

V Oznamy

ADMINISTRATÍVNE POSTUPY

Európska komisia

2016/C 160/03	Oznámenie o zrušení	13
---------------	---------------------------	----

SK

INÉ AKTY

Európska komisia

2016/C 160/04

Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ)
č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny 14

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Úroková miera použitá Európskou centrálnou bankou pri hlavných refinančných operáciách ⁽¹⁾:**0,00 % dňa 1. mája 2016****Výmenný kurz eura ⁽²⁾****3. mája 2016**

(2016/C 160/01)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz
USD Americký dolár	1,1569	CAD Kanadský dolár	1,4559
JPY Japonský jen	122,53	HKD Hongkongský dolár	8,9769
DKK Dánska koruna	7,4424	NZD Novozélandský dolár	1,6572
GBP Britská libra	0,79103	SGD Singapurský dolár	1,5574
SEK Švédská koruna	9,2305	KRW Juhokórejský won	1 323,75
CHF Švajčiarsky frank	1,0977	ZAR Juhoafrický rand	16,7316
ISK Islandská koruna		CNY Čínsky juan	7,5013
NOK Nórska koruna	9,3090	HRK Chorvátska kuna	7,5100
BGN Bulharský lev	1,9558	IDR Indonézska rupia	15 276,83
CZK Česká koruna	27,037	MYR Malajzijský ringgit	4,5735
HUF Maďarský forint	311,85	PHP Filipínske peso	54,425
PLN Poľský zlotý	4,3844	RUB Ruský rubel	76,9498
RON Rumunský lei	4,4879	THB Thajský baht	40,422
TRY Turecká líra	3,2718	BRL Brazílsky real	4,1020
AUD Austrálsky dolár	1,5303	MXN Mexické peso	20,1460
		INR Indická rupia	76,8128

⁽¹⁾ Použitý kurz sa vzťahuje k poslednej operácii vykonanej pred určeným dňom. V prípade, že tender obsahuje variabilný kurz, použije sa kurz medzný.

⁽²⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

Zoznam ústredných orgánov vymenovaných členskými štátmi zaoberajúcich sa navrátením predmetov kultúrnej hodnoty nezákonne vyvezených z územia členského štátu a uplatňovanie článku 4 smernice 2014/60/EÚ ⁽¹⁾

(2016/C 160/02)

Členský štát	Ústredný orgán
Belgicko	Service Public Fédéral Justice/Federale Overheidsdienst Justitie Service de droit de la procedure civile et droit patrimonial/Dienst burgerlijk procesrecht en vermogensrecht Boulevard de Waterloolaan/Waterloolaan 115 1000 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË Kontaktné údaje: Mr Jean-Christophe Boulet Telefón: +32 25426597 Fax: +32 25427006 E-mail: jean-christophe.boulet@just.fgov.be
Bulharsko	Ministerstvo kultúry DG Inspectorate for Protection of Cultural Heritage 17 Al. Stamboliyski Blvd. 1040 Sofia BULGARIA Kontaktná osoba: Ms Petya Ganchovska Telefón: +359 29400879 Fax: +359 29871434 E-mail: p.ganchovska@mc.government.bg Ms Mariya Todorova-Simova Telefón: +359 29400972 E-mail: m.todorova@mc.government.bg
Česká republika	Ministerstvo kultury Maltézské nám. 1 118 11 Praha 1 ČESKÁ REPUBLIKA Kontaktná osoba: Mrs Magda Němcová Telefón: +420 257085454 Fax: +420 602623699 E-mail: Magda.Nemcova@mkcr.cz Ministerstvo vnitra (zodpovedné za archívy) Milady Horákové 133 166 21 Praha 6 ČESKÁ REPUBLIKA Kontaktná osoba: PhDr. Pavel Šimůnek odbor archivní správy a spisové služby Telefón: +420 974847606 Fax: +420 974835032 E-mail: pavel.simunek@mvcv.cz

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 159, 28.5.2014, s. 1 a korigendum v Ú. v. EÚ L 147, 12.6.2015, s. 24.

Členský štát	Ústredný orgán
Dánsko	Kulturværdiudvalget Nationalmuseet Frederiksholms Kanal 12 1220 København K DANMARK Telefón: +45 33745185 Fax: +45 33745101 E-mail: kulturvaerdier@natmus.dk Kontaktná osoba: Mr Jan B. Jans Telefón: +45 33744500/+45 33744514 Fax: +45 40786818
Nemecko	PRE SPOLKOVÚ VLÁDU Die Beauftragte der Bundesregierung für Kultur und Medien Referat K 42 Graurheindorfer Str. 198 53117 Bonn DEUTSCHLAND Kontaktná osoba: Ministerialrat Frithjof Berger Telefón: +49 228996813657 Fax: +49 2289968153657 E-mail: K42@bkm.bund.de Internet: www.kulturstaatsministerin.de PRE SPOLKOVÉ KRAJINY Ministerium für Wissenschaft, Forschung und Kunst Baden-Württemberg Königstraße 46 70173 Stuttgart DEUTSCHLAND Kontaktná osoba: Leitender Ministerialrat Joachim Uhlmann Telefón: +49 7112792980 Fax: +49 7112793213 E-mail: joachim.uhlmann@mwk.bwl.de Internet: www.mwk.baden-wuerttemberg.de Bayerisches Staatsministerium für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst Abteilung B Referat B 3 Salvatorstraße 2 80333 München DEUTSCHLAND Kontaktná osoba: Ministerialrat Dr. Burkhard von Urff Telefón: +49 8921862369 Fax: +49 8921862842 E-mail: burkhard.urff@stmbkwk.bayern.de Internet: www.stmbkwk.bayern.de Der Regierende Bürgermeister von Berlin Senatskanzlei – Kulturelle Angelegenheiten Brunnenstraße 188-190 10119 Berlin DEUTSCHLAND Kontaktná osoba: Regierungsdirektorin Liane Rybczyk Telefón: +49 3090228410 Fax: +49 3090228456 E-mail: liane.rybczyk@kultur.berlin.de Internet: www.berlin.de/senatskanzlei

Členský štát	Ústredný orgán
	Ministerium für Wissenschaft, Forschung und Kultur des Landes Brandenburg Dortustraße 36 14467 Potsdam DEUTSCHLAND Kontaktná osoba: Ministerialrat Dr. Philipp Riecken Telefón: +49 3318664910 Fax: +49 3318664998 E-mail: Philipp.Riecken@mwfk.brandenburg.de Internet: www.mwfk.brandenburg.de Der Senator für Kultur Altenwall 15/16 28195 Bremen DEUTSCHLAND Kontaktná osoba: Referatsleiter Dr. Andreas Mackeben Telefón: +49 42136119541; +49 4213612749 Fax: +49 4213616025 E-mail: Andreas.Mackeben@Kultur.Bremen.de Kirsten.Paffhausen@Kultur.Bremen.de Internet: www.kultur.bremen.de Freie und Hansestadt Hamburg Kulturbehörde - Staatsarchiv Kattunbleiche 19 22041 Hamburg DEUTSCHLAND Kontaktná osoba: Frau Dr. Christine Axer Telefón: +49 40428313132 Fax: +49 40427916001 E-mail: christine.axer@staatsarchiv.hamburg.de Hessisches Ministerium für Wissenschaft und Kunst Rheinstraße 23 - 25 65185 Wiesbaden DEUTSCHLAND Kontaktná osoba: Dr. Reinhard Dietrich Telefón: +49 611323463 Fax: +49 611323499 E-mail: Reinhard.Dietrich@HMWK.Hessen.de Internet: www.HMWK.Hessen.de Ministerium für Bildung, Wissenschaft und Kultur Mecklenburg-Vorpommern Werderstraße 124 19055 Schwerin DEUTSCHLAND Kontaktná osoba: Ministerialrat Ulf Tielking Telefón: +49 3855887420 Fax: +49 3855887087 E-mail: U.Tielking@bm.mv-regierung.de Niedersächsisches Ministerium für Wissenschaft und Kultur Leibnizufer 9 30169 Hannover DEUTSCHLAND Kontaktná osoba: Herr Lars Augath Telefón: +49 5111202596 Fax: +49 511120992596 E-mail: lars.augath@mwk.niedersachsen.de Internet: www.mwk.niedersachsen.de

Členský štát	Ústredný orgán
	Ministerium für Familie, Kinder, Jugend, Kultur und Sport des Landes Nordrhein-Westfalen Abteilung IV - Kultur Haroldstr. 4 40213 Düsseldorf DEUTSCHLAND Kontaktná osoba: Ministerialrat Johannes Lierenfeld Telefón: +49 2118374391 Fax: +49 211837664391 E-mail: Johannes.Lierenfeld@mfkjks.nrw.de Internet: www.mfkjks.nrw.de Ministerium für Bildung, Wissenschaft, Weiterbildung und Kultur des Landes Rheinland-Pfalz Mittlere Bleiche 61 55116 Mainz DEUTSCHLAND Kontaktná osoba: Frau Hedda Frank Telefón: +49 6131165451 Fax: +49 6131164151 E-mail: Hedda.Frank@mbwwk.rlp.de Internet: www.mbwwk.rlp.de Der Minister für Bildung und Kultur Trierer Straße 33 66111 Saarbrücken DEUTSCHLAND Kontaktná osoba: Herr Jörg Sämann Telefón: +49 6815017458 Fax: +49 6815017227 E-mail: J.saemann@kultur.saarland.de Internet: www.saarland.de Sächsisches Staatsministerium für Wissenschaft und Kunst Wigardstraße 17 01097 Dresden DEUTSCHLAND Kontaktná osoba: Frau Uta Volkmann Telefón: +49 3515646211 Fax: +49 3515646099 E-mail: uta.volkmann@smwk.sachsen.de Internet: www.smwk.sachsen.de Kultusministerium des Landes Sachsen-Anhalt Turmschanzenstraße 32 39114 Magdeburg DEUTSCHLAND Kontaktná osoba: Herr Ingo Mundt Telefón: +49 3915673635 Fax: +49 3915673695 E-mail: ingo.mundt@mk.sachsen-anhalt.de Zuständiger Referent Kontaktná osoba: Felix Meister E-mail: felix.meister@mk.sachsen-anhalt.de Internet: www.mk.sachsen-anhalt.de

Členský štát	Ústredný orgán
	Ministerium für Justiz Kultur und Europa des Landes Schleswig-Holstein Kulturabteilung, Referat II 42 Reventlouallee 2-4 24105 Kiel DEUTSCHLAND Kontaktná osoba: Frau Anne Nilges Telefón: +49 4319885845 Fax: +49 4319886125845 E-mail: anne.nilges@jumi.landsh.de Thüringer StaatskanzleiReferat 43 Werner-Seelenbinder-Straße 7 99096 Erfurt DEUTSCHLAND Kontaktná osoba: Ministerialrat Stefan Biermann Telefón: +49 3613794120 Fax: +49 3613794008 E-mail: stefan.biermann@tsk.thueringen.de Internet: www.thueringen.de
Estónsko	Kultuuriministeerium Muinsuskaitseamet Uus 18 10111 Tallinn EESTI/ESTONIA Kontaktná osoba: Linda Lainvoo Telefón: +3726403018 Fax: +3726403060 E-mail: linda.lainvoo@muinas.ee
Írsko	Department of Arts, Heritage and the Gaeltacht Cultural Institutions Unit New Road Killarney Co. Kerry IRELAND Kontaktná osoba: Ms Orlaith Gleeson Telefón: +353 646627337 E-mail: Orlaith.gleeson@ahg.gov.ie Kontaktná osoba: Ms. Angela Byrne Telefón: +353 646627355 E-mail: angela.byrne@ahg.gov.ie
Grécko	Hellenic Ministry of Culture & General Directorate of Antiquities and Culture Property Directorate for the Documentation & Protection of Cultural Goods Ag. Assomaton 33 str. 10553 Αθήνα/Athens ΕΛΛΑΔΑ/GREECE Kontaktná osoba: Ms Katerina Voutsas Mr Kosta Nikolentzos Telefón: +30 2103238877 +30 2103238870 Fax: +30 2103238874 E-mail: dtppa@culture.gr

Členský štát	Ústredný orgán
Španielsko	Ministerio de Educación, Cultura y Deporte Dirección General de Bellas Artes y Bienes Culturales y de Archivos y Bibliotecas Plaza del Rey, 1 28004 Madrid ESPAÑA Kontaktná osoba: Sr. Carlos González-Barandiarán y de Muller, Consejero Tecnico E-mail: carlos.gonzalez@mecd.es Kontaktná osoba: Sra Elisa de Cabo de la Vega, Subdirectora General de Protección del Patrimonio Histórico E-mail: elisa.decabo@mecd.es Kontaktná osoba: Sr. Miguel Angel Recio Crespo, Director General de Bellas Artes y Bienes Culturales y de Archivos y Bibliotecas E-mail: secretaria.bellasartes@mecd.es Teléfono: +34 917017040/917017035 Fax: +34 917017381
Francúzsko	Office Central de lutte contre le trafic illicite de biens culturels (OCBC) 101 rue des trois Fontanot 92000 Nanterre FRANCE Teléfono: +33 147449863 Fax: +33 147449866 E-mail: ocbc-doc.dcpjac@interieur.gouv.fr
Chorvátsko	Ministarstvo kulture Runjaninova 2 HR – 10000 Zagreb HRVATSKA Kontaktná osoba: Nives Milinković Teléfono: +385 14866255 Fax: +385 14866280 E-mail: nives.milinkovic@min-kulture.hr
Taliansko	Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo Segretario Generale Via del Collegio Romano, 27 00186 Roma ITALIA Ústredný orgán: Segretario Generale Arch. Antonia Pasqua Recchia Teléfono: +39 0667232002 – 2433 Fax: +39 0667232705 E-mail: sg@beniculturali.it Kontaktné miesto: Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo Segretario Generale – Servizio I, Coordinamento e studi Via del Collegio Romano, 27 00186 Roma ITALIA Kontaktná osoba: Dott. Vitantonio Bruno Teléfono: +39 0667232098 Fax: +39 0667232547 E-mail: vitantonio.bruno@beniculturali.it

Členský štát	Ústredný orgán
	Ostatné kontaktné osoby: Dott. ssa Loredana Rossigno Ufficio legislativo Via del Collegio Romano, 27 00186 Roma ITALIA Telefón: +39 0667232699 Fax: +39 0667232290 E-mail: loredana.rossigno@beniculturali.it Dott.ssa Jeannette Papadopoulos Direzione generale Archeologia – Servizio III Via di San Michele, 22 00153 Roma ITALIA Telefón: +39 0658434689 Fax: +39 0658434721 E-mail: jeannette.papadopoulos@beniculturali.it
Cyprus	Ministry of Transport, Communications and Works Department of Antiquities 1 Museum Street, Nicosia 1516 CYPRUS Kontaktná osoba: Dr. Despo Pilides, (Curator of Antiquities) Telefón: +357 22865800, 22865806 Fax: +357 22303148 E-mail: antiquitiesdept@da.mcw.gov.cy
Lotyšsko	Valsts kultūras pieminekļu aizsardzības inspekcija Mazā Pils iela 19 Rīga, LV – 1050 LATVIJA Kontaktnā osoba: Ms Liāna Liepa Tel. +371 67229272 Fax: +371 67228808 E-mail: Liana.Liepa@mantojums.lv, vkpai@mantojums.lv
Litva	Kultūros ministerija J. Basanavičiaus st. 5 LT – 01118 Vilnius LIETUVA/LITHUANIA Saugomų teritorijų ir paveldo apsaugos skyrius Kontaktnā osoba: Mr Mindaugas Žolynas Telefón: +370 52193460 Fax: +370 52623120 E-mail: m.zolynas@lrkm.lt

Členský štát	Ústredný orgán
Luxembursko	Ministère de la Justice Direction des affaires pénales et judiciaires Centre administratif Pierre Werner 13, rue Erasme 1468 Luxembourg LUXEMBOURG Kontaktná osoba: Mme Catherine Trierweiler Telefón: +352 24788534 Fax: +352 24784026 E-mail: Catherine.trierweiler@mj.etat.lu
Maďarsko	Forster Gyula Nemzeti Örökséggazdálkodási és Szolgáltatási Központ – Műtárgyfelügyeleti Iroda Szentháromság tér 6. III. emelet Budapest Táncsics M.u.1. 1014 MAGYARORSZÁG/HUNGARY Kontaktná osoba: Dr. Péter Buzinkay Telefón: +36 12254980 Fax: +36 12254985 E-mail: mutargy@forsterkozpont.hu peter.buzinkay@forsterkozpont.hu
Malta	Superintendence of Cultural Heritage 173, St. Christopher Street Valletta VLT 2000 MALTA Kontaktná osoba: Mr Nathaniel Cutajar Telefón: +356 23950503/23950100 Fax: +356 23950444 E-mail: nathaniel.cutajar@gov.mt
Holandsko	Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap Erfgoedinspectie Rijnstraat 50 Postbus 16478 2500 BL Den Haag NEDERLAND Kontaktná osoba: Ms M.M.C. van Heese Telefón: +31 652367793 Fax: +31 704124014 E-mail: vanheese@erfgoedinspectie.nl Internet: www.erfgoedinspectie.nl
Rakúsko	Bundesdenkmalamt Hofburg, Säulnstiege 1010 Wien ÖSTERREICH Kontaktná osoba: Dr. Brigitte Fasz binder-Brückler Telefón: +43 153415105 Fax: +43 1534155107 Kontaktná osoba: Dr. Ulrike Emberger Telefón: +43 153415108 Fax: +43 1534155107 E-mail: ausfuhr@bda.at recht@bda.at

Členský štát	Ústredný orgán
	Österreichisches Staatsarchiv Nottendorfergasse 2 1030 Wien ÖSTERREICH Kontaktná osoba: Mag. Erwin Wolfslehner Telefón: +43 79540150 E-mail: Erwin.wolfslehner@oesta.gv.at Minoritenplatz 1 1010 Wien ÖSTERREICH Kontaktná osoba: Mag. Thomas Just Telefón: +43 79540800 E-mail: thomas.just@oesta.gv.at
Poľsko	Ministry of Culture and National Heritage National Institute for Museums and Public Collections ul. Goraszewska 7 02-910 Warsaw POLSKA/POLAND Kontaktná osoba: Ms Maria Romanowska-Zadrozna Telefón: +48 222569613 Fax: +48 222569650 E-mail: mromanowska@nimoz.pl Mr Olgierd Jakubowski Telefón: +48 222569619 Fax: +48 222569650 E-mail: ojakubowski@nimoz.pl
Portugalsko	Direção-Geral do Património Cultural Palácio Nacional da Ajuda 1349-021, Lisboa PORTUGAL Kontaktné osoby: Dra. Maria Ramalho, Dra. Deolinda Folgado, Dra. Maria João Zagalo Telefón: +351 213614200 Fax: +351 213637047 E-mail: dgpc@dgpc.pt mramalho@dgpc.pt dfolgado@dgpc.pt mzagalo@dgpc.pt Direção-Geral do Livro, Arquivos e Bibliotecas Edifício da Torre do Tombo Alameda da Universidade 1649-010 Lisboa PORTUGAL Kontaktná osoba: Dr. José Cortês Telefón: +351 217811500 Fax: +351 217937230 E-mail: secretariado@dglab.gov.pt Biblioteca Nacional de Portugal Campo Grande, nº 83 1749-081 Lisboa PORTUGAL Kontaktná osoba: Dra. Maria Inês Cordeiro Telefón: +351 217982000 Fax: +351 217982140 E-mail: bn@bnportugal.pt

Členský štát	Ústredný orgán
	Cinemateca Portuguesa-Museu do Cinema Rua Barata Salgueiro, n° 39 1269-059 Lisboa PORTUGAL Kontaktná osoba: Dr. José Manuel Costa Telefón: +351 213596200 Fax: +351 213523180 E-mail: cinemateca@cinemateca.pt
Rumunsko	Ministerul Culturii Bulevardul Unirii, nr. 22 O.P. 4, C.P. 15, sector 3 030833, București ROMÂNIA Kontaktná osoba: Dl. Daniel-Lucian Ene Direcția Patrimoniu Cultural Telefón: +40 212244421 Fax: +40 212233157 E-mail: daniel.ene@cultura.ro
Slovinsko	Ministerstvo kultúry Maistrova 10 SI – 1000 Ljubljana SLOVENIJA Kontaktná osoba: Ms Marija Brus Telefón: +386 13695917 Fax: +386 13695902 E-mail: marija.brus@gov.si
Slovenská republika	Ministerstvo vnútra Odbor archívov a registratúr Križkova 7 811 04 Bratislava 1 SLOVENSKO/SLOVAKIA Kontaktná osoba: Ms Mária Španková Telefón: +421 257283226 Fax: +421 252494530 E-mail: maria.spankova@mvsr.vs.sk Ministerstvo kultúry SR sekcia kultúrneho dedičstva Nám. SNP 33 813 33 Bratislava 1 SLOVENSKO/SLOVAKIA Kontaktná osoba: Ing. Iveta Kodoňová Tel. +421 220482414 Fax +421 220482476 E-mail: skd@culture.gov.sk
Fínsko	Ministry of Education and Culture P.O. Box 29 FI-00023 Government SUOMI/FINLAND Kontaktná osoba: Ms Merja Leinonen Telefón: +358 295330269 E-mail: merja.leinonen@minedu.fi Iný kontakt: Ms Mirva Mattila Telefón: +358 295330269 E-Mail: mirva.mattila@minedu.fi

Členský štát	Ústredný orgán
	National Board of Antiquities P.O. Box 913 FI-00101 Helsinki SUOMI/FINLAND Kontaktná osoba: Ms Tiina Tähtinen Telefón: +358 295336033 E-mail: tiina.tahtinen@museovirasto.fi Iný kontakt: Ms Raila Kataja Telefón: +358 295336388 E-mail: raila.kataja@kansallismuseo.fi
Švédsko	Swedish National Heritage Board Riksantikvarieämbetet Box 5405 SE – 114 84 Stockholm SVERIGE Kontaktná osoba: Ms Maria Adolfsson Telefón: +46 851918179 E-mail: maria.adolfsson@raa.se
Spojené kráľovstvo	Department for Culture, Media and Sport 4th Floor, 100 Parliament Street London SW1A 2BQ UNITED KINGDOM Kontaktná osoba: Mr James Pender Tel. +44 2072116491 E-mail: james.pender@culture.gsi.gov.uk Kontaktná osoba: Mr Dominic Lake Tel. +44 2072116957 E-mail: dominic.lake@culture.gsi.gov.uk

V

(Oznamy)

ADMINISTRATÍVNE POSTUPY

EURÓPSKA KOMISIA

OZNÁMENIE O ZRUŠENÍ

(2016/C 160/03)

Uverejnenie oznámenia o voľnom pracovnom mieste na pozíciu hlavného poradcu publikované v *Úradnom vestníku Európskej únie* ⁽¹⁾ COM/2016/10365 je zrušené.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ C 157 A, 3.5.2016, s. 1.

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

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

(2016/C 160/04)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„SAUCISSON SEC D'AUVERGNE“/„SAUCISSE SÈCHE D'AUVERGNE“

EÚ č.: PGI-FR-02094 – 23.11.2015

CHOP () CHZO (X)

1. **Názov (názvy)**

„Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche d'Auvergne“.

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko.

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

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

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

„Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche d'Auvergne“ je tepelne nespracovaný mäsový výrobok, ktorý prechádza fermentáciou a potom sa suší, zložený zo zmesi mletého bravčového mäsa, do ktorej sa pridáva soľ, cesnak a korenie. Výrobok sa neúdi, ani neobaľuje bylinkami alebo korením.

„Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche d'Auvergne“ sa uvádza na trh v jednej z týchto troch podôb:

— ako celý kus v pôvodnom čreve. Prípadne môže byť zviazaný, v sieťke, poprášený popolom alebo s bielou plesňou. Môže sa ponúkať na predaj bez obalu alebo zabalený, prípadne v ochrannej atmosfére,

— nakrájaný na plátky, po nakrájaní sa priamo odovzdá spotrebiteľovi,

— nakrájaný na plátky a zabalený vopred vo fólii alebo na tácke (vo vákuu alebo v ochrannej atmosfére). Výrobok sa v tomto prípade ponúka na predaj bez čreva, ktoré sa odstráni pred krájaním.

Tvar a hmotnosť výrobku, ako aj dĺžka výroby a sušenia súvisia s rozmermi kusov použitého čreva (priemer, dĺžka a hrúbka čreva). Tieto prvky sú opísané v nasledujúcich tabuľkách.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

— „Saucisson sec d’Auvergne“:

Rozmery	Sušina	Črevo	Tvar	Dĺžka výrobného postupu (*)	Uzavretie čreva	Úprava pri predaji
Priemer: 4 – 8 cm Dĺžka: 10 – 20 cm	200 – 400 g	vzostupné hrubé črevo	rovný, viac či menej pravidelný	≥ 21 dní	uväzovací motúz, s posilneným alebo neposilneným držaním čreva zviazaním alebo zopnutou sieťkou	vcelku v čreve alebo nakrájaný
Priemer: 5 – 10 cm Dĺžka: 15 – 35 cm	400 – 800 g	vzostupné hrubé črevo, zostupné hrubé črevo		≥ 28 dní		
Priemer: 6 – 12 cm Dĺžka: 20 – 50 cm	> 800 g	zostupné hrubé črevo, zadná časť konečníka, predná časť konečníka		≥ 42 dní		
Priemer: > 5 cm	—	prírodné alebo kolagénne	rovný a pravidelný	≥ 42 dní	uväzovací motúz alebo spinka	krájaný balený vopred bez čreva

(*) Dĺžka výrobného postupu, od zomletia zmesi po vybratie zo sušiarne na balenie.

— „Saucisse sèche d’Auvergne“

Rozmery	Sušina	Črevo	Tvar	Dĺžka výrobného postupu (*)	Uzavretie čreva	Úprava pri predaji
Priemer: 2,5 – 5 cm Dĺžka: 10 – 20 cm	200 – 350 g	tenké črevo	kus v tvare podkovy, v tvare U alebo rovný	≥ 18 dní	uväzovací motúz alebo spinka	vcelku v čreve alebo nakrájaný
Priemer: 2,5 – 5 cm Dĺžka: viac než 50 cm	0,8 – 4 kg		stočený náhrdelník (tzv. perche)			
Priemer: 2,5 – 5 cm	—	tenké črevo alebo kolagénne črevo	rovný a pravidelný	≥ 28 dní	uväzovací motúz alebo spinka	krájaný balený vopred bez čreva
Priemer: 2,5 – 5 cm	—	tenké črevo alebo kolagénne črevo	rovný a pravidelný	≥ 28 dní	uväzovací motúz alebo spinka	krájaný balený vopred bez čreva

(*) Dĺžka výrobného postupu, od zomletia zmesi po vybratie zo sušiarne na balenie.

„Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche d'Auvergne“ spĺňa tieto fyzikálno-chemické kritériá:

- vlhkosť odmasteného výrobku $\leq 52\%$ (okrem veľkých kusov s priemerom viac než 70 mm: vlhkosť odmasteného výrobku $\leq 56\%$),
- obsah lipidov (pri vlhkosti odmasteného výrobku 77 %) $\leq 20\%$,
- pomer kolagénov/proteínov $\leq 13\%$,
- celkový obsah rozpustných cukrov (pri vlhkosti odmasteného výrobku 77 %) $\leq 1\%$,
- pH ≥ 5 .

„Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche d'Auvergne“ má mäkkú až suchú textúru, cesnakovú vôňu a chuť. Na priereze má červenú až tmavočervenú farbu a vyznačuje sa veľkou kompaktnosťou s rovnomerne rozloženým malým množstvom tuku.

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

Výkrmové krmivo ošípaných chovaných na produkciu mäsa obsahuje minimálne 60 % obilnín, olejnin a produktov získaných z týchto plodín a obsahuje menej než 1,7 % kyseliny olejovej (percentuálny podiel v sušine).

Chudé a tučné mäso, ktoré sa používa na výrobu „Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche d'Auvergne“, pochádza výhradne z ošípaných chovaných na produkciu mäsa a prasníc (vyraďených prasníc) s výnimkou nevykastrovaných samcov, plemenných kancov, monorchidných, kryptorchidných a hermafroditných kancov. Všetky zvieratá sú označené a majú vysledovateľný pôvod.

Na výrobu „Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche d'Auvergne“ sa môžu použiť len tieto kusy mäsa: chrbát, plece, stehno, bôčik a chrbtový tuk. Používa sa čerstvé mäso. Zmrazenie chudého mäsa a tuku z jatočných tiel ošípaných chovaných na produkciu mäsa na neskoršie použitie je však povolené len tým výrobcom, ktorí sa zásobujú jatočnými telami a samy ich rozoberajú, a to za určitých podmienok spresnených v špecifikácii.

Zmes „Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche d'Auvergne“ obsahuje najmenej 70 % mäsa pochádzajúceho z prasníc s vyššou hmotnosťou ako 120,0 kg na jatočné telo (hmotnosť za tepla) a/alebo z ošípaných chovaných na produkciu mäsa s vyššou hmotnosťou ako 93,0 kg na jatočné telo (hmotnosť za tepla).

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

Jednotlivé fázy výroby „Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche d'Auvergne“, od prípravy zmesi po ukončenie sušenia výrobkov, sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti.

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

—

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

—

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť sa rozprestiera na území týchto obcí:

Departementy Cantal, Haute-Loire a Puy-de-Dôme: všetky obce.

Departement Allier:

kantóny Bellerive-sur-Allier, Commentry, Cusset, Gannat, Lapalisse, Vichy-1, Vichy-2.

Obce Archignat, Arpheuilles-Saint-Priest, Avrilly, Bert, Besson, Billy, Bizeneuille, Le Bouchaud, Bransat, Bresnay, Le Brethon, Buxières-les-Mines, La Celle, Cérilly, Cesset, Chambérat, La Chapelaude, Châtel-de-Neuvre, Châtelperon, Châtillon, Chavroches, Chazemais, Cindré, Courçais, Cressanges, Désertines, Deux-Chaises, Le Donjon, Durdar-Larequille, Gipy, Givarlais, Huriel, Jaligny-sur-Besbre, Laféline, Lamaids, Langy, Lavault-Sainte-Anne, Lenax, Liernolles, Lignerolles, Loddés, Loriges, Louchy-Montfand, Louroux-Bourbonnais, Louroux-Hodement, Magnet, Maillet, Marcillat-en-Combraille, Mazirat, Meillard, Meillers, Mesples, Monétay-sur-Allier, Montaigne-en-Forez, Montaigu-le-Blin, Montcombroux-les-Mines, Le Montet, Montord, Nérès-les-Bains, Neuilly-en-Donjon, Noyant-d'Allier, La Petite-Marche, Prémilhat, Quinssaines, Rocles, Ronnet, Saint-Aubin-le-Monial, Saint-Caprais, Saint-Désiré, Saint-Didier-en-Donjon, Saint-Éloy-d'Allier, Saint-Fargeol, Saint-Félix, Saint-Genest, Saint-Gérard-le-Puy, Saint-Hilaire, Saint-Léon, Saint-Marcel-en-Marcillat, Saint-Martinien, Saint-Palais, Saint-Sauvier, Saint-Sornin, Sainte-Thérènce, Sanssat, Saulcet, Seuillet, Sorbier, Souvigny, Teillet-Argenty, Terjat, Le Theil, Theneuille, Thionne, Treban, Treignat, Treteau, Trézelles, Tronget, Varennes-sur-Tèche, Verneuil-en-Bourbonnais, Vichy, Le Vilhain, Villebret, Viplaix, Vitray, Ygrande.

Departement Corrèze: obce Chaveroche, Mestes, Lignareix, Saint-Angel, Saint-Étienne-aux-Clos, Saint-Exupéry-les-Roches, Saint-Fréjoux, Saint-Pardoux-le-Vieux, Ussel, Valiergues.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Vymedzenie zemepisnej oblasti „Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche d'Auvergne“ je založené na zásade spojitosti medzi umiestnením tradičných postupov, ktoré boli historicky ovplyvňované priaznivými prírodnými podmienkami na konzervovanie mäsa sušením, a vybudovaním soliarenských podnikov.

Zemepisná oblasť sa nachádza na horskom masíve s priemernou nadmorskou výškou takmer 1 000 m, ktorý tvoria náhorné plošiny a sopečné vrcholy popretkávané mnohými údoliami. Oblasť má podnebie kontinentálneho typu poznačené vplyvom nadmorskej výšky. Veterné pomery podporujú účinok vetrania, ktorý uľahčuje stratu vody vhodnú na sušenie výrobkov konzervovaných solením. Z dôvodu zvlnenej topografie, orientovanej priečne vzhľadom na prevládajúce západné vlhké prúdenie, je zemepisná oblasť pod silným vplyvom teplých suchých horských vetrov (fönov), a to najmä v spodnej časti masívov.

Až do polovice 20. storočia pretrvala skutočná tradícia domáceho a vidiekeho chovu a spracovania ošípaných, najmä suchým solením, ktorá je opísaná v mnohých dielach. Výroba sa uskutočňovala tradične v zime, lebo klimatické podmienky v tomto období umožňovali zabezpečiť správny priebeh postupov solenia a sušenia. Používanie korenín a cesnaku dopĺňalo činnosť solenia z hľadiska účinnosti konzervovania a prispievalo k rozvoju chuťových vlastností salám a klobás z Auvergne.

Po roľníckom povstaní v 19. storočí sa postupy suchého solenia postupne obnovili a rozvíjali sa v remeselnej a neskôr priemyselnej podobe. Viac než pätnásť podnikov z tých, ktoré sa v súčasnosti vyskytujú v zemepisnej oblasti, začalo svoju činnosť pred druhou svetovou vojnou. Vystaňovanie auvernského obyvateľstva do Paríža od roku 1830, kde prišielci investovali najmä do odvetvia pivovarníctva a stravovania, podnietilo rozšírenie solených výrobkov vyrábaných v zemepisnej oblasti a ich povestí.

V súčasnosti sušené solené výrobky predstavujú 78 % údenárskych výrobkov vyrobených v zemepisnej oblasti, pričom v rámci celého územia štátu predstavujú 16 %.

Špecifickosť výrobku

„Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche d'Auvergne“ sa líši zložením zmesi, ktoré sa odzrkadľuje v organoleptických a fyzikálno-chemických vlastnostiach konečného výrobku.

V prvom rade zmes zahŕňa minimálne 70 % mäsa pochádzajúceho z prasníc s hmotnosťou viac než 120,0 kg na jatočné telo a/alebo z ošípaných chovaných na produkciu mäsa s viac než 93,0 kg na jatočné telo. Toto mäso dodáva červenú až tmavočervenú farbu, ktorá je typická pre „Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche d'Auvergne“.

Ďalej sa zmes ochucuje cesnakom, a to dvoj- až desaťnásobne vyššou dávkou než sa zvyčajne používa v suchých salámach. „Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche d'Auvergne“ tak nadobúda typickú cesnakovú vôňu a chuť.

Zmes na „Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche d'Auvergne“ sa vyznačuje aj bohatým podielom chudého mäsa, čo sa prejavuje obsahom lipidov v konečnom výrobku (pri vlhkosti odtučneného výrobku 77 %) nižším alebo rovným 20 % a tým, že na reze je na pohľad málo tuku. Toto výrazné zastúpenie chudého mäsa sa odzrkadľuje v pomere kolagénov ku proteínom v konečnom výrobku, ktorý je nižší alebo rovný 13 %.

Príčinná súvislosť

Súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a „Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche d'Auvergne“ sa zakladá na povesti a osobitných vlastnostiach výrobkov.

Výroba „Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche d'Auvergne“ sa začala na farmách v dôsledku priaznivých faktorov v zemepisnej oblasti, a to prírodných faktorov, s klímou počas zimných mesiacov a reliéfom, ktoré sú priaznivé na sušenie výrobkov (nízke priemerné teploty umožňujú konzervovanie, veterné pomery fönového typu uľahčujú sušenie), a zároveň ľudských faktorov so silným rozvojom chovu ošípaných, ktorý poskytuje surovinu.

Tmavé zafarbenie „Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche d'Auvergne“ je teda výsledkom tradičných miestnych postupov, v rámci ktorých sa na tento druh spracovania uprednostňovalo používanie starších zvierat (dospelé kance, vyradené prasnice).

Systematické a významné pridávanie cesnaku do zmesi je takisto vlastnosť pripísateľná zemepisnej oblasti. Súvisí s dávnou prítomnosťou produkcie cesnaku v oblasti Limagne departementu Puy-de-Dôme.

Z týchto dávnych zvyklostí vznikli hospodárske činnosti, remeselné a neskôr priemyselné, ktoré sa v súčasnosti vyskytujú v zemepisnej oblasti. Povešť „Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche d'Auvergne“ sa rozvíjala najmä vďaka propagácii, ktorú od polovice 19. storočia zabezpečovali mnohí Auverňania, ktorí sa vysťahovali do parížskeho regiónu a inam, predovšetkým prostredníctvom činnosti v odvetví pivovarníctva a stravovania. Od 70. rokov 20. storočia špecializovanie a nárast výroby upevnili túto povesť, ktorá sa zakladá na osobitných vlastnostiach výrobkov, ktoré vznikli ako dedičstvo tradičných výrobných zvyklostí.

„Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche d'Auvergne“ sa spomína ako špecialita zemepisnej oblasti vo viacerých dielach od začiatku 20. storočia. Uvádzame niektoré z týchto odkazov:

- Chancrin a Faideau vo svojom diele *Larousse ménager* z roku 1926 uvádzajú suché salámy a klobásky z Auvergne medzi špecialitami zemepisnej oblasti.
- „Suché salámy z Auvergne“ sú zaradené aj medzi gastronomické poklady Francúzska (*Trésors gastronomiques de la France*), ktoré opísali Curnonsky a Croze v roku 1933.
- M. Migaud, v diele *La charcuterie sèche* (vyd. Soussana, 1978), opísal „Saucisse sèche d'Auvergne“ ako: „lahodný výrobok, ktorý sa napriek svojmu názvu radí medzi suché salámy, sa teší rastúcej obľube“ a uviedol odkaz na kolektívnu špecifikáciu vypracovanú podnikmi v Auvergne.

Možno uviesť aj, že „Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche d'Auvergne“ je zobrazená zavesená vedľa zväzku cesnaku pod stropom auvernského hostinca v jedenástej časti série komiksov o Galovi Asterixovi od Reného Goscinnyho a Alberta Uderza s názvom Asterix a slávny štít (*Le bouclier Arverne*), uverejnenej v roku 1968.

Povešť tohto výrobku je stále významná, o čom svedčia mnohé odkazy na tento výrobok nachádzajúce sa najmä na internete, na stránkach internetových obchodov mimo zemepisnej oblasti a na stránkach o varení a stránkach s kulinárskymi informáciami.

„Saucisson sec d'Auvergne“/„Saucisse sèche d'Auvergne“ ďalej pravidelne získava ocenenia, najmä v rámci dvoch hlavných francúzskych súťaží [Concours Général Agricole de Paris (Všeobecná poľnohospodárska súťaž v Paríži); Concours international du meilleur saucisson Saucireor de Nouan-le-Fuzelier (Medzinárodná súťaž o najlepšiu salámu Saucireor v Nouan-le-Fuzelier)].

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-611a1c66-eab0-4909-aa11-6c1e461a6701/telechargement

