



Oznámení č.	Obsah	Strana
II <i>Sdělení</i>		
SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE		
<b>Evropská komise</b>		
2012/C 283/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Případ COMP/M.6670 – Bridgepoint/Orlando/Limoni) <sup>(1)</sup> . . . . .	1
2012/C 283/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Případ COMP/M.6621 – CNP Assurances/BNP Paribas/Immeuble Val-de-Marne) <sup>(1)</sup> . . . . .	1
2012/C 283/03	Bez námitek k navrhovanému spojení (Případ COMP/M.6644 – APG/PGGM/Challenger LBC Terminals) <sup>(1)</sup> . . . . .	2

IV *Informace*

## INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

**Evropská komise**

2012/C 283/04	Směnné kurzy vůči euru . . . . .	3
---------------	----------------------------------	---

## INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2012/C 283/05	Informativní poznámka – Nařízení Rady (ES) č. 428/2009, kterým se zavádí režim Společenství pro kontrolu vývozu, přepravy, zprostředkování a tranzitu zboží dvojího užití: Informace o opatřeních přijatých členskými státy v souladu s články 5, 6, 8, 9, 10, 17 a 22 .....	4
2012/C 283/06	Sdělení ministerstva životního prostředí České republiky podle čl. 3 odst. 2 směrnice Evropského parlamentu a Rady 94/22/ES o podmínkách udělování a užívání povolení k vyhledávání, průzkumu a těžbě uhlovodíků .....	5

## V Oznámení

## ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

**Evropská komise**

2012/C 283/07	Sdělení Komise zveřejněné podle čl. 27 odst. 4 nařízení Rady (ES) č. 1/2003 ve věci COMP/39.847/E-BOOKS (oznámeno pod číslem C(2012) 6552) (!).....	7
2012/C 283/08	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc COMP/M.6685 – Ingram Micro/Brightpoint) (!) .....	10

## JINÉ AKTY

**Evropská komise**

2012/C 283/09	Zveřejnění žádosti o zápis zemědělských produktů a potravin podle čl. 8 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality	11
2012/C 283/10	Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin .....	18



(<sup>1</sup>) 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.6670 – Bridgepoint/Orlando/Limoni)****(Text s významem pro EHP)**

(2012/C 283/01)

Dne 12. září 2012 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námítka 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 32012M6670. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

**Bez námitek k navrhovanému spojení****(Případ COMP/M.6621 – CNP Assurances/BNP Paribas/Immeuble Val-de-Marne)****(Text s významem pro EHP)**

(2012/C 283/02)

Dne 25. července 2012 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námítka 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 francouzštině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) pod číslem 32012M6621. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

**Bez námitek k navrhovanému spojení**  
**(Případ COMP/M.6644 – APG/PGGM/Challenger LBC Terminals)**  
**(Text s významem pro EHP)**  
(2012/C 283/03)

Dne 31. srpna 2012 se Komise rozhodla nevnášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námítka 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 32012M6644. 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 <sup>(1)</sup>

18. září 2012

(2012/C 283/04)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,3054	AUD	australský dolar	1,2527
JPY	japonský jen	102,64	CAD	kanadský dolar	1,2732
DKK	dánská koruna	7,4539	HKD	hongkongský dolar	10,1199
GBP	britská libra	0,80350	NZD	novozélandský dolar	1,5787
SEK	švédská koruna	8,5685	SGD	singapurský dolar	1,6011
CHF	švýcarský frank	1,2113	KRW	jihokorejský won	1 460,38
ISK	islandská koruna		ZAR	jihoafrický rand	10,7780
NOK	norská koruna	7,4655	CNY	čínský juan	8,2496
BGN	bulharský lev	1,9558	HRK	chorvatská kuna	7,3985
CZK	česká koruna	24,815	IDR	indonéska rupie	12 409,61
HUF	maďarský forint	283,82	MYR	malajsijský ringgit	4,0030
LTL	litevský litas	3,4528	PHP	filipínské peso	54,534
LVL	lotyšský latas	0,6962	RUB	ruský rubl	40,4445
PLN	polský zlotý	4,1139	THB	thajský baht	40,311
RON	rumunský lei	4,5069	BRL	brazilský real	2,6532
TRY	turecká lira	2,3486	MXN	mexické peso	16,7283
			INR	indická rupie	70,5240

<sup>(1)</sup> Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

## INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

### INFORMATIVNÍ POZNÁMKA

**Nařízení Rady (ES) č. 428/2009, kterým se zavádí režim Společenství pro kontrolu vývozu, přepravy, zprostředkování a tranzitu zboží dvojího užití: Informace o opatřeních přijatých členskými státy v souladu s články 5, 6, 8, 9, 10, 17 a 22**

(2012/C 283/05)

Články 5, 6, 8, 9, 10, 17 a 22 nařízení Rady (ES) č. 428/2009 stanoví, že opatření členských států přijatá k provádění nařízení by měla být zveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie*.

**1. INFORMACE POSKYTNUTÉ ČLENSKÝMI STÁTY V SOULADU S ČLÁNKEM 8 NAŘÍZENÍ (ROZŠÍŘENÍ KONTROL NA NEUVEDENÉ ZBOŽÍ Z DŮVODU VEŘEJNÉ BEZPEČNOSTI NEBO OCHRANY LIDSKÝCH PRÁV)**

Ustanovení čl. 8 odst. 4 nařízení požaduje, aby Komise zveřejnila opatření přijatá členskými státy, jež z důvodu veřejné bezpečnosti nebo ochrany lidských práv zakazují vývoz zboží dvojího užití, které není uvedeno v příloze I, nebo požadují povolení pro takový vývoz.

**1.1 Itálie**

Itálie oznámila Komisi, že z důvodu veřejné bezpečnosti a ochrany lidských práv je požadováno povolení pro vývoz následujícího zboží dvojího užití, které není uvedeno v příloze I:

System pro centrální monitorování veřejných LAN databází, služby internetu a 2G/3G, včetně:

- zařízení pro extrahování komunikačních toků,
- propojovací a mediační systémy pro systémové komponenty,
- server pro zpracování monitorovaných toků,
- software pro zpracování monitorovaných toků,
- systémy pro ukládání a uchovávání dat,
- pracovní stanice pro správu databází,
- software pro správu databází,
- infrastruktura LAN.

Požadavek na získání povolení se týká vývozních operací pro společnost Syrian Telecommunications Establishment (STE), Sýrie.

**Sdělení ministerstva životního prostředí České republiky podle čl. 3 odst. 2 směrnice Evropského parlamentu a Rady 94/22/ES o podmínkách udělování a užívání povolení k vyhledávání, průzkumu a těžbě uhlovodíků**

(2012/C 283/06)

Ministerstvo životního prostředí České republiky sděluje, že obdrželo žádost o stanovení průzkumného území k vyhledávání a průzkumu uhlovodíků v severovýchodní části České republiky (Hradec Králové-Pardubice) vymezeném na mapě, která je přiložena jako příloha.

S odvoláním na směrnici uvedenou v záhlaví a na § 11 zákona ČNR č. 44/1988 Sb., ochraně a využití nerostného bohatství (horní zákon) v platném znění a na § 4d zákona ČNR č. 62/1988 Sb., o geologických pracích v platném znění, vyzývá Ministerstvo životního prostředí České republiky právnické nebo fyzické osoby, které mají oprávnění k hornické činnosti (zadavatelé), k podání konkurenční žádosti ke stanovení průzkumného území k vyhledávání a průzkumu uhlovodíků v severovýchodní části České republiky (Hradec Králové-Pardubice).

Orgánem příslušným pro udělení rozhodnutí je Ministerstvo životního prostředí. Kritéria, podmínky a požadavky stanovené v čl. 5 odst. 1 a 2 a v čl. 6 odst. 2 podle výše uvedené směrnice jsou v českých předpisech v úplnosti uvedeny v zákoně ČNR č. 62/1988 Sb., o geologických pracích v platném znění.

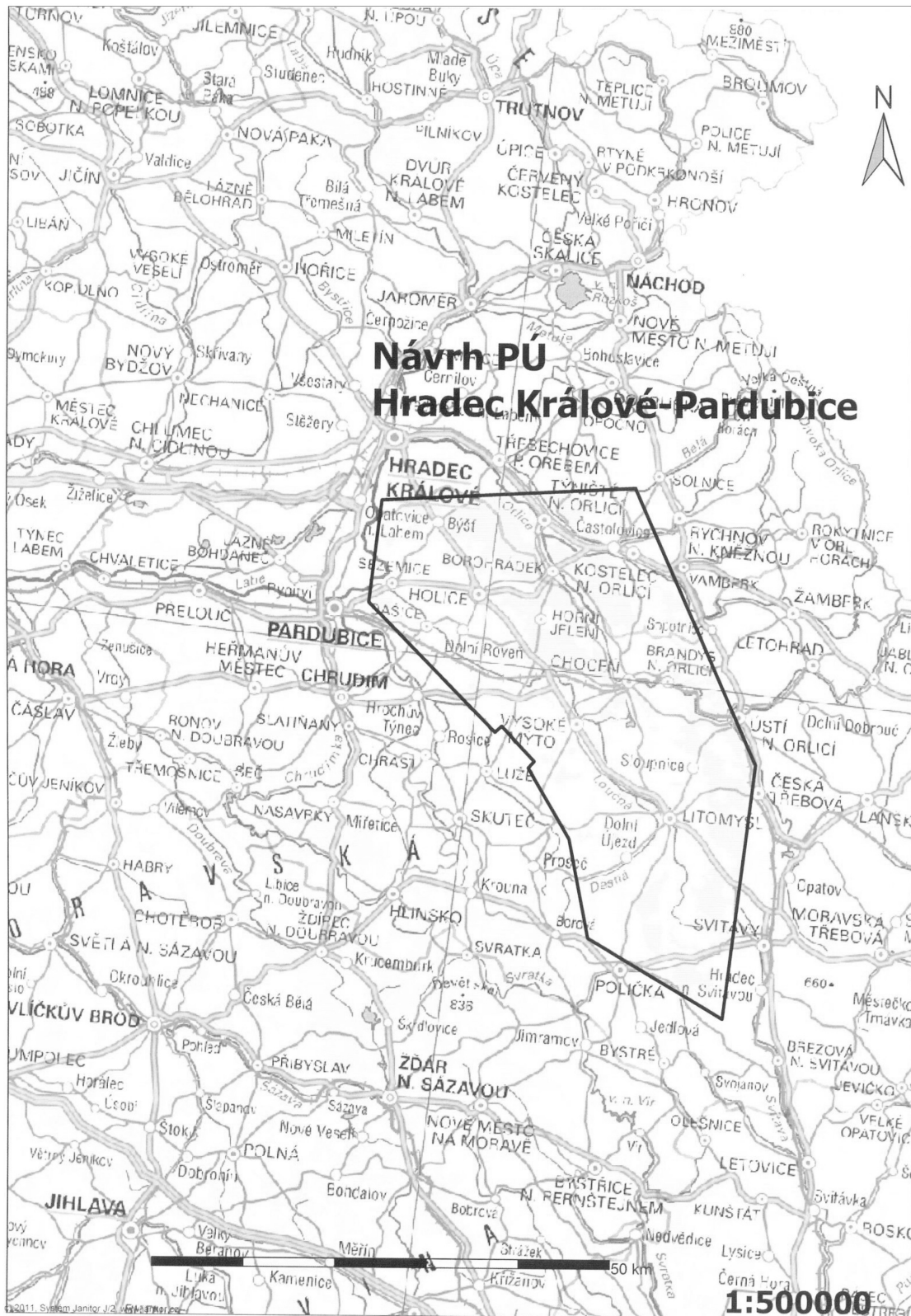
Žádosti je možno podávat po dobu třinácti týdnů od zveřejnění této výzvy v *Úředním věstníku Evropské unie* a je třeba je zaslat na adresu Ministerstva životního prostředí:

RNDr. Martin Holý  
ředitel odboru geologie  
Ministerstvo životního prostředí  
Vršovická 65  
100 10 Praha 10  
ČESKÁ REPUBLIKA

Žádosti obdržené po uplynutí uvedené lhůty nebudou brány v potaz. O žádostech bude rozhodnuto nejpozději do dvanácti měsíců od uplynutí uvedené lhůty. Další informace je možné získat od p. RNDr.

Jaroslava Česneka na telefonním čísle +420 267122652.

PŘÍLOHA



## V

(Oznámení)

## ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

## EVROPSKÁ KOMISE

**Sdělení Komise zveřejněné podle čl. 27 odst. 4 nařízení Rady (ES) č. 1/2003 ve věci  
COMP/39.847/E-BOOKS**

(oznámeno pod číslem C(2012) 6552)

(Text s významem pro EHP)

(2012/C 283/07)

## 1. ÚVOD

1. Článek 9 nařízení Rady (ES) č. 1/2003 ze dne 16. prosince 2002<sup>(1)</sup> stanoví, že v případech, kdy Komise zamýšlí přijmout rozhodnutí, které nařizuje ukončení protiprávního jednání, a dotyčné strany nabídnou Komisi závazky takové povahy, že reagují na výhrady, jež Komise vyjádřila ve svém předběžném posouzení, může Komise svým rozhodnutím prohlásit tyto nabídky pro dotyčné podniky za závazné. Takové rozhodnutí může být přijato na dobu určitou a musí konstatovat, že pominuly důvody pro zásah Komise. Podle čl. 27 odst. 4 téhož nařízení zveřejní Komise stručné vyličení případu a hlavní obsah závazků. Zúčastněné strany mohou předložit svá vyjádření ve lhůtě, kterou stanoví Komise.

## 2. SHRNU TÍ PŘÍPADU

2. Dne 13. srpna 2012 přijala Komise předběžné posouzení ve smyslu čl. 9 odst. 1 nařízení (ES) č. 1/2003, jehož předmětem je jednání podniků Hachette Livre SA („Hachette“), HarperCollins Publishers Limited, HarperCollins Publishers, L.L.C. („Harper Collins“), Georg von Holtzbrinck GmbH & Co. KG a Verlagsgruppe Georg von Holtzbrinck GmbH („Holtzbrinck/Macmillan“), Simon & Schuster, Inc., Simon & Schuster (UK) Ltd, Simon & Schuster Digital Sales, Inc. („Simon & Schuster“) a podniku Apple, Inc. („Apple“) v souvislosti s prodejem elektronických knih spotřebitelům<sup>(2)</sup>.
3. Ve svém předběžném posouzení dospěla Komise k předběžnému závěru, že uvedená čtyři vydavatelství a podnik Apple tím, že společně přešly z velkoobchodního modelu prodeje elektronických knih na model obchodního zastoupení, přičemž celkově zachovaly hlavní podmínky, dopustily se jednání ve vzájemné shodě, jehož cílem bylo zvýšení maloobchodních cen elektronických knih v EHP nebo zamezení tomu, aby se ceny elektronických knih v EHP snížily, čímž tyto subjekty porušily článek 101 SFEU a článek 53 Dohody o EHP.
4. K naplnění své globální strategie v EHP (včetně, nikoli však výlučně ve Spojeném království, Francii a Německu) podepsala uvedená čtyři vydavatelství s podnikem Apple jednotlivě smlouvy o obchodním zastoupení při prodeji elektronických knih spotřebitelům v EHP, které upravovaly tytéž hlavní podmínky (včetně tzv. cenové doložky nejvyšších výhod ohledně cen, tarifů maximálních maloobchodních cen a výše zprostředkovatelské provize, „doložka MFN“). Totožný charakter hlavních podmínek

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 1, 4.1.2003, s. 1. účinností ode dne 1. prosince 2009 se články 81 a 82 Smlouvy o ES staly články 101 a 102 Smlouvy o fungování EU. Oba soubory ustanovení jsou v podstatě identické. Pro účely tohoto oznámení jsou v případě potřeby odkazy na články 101 a 102 SFEU chápány jako odkazy na články 81 a 82 Smlouvy o ES.

<sup>(2)</sup> Komise dne 1. prosince 2011 zahájila rovněž řízení proti podniku Pearson plc („Pearson“), mateřské společnosti skupiny Penguin, jež zůstává stranou řízení ve věci COMP/39.847/E-BOOKS. Komise nadále prošetřuje jednání podniku Pearson a jeho slučitelnost s článkem 101 SFEU a s článkem 53 Dohody o EHP.

smluv o obchodním zastoupení s podnikem Apple – včetně zejména doložky MFN – znamenal, že vydavatelství musela vyvíjet tlak na další významné maloobchodní distributory, kteří nabízeli elektronické knihy spotřebitelům v EHP, aby přijali zprostředkovatelský model, tak aby nedošlo k poklesu příjmů a marží z elektronických knih nabízených prostřednictvím platformy iBookstore.

5. Cílem předběžného posouzení nebylo přezkoumávat slčitelnost smluv o obchodním zastoupení, jež uvedená čtyři vydavatelství s podnikem Apple uzavřela, s článkem 101 SFEU a s článkem 53 Dohody o EHP.

### 3. HLAVNÍ OBSAH NABÍDNUTÝCH ZÁVAZKŮ

6. Uvedená čtyři vydavatelství a podnik Apple s předběžným posouzením Komise nesouhlasily. Podle článku 9 nařízení (ES) č. 1/2003 nicméně nabídly závazky, kterými reagovaly na obavy Komise z narušení hospodářské soutěže. Těmito závazky nejsou dotčena ustanovení vnitrostátního práva, jež vydavatelstvím umožňují či je zavazují, aby stanovovala maloobchodní ceny elektronických knih podle vlastního uvážení (předpisy o stanovování cen pro další prodej).
7. Předmětem závazků, jež uvedená čtyři vydavatelství a podnik Apple nabídly, je především následující:
8. Každé z uvedených čtyř vydavatelství a podnik Apple ukončí smlouvy o obchodním zastoupení při prodeji elektronických knih v EHP, které tato vydavatelství s podnikem Apple jednotlivě uzavřela. Podnik Apple dále vyrozumí další významné mezinárodní vydavatelství elektronických knih o jeho právu okamžitě ukončit smlouvu o obchodním zastoupení<sup>(3)</sup>, a v případě, že toto vydavatelství smlouvu s podnikem Apple nevyhoví, ukončí smlouvu podnik Apple v souladu s jejími podmínkami.
9. Uvedená čtyři vydavatelství dále všem ostatním maloobchodníkům kromě podniku Apple nabídnou příležitost ukončit veškeré smlouvy o obchodním zastoupení při prodeji elektronických knih, které i) daného maloobchodníka omezují či mu brání v tom, aby určoval, měnil či snižoval maloobchodní cenu nebo nabízel slevy či akce, nebo ii) obsahují cenovou doložku MFN ve smyslu závazků uvedených čtyř vydavatelství. Pokud se maloobchodník rozhodne této příležitosti k ukončení takové smlouvy nevyužít, ukončí smlouvu uvedená čtyři vydavatelství v souladu s jejími podmínkami.
10. Po dobu dvou let nebudou uvedená čtyři vydavatelství maloobchodníky s elektronickými knihami omezovat ani jim bránit v tom, aby určovali, měnili či snižovali maloobchodní ceny elektronických knih a/nebo aby nabízeli slevy či akce. Pokud však jde o smlouvy o obchodním zastoupení, neměla by celková hodnota slev či akcí, jež bude libovolný maloobchodník nabízet, překračovat celkovou výši provizí, jež dané vydavatelství platí tomuto maloobchodníkovi za období dvanácti měsíců ve spojitosti s prodejem svých elektronických knih spotřebitelům.
11. Po dobu pěti let dále: i) uvedená čtyři vydavatelství neuzavřou žádnou smlouvu o prodeji elektronických knih v EHP, která by obsahovala cenovou doložku MFN ve smyslu závazků uvedených čtyř vydavatelství, a ii) podnik Apple neuzavře žádnou smlouvu o prodeji elektronických knih v EHP, která by obsahovala doložku MFN ohledně maloobchodní ceny ve smyslu závazků podniku Apple.
12. Podnik Apple vyrozumí veškerá vydavatelství, s nimiž má uzavřenu smlouvu o obchodním zastoupení při prodeji elektronických knih, že po dobu pěti let nebude vymáhat doložku MFN ohledně maloobchodní ceny, kterou tato smlouva obsahuje.
13. Úplné znění závazků je zveřejněno v anglickém jazyce na internetové stránce Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž:

[http://ec.europa.eu/competition/index\\_en.html](http://ec.europa.eu/competition/index_en.html)

### 4. VÝZVA K PŘEDKLÁDÁNÍ PŘIPOMÍNEK

14. Komise zamýšlí přijmout v závislosti na tržním testu rozhodnutí podle čl. 9 odst. 1 nařízení (ES) č. 1/2003, kterým prohlásí závazky, jejichž shrnutí je uvedeno výše a jež jsou zveřejněny na internetové stránce Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž, za závazné. Pokud budou závazky podstatně změněny, bude proveden nový tržní test.
15. V souladu s čl. 27 odst. 4 nařízení (ES) č. 1/2003 vyzývá Komise zúčastněné třetí strany, aby k navrženým závazkům předložily svá vyjádření.

<sup>(3)</sup> Viz poznámka pod čarou 2.

16. Lhůta pro vyjádření končí jeden měsíc ode dne zveřejnění tohoto oznámení. Komise dále vyzývá zúčastněné třetí strany, aby předložily takovou verzi připomínek, v níž by měly být všechny informace, které tyto třetí strany považují za obchodní tajemství, a další důvěrné informace podle potřeby vypuštěny a nahrazeny shrnutím nedůvěrné povahy nebo slovy „obchodní tajemství“ či „důvěrné“.
17. Odpovědi a připomínky by měly pokud možno obsahovat odůvodnění a měly by uvádět relevantní fakta. Pokud u některé části navržených závazků zjistíte problém, Komise si Vás v takovém případě dovoluje vyzvat, abyste navrhli možné řešení.
18. Vyjádření s uvedením čísla jednacího COMP/39.847/E-BOOKS lze Komisi zaslat buď e-mailem (COMP-GREFFE-ANTITRUST@ec.europa.eu), faxem (+32 22950128) či poštou na adresu Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž Evropské komise:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Antitrust Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

**Předběžné oznámení o spojení podniků**  
**(Věc COMP/M.6685 – Ingram Micro/Brightpoint)**

(Text s významem pro EHP)

(2012/C 283/08)

1. Komise dne 7. září 2012 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup>, kterým podnik Ingram Micro Inc, („Ingram Micro“, USA) získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení ES o spojování nákupem akcií kontrolu nad celým podnikem Brightpoint Inc („Brightpoint“, USA).

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Ingram Micro: distribuční a logistické služby pro výpočetní techniku a další elektronické výrobky,
- podniku Brightpoint: distribuční a logistické služby pro mobilní výrobky (zejména systémové telefony a chytré telefony).

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.6685 – Ingram Micro/Brightpoint na adresu Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž Evropské komise:

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

---

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

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti o zápis zemědělských produktů a potravin podle čl. 8 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality**

(2012/C 283/09)

Tímto zveřejněním se uděluje právo podat proti zápisu námitky podle článku 9 nařízení Rady (ES) č. 509/2006 <sup>(1)</sup>. Komise musí námitky obdržet do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

## ŽÁDOST O ZÁPIS ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

## NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006

## „PRAŽSKÁ ŠUNKA“

č. ES: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

1. **Název a adresa skupiny žadatelů:**

Název: Český svaz zpracovatelů masa  
Adresa: Libušská 319  
142 00 Praha 4 – Písnice  
ČESKÁ REPUBLIKA  
Tel. +420 244092404  
Fax +420 244092405  
E-mail: reditel@cszm.cz

2. **Členský stát nebo třetí země:**

Česká republika

3. **Specifikace produktu:**3.1 *Název, který má být zapsán (článek nařízení Komise (ES) č. 1216/2007):*

„Празка шунка“ (BG), „Jamón de Praga“ (ES), „Pražská šunka“ (CS), „Prag Skinke“ (DA), „Prager Schinken“ (DE), „Praha sink“ (ET), „Χοιρομέρι Πράγας“ (EL), „Prague Ham“ (EN), „Jambon de Prague“ (FR), „Prosciutto di Praga“ (IT), „Prāgas šķiņķis“ (LV), „Prahos kumpis“ (LT), „Prágai minősegi sonka“ (HU), „Perzut ta' Praga“ (MT), „Praagse Ham“ (NL), „Szynka Praska“ (PL), „Fiambre de Praga“ (PT), „Jambon de Praga“ (RO), „Pražská šunka“ (SK), „Praška šunka“ (SL), „Prahalainen kinkku“ (FI), „Prag skinka“ (SV)

3.2 *Jedná se o název, který:*

- je zvláštní sám o sobě  
 vyjadřuje zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potraviny

Tradiční název Pražská šunka nevyjadřuje zvláštní povahu tohoto výrobku ani tuto zvláštní povahu neváže na jeho provenienci nebo zeměpisný původ, ale je zvláštní sám o sobě, protože je mezinárodně spojován s věhlasným masným výrobkem charakteristického tvaru a chuti, který je dlouhodobě vyráběn v těchto variantách:

(1) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

- Pražská šunka na kosti,
- Pražská šunka bez kosti,
- Pražská šunka – konzerva.

3.3 *Žádáte o výhradu názvu podle čl. 13 odst. 2 nařízení (ES) č. 509/2006:*

- zápis s výhradou názvu
- zápis bez výhrady názvu

3.4 *Druh produktu:*

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

3.5 *Popis zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1 (čl. 3 odst. 1 nařízení Komise (ES) č. 1216/2007):*

Pražská šunka je tradiční masný výrobek, jenž je určený pro přímou konzumaci.

*Fyzikální vlastnosti Pražské šunky na kosti*

- Výrobek o maximální celkové hmotnosti do 10 kg.
- Je zachován původní tvar vepřové kýty upravené Pražským řezem (od celé kýty s kostí s kolenem a bez nožičky je oddělen paždík, křížová kost včetně ocásku a pánevní kost, tučná část ve směru od pečeně je okrouhle zakrojena).

*Chemické vlastnosti Pražské šunky na kosti*

- Obsah ČSB: min. 16 hmotnostních %. Do analyzovaného vzorku není homogenizováno povrchové krytí výrobku tvořené sádlem a kůží.
- Obsah soli: max. 2,5 hmotnostních %.
- Obsah tuku: max. 20 hmotnostních %. Stanovení obsahu tuku se provádí z celého výrobku po odstranění kostí. Do analyzovaného vzorku je homogenizováno povrchové krytí výrobku.

*Organoleptické vlastnosti Pražské šunky na kosti*

- Povrchový vzhled a barva: strana šunky pokrytá kůží je zlatohnědé barvy. Další části povrchu jsou bez pokrytí kůží, tukové krytí je zde světlé a svalovina vepřové kýty je masově růžová.
- Vzhled a barva na řezu: barva svaloviny v plátcích šunky je masově růžová.
- Chuť a vůně: výrazná chuť a vůně tepelně opracované a uzené šunky, chuť přiměřeně slaná.
- Konzistence: pevná, soudržná. Na skusu v tenkých plátcích je výrobek křehký.

*Fyzikální vlastnosti Pražské šunky bez kosti*

- Výrobek je charakteristicky vejčitého nebo válcovitého tvaru.
- Jedná se o šunku nejvyšší jakosti vyrobenou z očištěných horních a spodních šálů vepřové kýty a nasolených plátků vepřového sádla nebo z očištěných horních šálů vepřové kýty a spodních šálů vepřové kýty krytých sádlem a kůží.

#### Chemické vlastnosti Pražské šunky bez kosti

- Obsah ČSB: min. 16 hmotnostních %. Do analyzovaného vzorku není homogenizováno povrchové dekorativní krytí výrobku.
- Obsah soli: max. 2,5 hmotnostních %.
- Obsah tuku: max. 15 hmotnostních %: Do analyzovaného vzorku je homogenizováno povrchové dekorativní krytí výrobku.

#### Organoleptické vlastnosti Pražské šunky bez kosti

- Povrchový vzhled a barva: strana šunky pokrytá sádlem s kůží je zlatohnědé barvy. V případě povrchového krytí pouze sádlem bez kůže je barva sádla světlá.
- Vzhled a barva na řezu: barva svaloviny v plátcích šunky je masově růžová.
- Chuť a vůně: výrazná chuť a vůně tepelně opracované a uzené šunky, chuť přiměřeně slaná.
- Konzistence: pevná, soudržná. Na skusu v tenkých plátcích je výrobek křehký.

#### Fyzikální vlastnosti Pražské šunky – konzervy

- Výrobek je charakteristicky plochého a vejčitého tvaru o rozměrech obalového materiálu, které zajistí hmotnost obsahu hotového výrobku cca 0,454 kg.
- V okamžiku plnění dosahuje vsádková hmotnost suroviny minimálně 87 % podílu masa.

#### Chemické vlastnosti Pražské šunky konzervy

- Obsah ČSB: min. 16 hmotnostních %. Do analyzovaného vzorku není homogenizováno povrchové aspikové krytí výrobku.
- Obsah soli: max. 2,5 hmotnostních %.
- Obsah tuku: max. 4 hmotnostních %. Do analyzovaného vzorku je homogenizováno povrchové aspikové krytí výrobku.
- Obsah aspiku: max. 35 hmotnostních %.

#### Organoleptické vlastnosti Pražské šunky – konzervy

- Povrchový vzhled a barva: výrobek je uzavřený v neprodyšném obalu a má zachovanou obchodní sterilitu. Mezi obalovým materiálem a výrobkem je hladká vrstva aspiku žlutohnědé barvy.
- Vzhled a barva na řezu: barva šunky je masově růžová. Drobné a ojedinělé dutinky vyplněné aspikem jsou přípustné.
- Chuť a vůně: výrazná chuť a vůně tepelně opracované šunky, chuť přiměřeně slaná.
- Konzistence: pevná, soudržná.

### 3.6 Popis metody produkce zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1 (čl. 3 odst. 2 nařízení Komise (ES) č. 1216/2007):

#### Pražská šunka na kosti

Na výrobu Pražské šunky na kosti se používají celé vepřové kýty upravené dle bodu 3.5 a lák, který je připravován z níže uvedených složek.

Na výrobu 100 kg hotového výrobku Pražská šunka na kosti se používá:

— Vepřové kýty 100 kg

— Lák (20 kg):

Voda	16,2 kg
Dextrosa	1,2 kg
Dusitanová solicí směs	2 kg
Stabilizátory (E 450, E 451)	0,5 kg
Antioxidant (E 301)	0,1 kg

Vepřové kýty jsou nastříkovány lákem s předepsaným složením. Poté se nechají odležet po dobu 48 hod v 3 % láku nebo se mohou masírovat. Následuje tepelné opracování, při kterém musí být ve všech částech výrobku dosaženo min. teplotního účinku odpovídajícímu působení teploty 70 °C po dobu 10 minut. Po tepelném opracování jsou výrobky povrchově zauzeny, zchlazeny a skladovány.

#### Pražská šunka bez kosti

Na výrobu Pražské šunky bez kosti se používají horní a spodní šály vepřové kýty upravené dle bodu 3.5 a lák, který je připravován z níže uvedených složek.

Obaly vejčitého nebo válcovitého tvaru jsou vyrobeny z materiálů vhodných pro pasteraci.

Na výrobu 100 kg hotového výrobku Pražská šunka – bez kosti se používá:

— Horní a spodní šály vepřové kýty (včetně sádla a/nebo kůže) 107 kg

— Lák (20 kg):

Voda	15,6 kg
Dextrosa	1,2 kg
Dusitanová solicí směs	2,5 kg
Stabilizátory (E 450, E 451)	0,5 kg
Antioxidant (E 301)	0,2 kg

— Obaly (vakuově smrštitelné sáčky)

Horní a spodní šály vepřové kýty vcelku nebo nahrubo mělněné dáme masírovat s lákem. Samostatně jsou masírovány nasolené plátky vepřového sádla, pokud se použijí za účelem tvorby povrchového dekorativního krytí výrobku. Po vmasírování láku do svaloviny následuje plnění do forem předepsaného tvaru, které jsou vyloženy masírovanými plátky vepřového sádla. Pokud se při výrobě používají očištěné horní šály vepřové kýty a spodní šály kryté sádlem a kůží, jsou tyto masírované šály vkládány do forem předepsaného tvaru kůží naspod. Následuje pasterace výrobku ve formách, při které musí být ve všech částech výrobku dosaženo min. teplotního účinku odpovídajícímu působení teploty 70 °C po dobu 10 minut. Po tepelném opracování jsou výrobky vyjmuty z forem, zauzeny, zchlazeny, zabaleny do vakuově smrštitelných sáčků a skladovány.

#### Pražská šunka – konzerva

Na výrobu Pražské šunky – konzervy se používají očištěné šály vepřové kýty, želatina (ve formě prášku) a lák, který je připravován z níže uvedených složek. Obaly plochého a vejčitého tvaru jsou vyrobeny z materiálů vhodných pro sterilaci.

Na výrobu 100 kg hotového výrobku Pražská šunka – konzerva se používá:

- Očištěné šály vepřové kýty 90 kg
- Želatina ve formě prášku 4,4 kg
- Lák (12,54 kg):
  - Voda 10 kg
  - Cukr 0,24 kg
  - Dusitanová solící směs 2,3 kg
- Obaly 220 ks

Šály vepřové kýty vcelku nebo nahrubo mēlněné dáme masírovat s lákem. Po vmasírování láku do svaloviny následuje vakuové plnění do obalů, na jejichž dně se nachází příslušné množství práškové želatiny. Po vakuovém uzavření obalů se nechají výrobky odležet při teplotě 5 °C po dobu 12 hod. Následuje sterilace, při které musí být ve všech částech výrobku dosaženo min. teplotního účinku odpovídajícímu působení teploty 121 °C po dobu 10 minut. Po tepelném opracování jsou výrobky zchlazeny a v suchém stavu skladovány při teplotě 0 °C–25 °C při relativní vlhkosti do 85 %. Údržnost výrobku je 3 roky.

### 3.7 Zvláštní povaha zemědělského produktu nebo potraviny (čl. 3 odst. 3 nařízení Komise (ES) č. 1216/2007):

#### Pražská šunka na kosti

Pražská šunka na kosti se od ostatních šunek na kosti odlišuje zejména způsobem výběru a opracování základní suroviny. Dalším charakteristickým znakem Pražské šunky na kosti je rovněž poměr při výrobě použitých vepřových kýt a láku, který umožňuje dosažení obsahu čistých svalových bílkovin v hotovém výrobku na úrovni odpovídající kategorii šunek nejvyšší jakosti. Výrobní postup navíc zahrnuje tepelné opracování s následným zauzením, čímž se Pražská šunka na kosti také odlišuje od celé řady tradičních sušených šunek na kosti.

#### Pražská šunka bez kosti

Pražská šunka bez kosti se od ostatních masných výrobků této kategorie odlišuje zejména způsobem výroby, přičemž se jedná o šunku nejvyšší jakosti vyrobenou z očištěných šálů vepřové kýty, která je po tepelném opracování zauzena. Významným charakteristickým znakem výrobku je rovněž přítomnost dekorativního povrchového krytí, které je tvořeno tenkou vrstvou sádla nebo též sádla s kůží. Odlišujícím prvkem je také typický vejčitý, případně válcovitý tvar hotového výrobku.

#### Pražská šunka – konzerva

Pražská šunka – konzerva se od ostatních masných výrobků této kategorie odlišuje zejména použitými surovinami, přičemž se jedná o šunku nejvyšší jakosti vyrobenou z očištěných šálů vepřové kýty. Dalším charakteristickým znakem výrobku je rovněž přítomnost aspiku v tenké vrstvě mezi šunkou a obalem. Co ovšem činí Pražskou šunku – konzervu rozpoznatelnou od ostatních masných konzerv, je typický vejčitý tvar plochého obalu.

### 3.8 Tradiční povaha zemědělského produktu nebo potraviny (čl. 3 odst. 4 nařízení Komise (ES) č. 1216/2007):

#### Pražská šunka na kosti

Označením Pražská šunka se již od 60. let 19. století označuje jeden z nejznámějších potravinářských produktů, který má původ v České republice a zejména pak v Praze. Z historických pramenů lze dovodit, že výrobek označený Pražská šunka je spojený se jménem pana Františka Zvěřiny, který ji začal vyrábět. Po mistru Zvěřinovi převzal výrobu Pražské šunky v jeho dílně významný pražský

uzenář Josef Jeřábek. Mezi další výrobce tohoto výrobku patřili pražští uzenáři Dlouhý, Malý, Cibulka a jiní. Také v ostatních velkých městech byla po vzoru Prahy zahájena výroba Pražské šunky. V Brně se tomuto výrobku věnoval uzenář Jebavý, v Hradci Králové uzenář Hutla, v Pardubicích uzenář Sochor a do konce 19. století mnoho dalších uzenářů. Přeneseně lze říci, že Pražská šunka mistra Zvěřiny je pramáti všech Pražských šunek.

Na úroveň průmyslové výroby přivedl Pražskou šunku pan Antonín Chmel, který založil svoji firmu v Praze U Zvonařky v roce 1879. Vedle tohoto stěžejního výrobku produkoval široký sortiment uzenářských výrobků, které brzy získaly věhlas v Praze i v dalších, zejména lázeňských městech, a posléze i v řadě států Evropy. Komerčně neúspěšnější však byla Pražská šunka, která si záhy našla cestu i do zámoří. Po druhé světové válce byla na závod uvalena státní správa a byla do něj postupně začleněna řada dalších pražských provozoven. V tomto období též vznikly další výrobní varianty Pražské šunky vyráběné jako polokonzervovaná nebo konzervovaná šunka ze svaloviny vepřové kýty. V roce 1977 převzal „Zvonařku“ nově vybudovaný Masokombinát Praha jih – Písnice, včetně všech zaměstnanců a zásobovacích oblastí. S nástupem nových solicích technologií zde bylo do praxe při výrobě Pražské šunky zavedeno nastříkávání solným lákem, případně též následné masírování. V období privatizace po roce 1989 masokombinát v Písnici zanikl, ovšem výroba Pražské šunky na kosti se udržela v řadě jiných výrobních kapacit na území celé České republiky.

Základem výroby Pražské šunky byl v jejím prvopočátku výběr suroviny a způsob nakládání. Jednalo se o vepřové kýty pocházející z lehkých prasat, proto se i v dnešní receptuře vyskytuje omezení maximální hmotnosti do 10 kg. Dalším charakteristickým prvkem, který je při výrobě tohoto výrobku předáván mezi generacemi, je úprava kýty tzv. Pražským řezem. Při solení vychlazené kýty se důkladně třel dusičnanovou solicí směsí s malým množstvím cukru povrch masa a zvláště kůže. Dno nakládací nádoby se lehce zaslilo a kýty se skládaly kůží dolů. Převařeným a vychlazeným solným dusičnanovým lákem, opět s malým množstvím cukru, se šunky zalévaly a poté se zatížily. Následně se šunky překládaly tak, aby se spodní vrstvy dostaly nahoru a vrchní dolů. Šunky se opět zatížily. Po smyslové kontrole jakosti se šunky namáčely na několik hodin do vlažné vody a dále nechaly odkapat. Poté se provedla poslední úprava, a to odstranění pánevní kosti, oškrabání povrchu kůže a ovázání kolena, aby se varem nepoškodil jeho tvar. Šunky se zavěšovaly zásadně do vyhřáté udírny. Uzení se provádělo ve dvou fázích a to nejprve osušení na jasném ohni, poté aromatizaci a zabarvením pomocí zvlhčených pilin z tvrdého dřeva. Udilo se zpravidla zvolna 8 až 12 hodin. Dále se provádělo spaření ve vroucí vodě a ováření šunek. Chlazení se provádělo namočením do studené vody.

#### Pražská šunka bez kosti a Pražská šunka – konzerva

V období po druhé světové válce byly vytvořeny výrobní alternativy k původní Pražské šunce na kosti. Jednalo se o pasterovanou nebo sterilovanou Pražskou šunku bez kosti vyrobenou ze svaloviny vepřové kýty, která byla v té době uzavírána do plechových obalů. Technologie výroby těchto Pražských šunek spočívala ve vykostění čerstvých vychlazených vepřových kýt, úpravy jednotlivých částí kýt, jejich vytrídění podle stupně zabarvení, dále z mechanického, přerušovaného namáhání suroviny za přidání chloridu sodného a technologicky nezbytného množství dusitanu a dusičnanu sodného, polyfosfátu, cukru, případně askorbátu sodného, vše z části rozpuštěno v určitém množství láku. Při plnění obalů byl k obsahu přidáván malý plátek želatiny, uzavírání obalů probíhalo za působení vakua. Následně byla provedena pasterace, případně sterilace a chlazení. Hmotnost polokonzervované Pražské šunky bývala zpravidla 8, 10 a 12 lb. Tvar plechových obalů pro výrobu této šunky byl především hranatý. Naproti tomu Pražská šunka konzervovaná o hmotnosti 1 lb bývala oválná. Pro dosažení komerční úspěšnosti konzervované šunky byl velmi důležitý podíl aspiku v hotovém výrobku.

Výrobou pasterované a sterilované Pražské šunky se od roku 1973 zabývaly převážně závody masného průmyslu v Brně, Kostelci, Studené, Vamberku a Plané nad Lužnicí. V období po roce 1989 se výroba těchto variant Pražských šunek rozšířila i do dalších výrobních kapacit na území celé České republiky, přičemž ve velké míře došlo k nahrazení plechových obalů plastovými alternativami, což v případě Pražské šunky bez kosti umožnilo využití dekorativního obalování výrobku tenkou vrstvou sádla nebo sádla kůží.

3.9 Minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy (článek 4 nařízení Komise (ES) č. 1216/2007):

- Dodržování stanovené úpravy kýty a povrchové barvy výrobku v případě Pražské šunky na kosti. Dodržování stanoveného tvaru výrobku v případě Pražské šunky bez kosti a Pražské šunky – konzerva. Kontrola se vykonává vizuálně u hotového výrobku.
- Dodržování stanoveného vzhledu a barvy na řezu výrobku. Kontrola se vykonává vizuálně u hotového výrobku.
- Dodržování stanovené chuti, vůně, konzistence a šťavnatosti výrobku. Kontrola se vykonává senzorkou analýzou hotového výrobku.
- Dodržování stanovených fyzikálně-chemických parametrů výrobku. Kontrola hotového výrobku se provádí schválenými laboratorními metodami. V době analýzy vzorků výrobku Pražská šunka – konzerva je nutné zajistit teplotou obsahu výrobku v rozmezí 4 až 7 °C.

Frekvence kontrol orgánem nebo subjektem ověřujícím soulad se specifikací výrobku je minimálně jednou za rok v provozu každého výrobce výrobku.

4. **Orgány nebo subjekty ověřující soulad se specifikací produktu:**

4.1 *Název a adresa:*

Orgány nebo subjekty ověřující soulad se specifikací produktu v ČR:

Název: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Adresa: Květná 15  
603 00 Brno  
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 543540111

E-mail: sekret.oklc@szpi.gov.cz

veřejný       soukromý

Název: Státní veterinární správa České republiky

Adresa: Slezská 7  
120 00 Praha 2  
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 227010137

E-mail: hygi@svscr.cz

veřejný       soukromý

4.2 *Zvláštní úkoly orgánu nebo subjektu:*

Kontrolní orgány uvedené v bodě 4.1 jsou odpovědné za kontrolu specifikace v plném rozsahu.

---

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

(2012/C 283/10)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**

**„BAMBERGER HÖRNLA“/„BAMBERGER HÖRNLE“/„BAMBERGER HÖRNCHEN“**

**č. ES: DE-PGI-0005-0802-17.03.2010**

**CHZO ( X ) CHOP ( )**

**1. Název:**

„Bamberger Hörnla“/„Bamberger Hörnle“/„Bamberger Hörnchen“

**2. Členský stát nebo třetí země:**

Německo

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

**3.1 Druh produktu:**

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

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

Brambora, botanický název *Solanum tuberosum* subspecies *tuberosum* L. (lilek brambor), patří spolu s rajčetem, paprikou a lilkem do čeledi lilkovitých (*Solanaceae*).

Odrůda brambor „Bamberger Hörnla“ patří ke „starým krajovým odrůdám“. Není výsledkem šlechtění brambor. Chráněné označení produktu „Bamberger Hörnla“ se vztahuje na konzumní brambory.

Rostlina je nízkého vzrůstu s tenkou, křehkou natí a bílými květy. Potřebuje půdu bohatou na živiny a zároveň co nejlehčí, protože velmi citlivě reaguje na zadržovanou vlhkost. Hlízy se sklízají v září a říjnu.

Hlízy těchto brambor jsou malé, ve tvaru prstů a mírně zakřivené do tvaru rohlíku. Některé hlízy mají ještě jedno mírné zakřivení v opačném směru nebo mají jiný zvláště zakřivený tvar. Poměr délky a šířky, který je charakteristický pro podlouhlý tvar brambor „Bamberger Hörnla“, činí zpravidla 2 až 3,5.

Slupka je hladká, matně lesklá, světle okrová s mírně načervenalým nádechem, který vzniká u oček brambor a je v těchto místech nejintenzivnější. Načervenalý odstín je nejzřetelnější krátce po sklizni a delším skladováním postupně slábne.

Brambory „Bamberger Hörnla“ mají výraznou ořechovou chuť. Varný typ odpovídá podle směrnice spolkového úřadu Bundessortenamt (spolkový úřad pro ochranu rostlinných odrůd) o varné zkoušce a zkoušce chuti u konzumních brambor typu pevnému (při vaření se nerozvářejí) se žlutou dužinou. Moučnatost zpravidla nepřesahuje hodnotu 4 (tzn. nejsou moučné) a konzistence (lojovitost) je obvykle vyšší než 6 (tzn. lojovitá, pevná konzistence). Obsah škrobu je v průměru vyšší než 13 % čerstvé hmotnosti.

**3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):**

—

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

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

—

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

Pěstování brambor „Bamberger Hörnla“ musí probíhat ve třech franckých vládních obvodech Horní Franky, Střední Franky a Dolní Franky. Z této oblasti musí pocházet i sadbové brambory.

Produkt „Bamberger Hörnchen“ je podle nařízení o povolení uchovávaných odrůd a uvádění do oběhu osiva a sadby uchovávaných odrůd (nařízení o uchovávaných odrůdách) ze dne 21. července 2009 (BGBl. I s. 2107) povolen německým spolkovým úřadem pro ochranu rostlinných odrůd jako uchovávaná odrůda.

Podle § 4 odst. 2 první věty bodu 4 uvedeného vnitrostátního nařízení smí být osivo (v tomto případě sadbové brambory) uchovávaných odrůd uvedeno do oběhu, pouze pokud se vyprodukovalo v jedné z oblastí původu, na niž se povolení odrůdy vztahuje. Proto musí sadbové brambory pocházet ze tří franckých vládních obvodů Horní Franky, Střední Franky a Dolní Franky.

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

—

3.7 *Zvláštní pravidla pro označování:*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti:**

Zeměpisná oblast zahrnuje tři francké vládní obvody Horní Franky, Střední Franky a Dolní Franky.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí:**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti:*

Zahradnictví a pěstování zeleniny hraje ve Francích již po staletí v produkci potravin významnější úlohu než v jiných oblastech (zejména bamberské zahradnictví bylo od 14. století do poloviny 19. století základním pilířem městského hospodářského života; jednalo se o specifický vývoj, k němuž nedošlo v žádném jiném městě). Tomu odpovídá i vysoká hodnota, která je zelenině dodnes přikládána v tradiční francké regionální kuchyni.

Pěstování brambor má ve Francích mimořádně dlouhou tradici. Brambory byly v Německu vypěstovány na poli poprvé v roce 1694, a to právě ve Francích. Ve francké regionální kuchyni se k přípravě jemného bramborového salátu již dlouho upřednostňují právě brambory „Bamberger Hörnla“.

Název brambor „Bamberger Hörnla“ je franckým obyvatelům známý již déle než sto let. O jejich pěstování ve Francích na konci 19. století svědčí ústní tradice a odkazy z literatury. Podle nich původně pocházejí z Francie. Kromě toho existují údaje naznačující, že předchůdci brambor „Bamberger Hörnla“ pronikly již v 18. století z okrasných zahrad bamberských říšských biskupů do domácích zahrad a polí bamberských zahradnických mistrů.

Vzhledem k podlouhlému rohlíkovitému tvaru (poměr délky a šířky činí 2 až 3,5) a velmi odlišné velikosti jednotlivých brambor nepřicházejí běžné vyorávače brambor ke sklizni v úvahu. Brambory se sklízí ručně nebo pomocí speciálně uzpůsobených vyorávačů. Ty však nepracují tak efektivně jako běžné vyorávače, protože kvůli svému speciálnímu nastavení (malé rozteče mezi pruty dopravníku) sbírají vedle brambor i více zeminy, která se potom musí pracně vybírat ručně.

Francká pěstitelská oblast se ve srovnání s jinými pěstitelskými oblastmi vyznačuje celkově sušším a v létě teplejším (kontinentálním) podnebím. Průměrné roční srážky činí asi 630 mm, průměrné roční teploty 8,6 až 8,8 stupně Celsia a průměrná roční délka slunečního svitu 1 550 až 1 700 hodin.

## 5.2 Specifičnost produktu:

Charakteristickým znakem brambor „Bamberger Hörnla“ je jejich nezaměnitelný tvar. Jsou malé ve tvaru prstů mírně zakřivených do tvaru rohlíku. Z toho je odvozen i jejich název.

Je třeba zdůraznit, že varný typ brambor by měl díky jejich vysokému obsahu škrobu přesahujícímu v průměru 13 % odpovídat jen typu převážně pevnému, ale při varných zkouškách tyto brambory ve skutečnosti vykazují vlastnosti typu pevného (nerozvářivého). To určuje zvláštní charakter brambor „Bamberger Hörnla“, protože se jedná o brambory s vlastnostmi pevného typu (s lojovitou konzistencí), které však mají zároveň výraznou ořechovou chuť.

Ořechová chuť ve spojení s lojovitou (pevnou) konzistencí propůjčuje těmto bramborám mezi ostatními bramborami prstovitého typu o srovnatelném tvaru, velikosti a chuti jedinečný charakter.

Díky pevné lojovité konzistenci se tyto brambory tradičně používaly a používají pro přípravu bramborového salátu. V této souvislosti dokládá také mnoho zpráv z tisku, že se brambory „Bamberger Hörnla“ těší u spotřebitelů velmi dobré pověsti.

## 5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):

Francká pěstitelská oblast se ve srovnání s jinými pěstitelskými oblastmi vyznačuje sušším a v létě teplejším (kontinentálním) podnebím. V důsledku toho mají brambory „Bamberger Hörnla“ v této zeměpisné oblasti vyšší podíl škrobu, než jaký by se dal čekat při pěstování v jiných oblastech. Vysoký obsah škrobu přesahující v průměru 13 % čerstvé hmotnosti dává bramborám „Bamberger Hörnla“ jejich typickou výraznou ořechovou chuť, která je u brambor pevného varného typu jedinečná.

Díky své zvláštní chuti podmíněné zvláštními klimatickými podmínkami v dané zeměpisné oblasti se brambory „Bamberger Hörnla“ těší u spotřebitelů a zejména u labužníků velmi dobré pověsti. V roce 2008 zvolila odborná porota brambory „Bamberger Hörnla“ v Německu za bramboru roku. Vzhledem ke staletému pěstování brambor „Bamberger Hörnla“ ve Francích se tyto brambory staly důležitou a neodmyslitelnou součástí francké regionální kuchyně. To se odráží i ve skutečnosti, že brambory „Bamberger Hörnla“ byly zařazeny do databáze tradičních bavorských specialit (<http://www.spezialitaetenland-bayern.de/>), jejíž obsah spravuje Bavorské státní ministerstvo výživy, zemědělství a lesnictví.

Protože zejména sklizeň brambor „Bamberger Hörnla“ nelze provádět zcela mechanicky, z ekonomického pohledu ve srovnání s většinou jiných odrůd jejich pěstování upadá. Kromě toho mají hlízy „Bamberger Hörnla“ často výrůstky, které se při třídění resp. balení snadno odlomí, čímž dojde k povrchovému poškození brambor. Tato skutečnost ztěžuje jejich uvedení na velkoobchodní trh a maloobchodní trh s potravinami. V souvislosti s výrůstky se u brambor „Bamberger Hörnla“ i častěji vyskytují nazelenalé hlízy, které se musí vytřídit. Výše uvedené faktory vedly k tomu, že produkce brambor „Bamberger Hörnla“ se omezuje na francké pěstitelské oblasti, v nichž je k dispozici potřebné know-how k minimalizaci těchto nevýhod a v nichž se brambory „Bamberger Hörnla“ díky svému zakořenění v tradiční francké kuchyni zároveň těší velké oblibě a velmi dobré pověsti u spotřebitelů.

### Odkaz na zveřejnění specifikace:

Markenblatt Heft 9 ze dne 5. března 2010, díl 7c, str. 3573

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/12301>

---



## CENY PŘEDPLATNÉHO NA ROK 2012 (bez DPH, včetně poštovního za obvyklou zásilku)

Úřední věstník EU, řady L + C, pouze tištěné vydání	22 úředních jazyků EU	1 200 EUR ročně
Úřední věstník EU, řady L + C, tištěné vydání + roční DVD	22 úředních jazyků EU	1 310 EUR ročně
Úřední věstník EU, řada L, pouze tištěné vydání	22 úředních jazyků EU	840 EUR ročně
Úřední věstník EU, řady L + C, měsíční DVD (souhrnný)	22 úředních jazyků EU	100 EUR ročně
Dodatek k Úřednímu věstníku (řada S), DVD, jedno vydání týdně	mnohojazyčné: 23 úředních jazyků EU	200 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 sepsat 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 DVD.

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*.

## 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](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>

