

Úřední věstník

Evropské unie

C 86

Svazek 50

České vydání

Informace a oznámení

20. dubna 2007

Oznámení č.

Obsah

Strana

I *Usnesení, doporučení, obecné směry a stanoviska*

STANOVISKA

Evropská centrální banka

2007/C 86/01

Stanovisko Evropské centrální banky ze dne 13. dubna 2007 k návrhu nařízení Evropského parlamentu a Rady o čtvrtletní statistice volných pracovních míst ve Společenství (CON/2007/9) 1

II *Sdělení*

SDĚLENÍ ORGÁNŮ A INSTITUCÍ EVROPSKÉ UNIE

Komise

2007/C 86/02

Zveřejnění žádosti o registraci podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin 3

2007/C 86/03

Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin 7

2007/C 86/04

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin 12

CS

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ A INSTITUCÍ EVROPSKÉ UNIE

Komise

2007/C 86/05	Směnné kurzy vůči euru	17
--------------	------------------------------	----

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2007/C 86/06	Seznam přístavů, ve kterých je povoleno provádět vykládku nebo překládku zmrazených ryb ulovených rybářskými plavidly třetích zemí v oblasti úmluvy o rybolovu v severovýchodním Atlantiku	18
--------------	--	----

2007/C 86/07	Informace sdělené členskými státy o státních podporách poskytovaných podle nařízení Komise (ES) č. 70/2001 o použití článků 87 a 88 Smlouvy o ES na státní podporu malým a středním podnikům působícím v produkci, zpracování a uvádění zemědělských produktů na trh	20
--------------	--	----

V *Oznámení*

SPRÁVNÍ POSTUPY

Komise

2007/C 86/08	Výzva k předkládání návrhů projektů v oblasti energie programu „Inteligentní energie pro Evropu“ (Rozhodnutí č. 1639/2006/ES Evropského parlamentu a Rady (Úř. věst. L 310, 9.11.2006, s. 15)).	21
--------------	---	----

POSTUPY TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Komise

2007/C 86/09	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc č. COMP/M.4655 – Gilde/Parcom/Nedschroef) — Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	22
--------------	---	----



⁽¹⁾ Text s významem pro EHP

I

(Usnesení, doporučení, obecné směry a stanoviska)

STANOVISKA

EVROPSKÁ CENTRÁLNÍ BANKA

STANOVISKO EVROPSKÉ CENTRÁLNÍ BANKY

ze dne 13. dubna 2007

k návrhu nařízení Evropského parlamentu a Rady o čtvrtletní statistice volných pracovních míst ve Společenství

(CON/2007/9)

(2007/C 86/01)

Úvod a právní základ

Evropská centrální banka (ECB) obdržela dne 12. dubna 2007 žádost Rady Evropské unie o stanovisko k návrhu nařízení Evropského parlamentu a Rady o čtvrtletní statistice volných pracovních míst ve Společenství ⁽¹⁾ (dále jen „navrhované nařízení“).

Pravomoc ECB zaujmout stanovisko je založena na čl. 105 odst. 4 první odrážce Smlouvy o založení Evropského společenství. V souladu s článkem 17.5 první větou jednacího řádu ECB přijala toto stanovisko Rada guvernérů.

1. Obecné připomínky

- 1.1. Účelem navrhovaného nařízení je stanovit právní základ pro sběr, předávání a vyhodnocování čtvrtletních údajů o volných pracovních místech ve Společenství ⁽²⁾. Údaje o volných pracovních místech, které jsou zahrnuty v souboru hlavních evropských hospodářských ukazatelů ⁽³⁾, jsou třeba ke sledování krátkodobých změn v oblasti volných pracovních míst podle jednotlivých ekonomických činností.
- 1.2. ECB navrhované nařízení vítá. Poskytování srovnatelných údajů o volných pracovních místech rozšiřuje rozsah údajů, které jsou k dispozici pro účely analýzy a posouzení rizik pro cenovou stabilitu v eurozóně, což je významné pro měnovou politiku Eurosystému. Podobně slouží údaje o volných pracovních místech jako hlavní ukazatel některých proměnných pracovního trhu, a to zejména zaměstnanosti a nezaměstnanosti. V současnosti dostupné souhrnné údaje za eurozónu, které jsou založené na údajích, jež národní statistické úřady dobrovolně předaly Komisi Evropských společenství (Eurostat), odrážejí významné rozdíly ve vymezení národních řad používaných pro výpočet řad eurozóny.

⁽¹⁾ KOM(2007) 76 v konečném znění.

⁽²⁾ Požadavky ECB na sběr údajů o volných pracovních místech ve čtvrtletních intervalech ve lhůtě 45 dní po skončení referenčního čtvrtletí byly stanoveny v srpnu 2000 ve Statistických požadavcích Evropské centrální banky v oblasti všeobecné hospodářské statistiky a zdůrazněny v prosinci 2004 v Aktualizaci požadavků v oblasti všeobecné hospodářské statistiky.

⁽³⁾ Vytvoření hlavních evropských hospodářských ukazatelů bylo výsledkem Akčního plánu pro statistické požadavky hospodářské a měnové unie (HMU) (dále jen „akční plán HMU“), vypracovaného na žádost Rady ve složení pro hospodářství a finance (Ecofin) Evropskou komisí (Eurostat) v úzké spolupráci s ECB. Akční plán HMU je odezvou na zprávu Měnového výboru o informačních požadavcích HMU, schválenou Radou Ecofin dne 18. ledna 1999. Rada Ecofin obdržela poslední zprávu o stavu v této oblasti v listopadu 2006.

- 1.3. S výhradou technických připomínek v části 2 tohoto stanoviska má ECB za to, že navrhované nařízení odráží vyrovnaný kompromis mezi požadavky uživatelů a potřebami statistického zjednodušení, který byl předmětem pečlivého posouzení s cílem omezit zpravodajskou zátěž. ECB jednoznačně podporuje provádění navrhovaného nařízení a vyzývá Komisi a členské státy, aby včasné přijetí potřebného prováděcího nařízení Komise považovaly za prioritu.

2. Technické připomínky

- 2.1. ECB zdůrazňuje, že navrhované členění všech ekonomických činností, které jsou včetně sektoru služeb vymezené jednotným systémem klasifikace ekonomických činností ve Společenství (NACE), na úrovni sekcí je důležitým prvkem navrhovaného nařízení, a to vzhledem ke stoupajícímu procentnímu podílu služeb na celé ekonomice. Navrhované členění je navíc důležité pro vysvětlení změn v celkovém počtu volných pracovních míst. Zdárné sestavení a následné poskytnutí údajů vyplývajících z navrhovaných studií proveditelnosti, jakož i studií proveditelnosti týkajících se pokrytí jednotek s méně než 10 zaměstnanci se považují za důležité kroky k dalšímu zvýšení kvality údajů.
- 2.2. Dostupnost vhodného souboru zpětných údajů je klíčová pro posouzení vývoje volných pracovních míst v průběhu času, což je důležité pro analytické účely. ECB si však uvědomuje, jakou zátěž by to pro zpravodajské jednotky představovalo, pokud by musely poskytovat úplný soubor zpětných údajů, a proto souhlasí s požadavkem na omezené předávání stanoveným v článku 6 navrhovaného nařízení, přičemž tam, kde je to možné, doporučuje dlouhodobější odhady.
- 2.3. Co se týká zlepšené kvality údajů, kterých je třeba ke spolehlivým agregátům eurozóny, klíčovým prvkem v celkovém hodnocení kvality je vysoký stupeň srovnatelnosti národních příspěvků použitých k výpočtu agregátů eurozóny. Vzhledem k tomu by bylo užitečné, kdyby kritéria kvality, která mají být vymezena podle prováděcích postupů v článku 7 navrhovaného nařízení, zahrnovala pravidelná posouzení dopadu aspektů národních příspěvků, které nejsou srovnatelné.

Ve Frankfurtu nad Mohanem dne 13. dubna 2007.

Viceprezident ECB

Lucas D. PAPADEMOS

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ A INSTITUCÍ EVROPSKÉ UNIE

KOMISE

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

(2007/C 86/02)

Toto zveřejnění dává právo vznést námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námitky se musí Komisi doručit do šesti měsíců od tohoto zveřejnění.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**„GARBANZO DE FUENTESAÚCO“****Č. ES: ES/PGI/005/0264/19.11.2002****CHOP () CHZO (X)**

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. *Příslušný orgán členského státu:*

Název: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria — Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación — Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Adresa: Paseo Infanta Isabel, n° 1
E-28071 Madrid

Telefon: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Skupina:*

Název: Asociación Garbanzo de Fuentesauco

Adresa: Camino Valparaíso s/n
E-49400 Fuentesauco (Zamora)

Telefon: (34) 980 60 09 13

Fax: (34) 980 60 11 36

E-mail: —

Složení: Producenti/zpracovatelé (X) Jiné kategorie ()

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

3. Druh produktu:

Třída 1.6 – Cizrna (Ovoce, zelenina a obiloviny, čerstvé nebo zpracované)

4. Specifikace:

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 Název: „Garbanzo de Fuentesauco“

4.2 Popis: Jedná se o semena cizrny beraní „*Cicer Arietinum L*“ odrůdy *macrocarpum* ekotypu Fuentesauco, které se uvádějí na trh balené jako suchá luštěnina.

Semena mají výrazný prohnutý zobáček, jejich barva může být smetanově bílá až žluto-bílo-hnědá, povrch je středně hrboLATý a beze skvrn.

Váha 100 semen cizrny se po zpracování pohybuje mezi 40 a 50 gramy.

Při 25 °C absorbuje cizrna během deseti hodin více než 100 % destilované vody.

Po uvaření má cizrna máslový bílek, nízkou zrnitost a měkkou slupku. Nejméně 85 % cizrny si zachovává zároveň celistvost zrna a přilnavou slupku.

Chuť je vždy příjemná.

4.3 Zeměpisná oblast: Cizrna se pěstuje výhradně v těchto obcích v provincii Zamora: Argujillo, La Bóveda de Toro, Cañizal, Castrillo de la Guareña, El Cubo de Tierra del Vino, Cuelgamures, Fuentela-peña, Fuentesauco, Fuentespreadas, Gema, Guarrate, El Maderal, El Pego, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Santa Clara de Avedillo, Sanzoles, Vadillo de la Guareña, Vallesa, Villabuena del Puente, Villaescusa a Villamor de los Escuderos.

Tato oblast zemědělské produkce má celkovou rozlohu 687 kilometrů čtverečních.

4.4 Důkaz původu: Původ produktu se dokazuje pomocí kontrolních postupů a osvědčování.

Hlediska, která je třeba zohlednit:

— Cizrna pochází výhradně ze zapsaných pozemků nacházejících se v oblasti zemědělské produkce, ve které probíhá pěstování popsané v oddíle 4.5.

— S cizrnou mohou manipulovat sklady a balírny zapsané v rejstřících regulační rady.

— Při přepravě mezi různými subjekty musí cizrnu doprovázet průvodka vydaná regulační radou.

— Regulační rada provádí pravidelné kontroly a hodnocení na základě inspekci pozemků, skladů a balíren zaměřených na dodržování způsobu produkce cizrny a dále na základě odběru vzorků, provádění zkoušek a kontroly dokumentace.

— Na trh se uvádí se zárukou původu garantovanou na základě etikety regulační rady pouze cizrna z balíren, která vyhovuje všem kontrolám během postupu.

— Počet etiket a zadních etiket vydaných regulační radou balírnám závisí na množství produktu, které jí zemědělci nebo sklady nahlásí, a na objemu balení, ve kterých se cizrna uvádí na trh.

4.5 Metoda produkce: Cizrna se pěstuje na pozemcích zapsaných regulační radou. Na těchto pozemcích je hluboká a dobře odvodňovaná půda s jílovitou nebo jílovito-písečnou strukturou, kyselým nebo mírně zásaditým pH, s nízkými nebo středními úrovněmi asimilovatelného vápníku, nízkým poměrem uhlíku a dusíku a s nulovou nebo velice slabou salinitou půdy. Cizrna se pěstuje střídavě, to znamená, že se neseje ve dvou obdobích jdoucích po sobě. Během období pěstování cizrny se nepoužívají organická hnojiva. Sklizeň se provádí v okamžiku, kdy jsou rostliny a plevel zcela uschlé. Sklizená cizrna se skladuje na suchém místě mimo přímý dosah slunečních paprsků. V každém případě se zamezí smíšení cizrny s různými vlastnostmi.

V zapsaných balírnách se cizrna vyčistí, odstraní se z ní cizí tělesa, roztřídí se, zváží a zabalí.

Suchá cizrna se uvádí na trh zabalená a označená zadní etiketou regulační rady nejpozději do září následujícího roku.

4.6 Souvislost: Některé historické odkazy na cizrnu „Garbanzo de Fuentesauco“:

- Obecní nařízení Fuentesauco z roku 1569.
- Hrabě z Fuente de Saúco pohostil cizrnou pana Francisca de Quevedo y Villegas.
- Cizrně bylo uděleno ocenění na Zemědělské výstavě v Madridu v roce 1857 a čestný diplom na Všeobecné výstavě v Seville na počátku 20. století.

Některé literární odkazy na cizrnu z Fuentesauco:

- Catastro del Marqués de la Ensenada. Rok 1752.
- Madoz, statistický slovník. Rok 1845.
- Episodios Nacionales od Benita Péreze Galdóse.
- Judíos, moros y cristianos od Camila José Cely.

Přírodní faktory

Vlastnosti cizrny z Fuentesauco závisejí na půdních a podnebných vlastnostech oblasti produkce, jakož i na pěstovaném ekotypu.

V oblasti pěstování jsou dlouhé a studené zimy s častými mrazy, což napomáhá přirozené regulaci cizopasníků a nákaz postihujících cizrnu. Během období pěstování a zrání zrn se vyskytují mírné srážky, a proto musí rostlina využívat zásoby vody v půdě.

Půdy jsou hluboké s dobrým odvodněním, s kyselým nebo mírně zásaditým pH, s nízkými nebo středními úrovněmi vápníku, nízkým poměrem uhlíku a dusíku a s nulovou nebo velice slabou salinitou. Tyto půdní vlastnosti, především nízké úrovně vápníku, ovlivňují jemnost slupky cizrny a její zvýšenou schopnost absorpce vody.

Po mnoho generací vybírali zemědělci co nejjemnější cizrnu, a tak vznikl ekotyp Fuentesauco, rostlinný materiál dokonale přizpůsobený oblasti, ve které se pěstuje.

Lidské faktory

Zemědělci zaměřují své postupy pěstování na získávání cizrny určitých organoleptických vlastností. Předchází se tomu, aby se cizrna s různými vlastnostmi mísila, čímž je zaručeno zachování stejné kvality.

4.7 Kontrolní subjekt:

Název: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) „Garbanzo de Fuentesauco“

Adresa: Paseo del Cementerio s/n
Convento Monjas
E-49400 Fuentesauco (Zamora)

Telefon: (34) 923 22 83 45

Fax: (34) 923 22 83 45

E-mail: info@legumbresdecalidad.com

Regulační rada splňuje normu EN-45011 ve znění z roku 1998.

- 4.8 Označování: Na nápisích, označeních nebo etiketách balení cizrny „Garbanzo de Fuentesaúco“ se povinně uvede údaj „Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesaúco“ (chráněné zeměpisné označení Garbanzo de Fuentesaúco) s logem regulační rady. Spolu s tímto nápisem, označením nebo etiketou balírný se na balení musí umístit zadní identifikační etiketa, kterou vydá regulační rada.

Zadní etikety obsahující alfanumerický kód, díky němuž je možné zaručit sledovatelnost, se umístí se na obal na místě, které stanoví regulační rada ve své příručce o jakosti tak, aby nebylo možné je znovu použít.

Produkty, při jejichž výrobě se jako surovina použije cizrna „Garbanzo de Fuentesaúco“, CHZO, a to i v případě, že se použije v upravené nebo zpracované formě, se mohou odesílat ke konzumaci v baleních, na kterých se uvede označení jako „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesaúco“ (Vyrobeno z cizrny s chráněným zeměpisným označením Garbanzo de Fuentesaúco) bez uvedení loga Společenství v případech, kdy:

- cizrna „Garbanzo de Fuentesaúco“ CHZO takto označená představuje jedinou složku příslušné kategorie produktů;
- dotyční zpracovatelé jsou schváleni regulační radou, která je pro kontrolní účely zapíše do příslušného rejstříku a dohlíží nad správným používáním chráněného označení.

V případě, že se při výrobě nepoužije výhradně cizrna „Garbanzo de Fuentesaúco“ CHZO, může se použití chráněného označení uvést pouze na seznamu složek produktu, který ji obsahuje nebo který je výsledkem jejího zpracování nebo úpravy.

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

(2007/C 86/03)

Tímto zveřejněním vzniká právo vznést proti žádosti o změnu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Námitky musí být Komisi doručeny ve lhůtě do šesti měsíců od tohoto zveřejnění.

ŽÁDOST O ZMĚNU

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

Žádost o změnu podle článku 9 a čl. 17 odst. 2

„PROSCIUTTO DI PARMA“

č. ES: IT/PDO/117/0067/09.06.1998

CHOP (X) CHZO ()

Požadovaná změna (požadované změny):

Záhlaví specifikace:

- ☐ Název produktu
- ☐ Popis produktu
- ☐ Zeměpisná oblast
- ☐ Důkaz původu
- X Způsob výroby
- ☐ Odkaz
- ☐ Označování
- X Vnitrostátní požadavky

Změna (změny):

Způsob výroby

Minimální doba dozrávání, kterou musí Prosciutto di Parma (parmská šunka) projít dříve, než je uvolněna ke spotřebě, představuje 12 měsíců pro všechny velikosti.

Vnitrostátní požadavky

Došlo k odstranění všech odkazů na předpisy a postupy, které byly platné před vstupem nařízení Rady (EHS) č. 2081/92 ⁽²⁾ v platnost a které nebyly se stávajícími předpisy Společenství v souladu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ Úř. věst. L 193, 31.7.1993, s. 5.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„PROSCIUTO DI PARMA“

č. ES: IT/PDO/117/0067/09.06.1998

CHOP (X) CHZO ()

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. Příslušný orgán členského státu:

Název: Ministero Politiche Agricole e Forestali
Adresa: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Telefon: (39) 06 481 99 68
Fax: (39) 06 42 01 31 26
E-mail: QTC3@politicheagricole.it

2. Skupina:

Název: Consorzio del Prosciutto di Parma
Adresa: Via Marco dell'Arpa, 8/b
I-43100 Parma
Telefon: (39) 0521 24 39 87
Fax: (39) 0521 24 39 83
E-mail: —
Složení: producenti/zpracovatelé (X) jiní ()

3. Druh výrobku:

Třída 1.2: Masné výrobky

4. Specifikace:

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 Název: „Prosciutto di Parma“

4.2 Popis:

- Zrající syrová šunka.
- Identifikovaná logem vypáleným do kůže.
- Má kulatý vnější tvar: je odstraněna distální část (noha) a jakékoli vnější nedostatky, které by mohly narušovat vzhled produktu, s osekáním odkryté svalové části na maximální tloušťku 6 cm mimo hlavici stehenní kosti.
- Hmotnost: obvykle mezi osmi a deseti kilogramy, není menší než sedm kilogramů.
- Barva v řezu: rovnoměrná, růžovočervená, protkaná čistě bílou barvou tučných částí.
- Vůně a chuť: maso jemné chuti, nasládlé, málo solené s výraznou charakteristickou vůní.
- Splňuje stanovená analytická kritéria pro vlhkost, slanost a rozložení proteinů.
- Prosciutto di Parma se po označení logem může prodávat buď vcelku, nebo se pro účely prodeje vykostí a rozřeže na kusy různé velikosti a hmotnosti, nebo se nakrájí na plátky a zabalí se.

- 4.3 Zeměpisná oblast: K produkci prosciutto di Parma dochází v oblasti v provincii Parma, kterou představuje území provincie Parma (italský region Emilia-Romagna) nacházející se v minimální vzdálenosti 5 km na jih od via Emilia, do maximální nadmořské výšky 900 metrů, které je na východě ohraničené tokem řeky Enza a na západě potokem Stirone.

Surovina pochází ze zeměpisné oblasti, která je širší než oblasti zpracování a do které spadají administrativní území regionů: Emilia-Romagna, Benátsko, Lombardie, Piemont, Molise, Umbria, Toskánsko, Marche, Abruzzo a Lazio (Itálie).

- 4.4 Důkaz původu: Na produkci suroviny se vztahují specifické podmínky týkající se plemena, výživových režimů a kritérií chovu; tyto podmínky zaručují dodržení specifického kontrolního režimu, který se vztahuje na chovatele, provozovatele jatek a zpracovatele; ti se musí podřídit příslušným postupům získání osvědčení, uznání a certifikace, jakož i systémům kontroly a identifikace.

Chovatel s osvědčením označí každé prase do třiceti dní od jeho narození nesmazatelným logem na zadní kýty s vlastním identifikačním kódem. Před předáním prasat k jatečnickému zpracování má chovatel povinnost vystavit osvědčení o souladu jejich chovu s příslušnými předpisy.

Podle předpisů vydaných kontrolním orgánem je při jatečnickém zpracování třeba vypálit do kůže čerstvých kýt určených k přípravě prosciutto di Parma viditelné a nesmazatelné logo. Jakmile se ověří soulad se zákonnými požadavky, logo se při jatečnickém zpracování vypálí na čerstvé vepřové kýty, které byly dodány s řádným osvědčením v souladu s předchozím bodem. Logo uvádí identifikační kód jatek, kde byla porážka provedena. Pracovníci jatek mají povinnost přiložit ke každé zásilce kýt, na něž bylo v souladu s tímto bodem vypáleno logo, přiložit jednu verzi nebo jednu kopii osvědčení, vystaveného chovatelem způsobem uvedeným výše.

Pro chráněnou produkci prosciutto di Parma lze použít jen čerstvé kýty z uznaných jatek, které jsou opatřené nesmazatelným logem a požadovanou dokumentací. Při každé dodávce čerstvých kýt určených na přípravu prosciutto di Parma do uznaného provozu zástupce kontrolního orgánu ověří výše uvedená loga a doklady.

Pokud se čerstvé kýty solí, je třeba je označit kovovou plombou označující začátek zpracování. Producent plombu připojí před zahájením solení tak, aby byla trvale viditelná. Na plombě je uveden měsíc a rok, kdy bylo zpracování zahájeno.

Zástupci kontrolního orgánu na konci zrání ověří, zda byly splněny požadavky na vhodnost šunky, a v jejich přítomnosti je na kýtu vypáleno logo (ve tvaru korunky s pěti hroty, v jejímž vnitřku je ovál s nápisem PARMA). Logo rovněž obsahuje alfanumerické označení výrobní provozovny.

Konečný produkt tedy obsahuje: tetování označující chov, z něhož vepřové pochází, nesmazatelné logo označující jatka, kovovou plombu s uvedením začátku zpracování ve výrobní provozovně a logo vypálené v provozovně na konci dozrávání, které uvádí zpracovatelský podnik.

- 4.5 Metoda produkce: Pokud jde o surovinu, specifikace mimo jiné uvádí, že se prosciutto di Parma může vyrábět pouze z prasat z čistého tradičního plemena nebo z plemena kříženého z plemen Large White a Landrace podle italské plemenné knihy, z prasat křížených z plemene Duroc, a to podle italské plemenné knihy a z prasat jiných plemen, míšených nebo křížených, za předpokladu, že pochází z výběru nebo z křížení, které je v souladu s italskou plemennou knihou pro produkci těžkých prasat, jejich stáří je minimálně 9 měsíců, váží přibližně 160 kg (s možnou odchylkou 10 %) a při jejich krmení byla dodržena specifická, přesně stanovená dieta.

Surovina (čerstvé kýty) používaná na výrobu prosciutto di Parma má tyto charakteristické prvky:

- hustota tuku: odhaduje se pomocí určování množství jódu a/nebo obsahu kyseliny linolové na vnitřním a vnějším tukové podkožní tukové blány kýty. Množství jódu nesmí v jednotlivém vzorku překročit hodnotu 70 a obsah kyseliny linolové nesmí být vyšší než 15 %;

- protučnost: vrstva tuku na vnější části ořezané čerstvé kýty, která se měří svisle od hlavice stehenní kosti, by měla být v případě čerstvých kýt používaných k výrobě prosciutto di Parma o váze 7 až 9 kilogramů přibližně 20 milimetrů a v případě čerstvých kýt používaných k výrobě prosciutto di Parma o váze vyšší než 9 kilogramů přibližně 30 milimetrů.

Vrstva tuku však nesmí být v prvním případě menší než 15 milimetrů a ve druhém případě 20 milimetrů, včetně kůže. Na vrcholu musí být v každém případě takový obal, který zabrání oddělení kůže od spodní svalové vrstvy.

Ořezané čerstvé kýty mají vážit nejlépe 12 až 14 kilogramů, v žádném případě nesmějí mít méně než 10 kilogramů.

Čerstvé kýty nesmí, s výjimkou chlazení, projít žádným konzervačním zpracováním, včetně zmrazení. Pokud jde o chlazení, kýty jsou po dobu skladování a převozu uskladněny za teploty -1°C až 4°C . Nelze použít kýty z prasat, která byla poražena před méně než 24 hodinami a více než 120 hodinami.

Čerstvá kýta po jatečním zpracování podléhá přesným fázím zpracování, přidává se pouze mořská sůl, a to na období 12 měsíců nebo delší. Jedná se o tyto fáze: odseknutí; chlazení; ořezání; nasolení; odstátí; umytí a osušení; předběžné zrání; očištění; sugnatura (zpracování za pomoci vepřového sádla); zrání; nakrájení a balení.

Všechny výrobní provozovny na výrobu prosciutto di Parma, včetně zařízení na její krájení a balení, musí být umístěny v zeměpisné oblasti podle bodu 4.3, ve které musí probíhat všechny fáze zpracování suroviny. Veškeré chovy prasat, jejichž kýty jsou určeny na výrobu prosciutto di Parma, veškerá jatka s osvědčením na jejich produkci i závody určené k sekání prosciutto di Parma, které jsou využívány k chráněné produkci, musí být umístěny v zeměpisné oblasti původu suroviny podle bodu 4.3.

Prosciutto di Parma se po označení logem může prodávat buď vcelku, nebo se pro účely prodeje vykostí a rozřeže na kusy různé velikosti a hmotnosti, nebo se nakrájí na plátky a zabalí se. V posledním případě se veškeré krájení a balení musí uskutečnit výlučně v typické oblasti výroby a označení CHOP musí být na balení uvedeno nesmazatelně a neodstranitelně tak, jak vyplývá z bodu 4.8. Je třeba dodržet toto ustanovení proto, aby byly zaručeny typické kvalitativní vlastnosti prosciutto di Parma a aby se zajistily veškeré fáze výroby.

- 4.6 Souvislost: Výjimečné vlastnosti prosciutto di Parma a záruka zachování vysokého standardu kvality, hygieny a bezpečnosti potravin úzce souvisejí s přírodními podmínkami a s lidským faktorem. Surovina a hotový výrobek mají úzkou vazbu na výrobní, hospodářský a sociální vývoj zeměpisné oblasti, které surovině dodávají neopakovatelné vlastnosti, typické pro vymezenou zeměpisnou mikrooblast. V severní části střední Itálie již při pohledu do minulosti – od doby Etrusků po současnost – je zaznamenán specifický vývoj chovu těžkých prasat ve vyšším věku, které jsou určeny na jatka. Tento vývoj byl zahájen původními domácími plemeny, měnil se v návaznosti na přírodní, sociální a hospodářské podmínky, jako je zejména pěstování obilí a zpracování mléka, což ovlivňovalo systémy výživy, a postupně se zaměřil na výrobek s názvem prosciutto, jako na přirozený a jednoznačný cíl produkce.

Do rámce vymezené zeměpisné mikrooblasti patří několik nevelkých oblastí, které se v závislosti na jedinečných a neopakovatelných podmínkách a na specifickém přispění lidského faktoru vyvinuly v oblasti produkce značkové šunky.

Jednou z těchto malých oblastí představuje oblast produkce prosciutto di Parma, malá část provincie Parma uvedená v odstavci C specifikace. Tato mikrooblast je – díky své poloze – charakterizována jedinečnými ekologickými, klimatickými a environmentálními podmínkami, které vytváří ovzduší přicházející od moře z Vergilie a oteplovající se v olivových a piniových hájích údolí Magra, jenž v rámci přechodu přes Apeniny nasákně vůni kaštanů, následně osuší prosciutto di Parma a dodá jí výjimečnou jemnost.

Právě díky těmto jedinečným a neopakovatelným přírodním podmínkám a neobvykle příznivému zásahu lidského pokolení se v této oblasti vyprodukoval výrobek vysoké kvality, jakým je prosciutto di Parma.

4.7 Kontrolní subjekt:

Název: Istituto Parma Qualità
Adresa: via Roma, 82/b-c
Langhirano (Parma) (Italia)
Telefon: (39) 0521 86 40 77
Fax: (39) 0521 86 46 45
E-mail: ipqsegretaria@libero.it

4.8 Označování: Prvním znakem pro rozpoznání prosciutto di Parma na trhu – ačkoli se nejedná o vlastní označení – je „knížecí korunka“ (vypálená korunka s pěti hroty a nápisem PARMA), která určuje identifikaci a kvalifikaci prosciutto di Parma. Tato značka plní dvojí funkci, na jedné straně umožňuje identifikaci výrobku mezi ostatními syrovými šunkami a potvrzuje jeho původ; na druhé straně zaručuje, že byl výrobek podroben veškerým předepsaným výrobním postupům a že všechny postupy byly zúčastněnými stranami identifikovány.

Pouze na základě uvedení loga lze oprávněně používat označení původu: výrobek bez „knížecí korunky“ nesmí být takto označen, a to ani na označeních nebo na balení, na dokladech o prodeji, ani při jakýchkoli obchodních transakcích (tj. je-li prodáván vcelku, nakrájený, předem zabalený nebo v kontrolované maloobchodní síti).

Pokud jde o označování prosciutto di Parma, je třeba uvádět tyto povinné údaje:

- V případě celé šunky prosciutto di Parma s kostí:
 - prosciutto di Parma, za nímž následuje „denominazione di origine protetta“ (chráněné označení původu);
 - sídlo výrobní provozovny.
- V případě šunky prosciutto di Parma bez kosti, která je celá nebo rozkrájená na kusy:
 - prosciutto di Parma, za nímž následuje „denominazione di origine protetta“ (chráněné označení původu);
 - sídlo provozovny, kde se šunka balila.
 - datum výroby, pokud není vidět plomba.
- V případě šunky prosciutto di Parma nakrájené na plátky a balené:
 - 25 % povrchu horní části balení tvoří trojúhelník umístěný na levé straně, který má černý podklad a na něm uvedenou značku „knížecí korunka“ a nápis:
 - „prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 Febbraio 1990, n° 26 e del Reg. (CE) n. 1107/96“ (prosciutto di Parma, chráněné označení původu ve smyslu zákona č. 26 ze dne 13. února 1990 a nařízení (ES) č. 1107/96);
 - „confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato“ (balená pod kontrolou příslušného orgánu);
 - sídlo provozovny, kde se šunka balila.
 - datum výroby (datum počátku zrání uvedený na plombě).

Zakazuje se používat označení, jako např. „classico“ (klasická), „autentico“ (autentická), „extra“ (extra), „super“ (super), a jiné vlastnosti, označení a tvrzení, která se přisuzují výrobku uváděnému na trhu a jiná označení, která nejsou výslovně uvedena ve specifikaci produktu, s výjimkou označení „disossato“ (vykostěná) a „affettato“ (nakrájená).

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

(2007/C 86/04)

Toto zveřejnění zakládá právo vznést námitku ve smyslu článku 7 nařízení (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Námitku je třeba Komisi sdělit do šesti měsíců ode dne zveřejnění.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„SZEGEDI SZALÁMI“ neboli „SZEGEDI TÉLISZALÁMI“

č. ES: HU/PDO/005/0392/21.10.2004

CHOP (X) CHZO ()

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. Odpovědný orgán v členském státu:

Název: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium — Élelmiszerlánc-biztonsági, Állat- és Növényegészségügyi Főosztály
Adresa: Kossuth Lajos tér 11.
H-1055 Budapest
Tel.: (36-1) 301-4486 ou (36-1) 301-4419
Fax: (36-1) 301-4808
E-mail: ZoborE@fmv.hu

2. Skupina:

Název: Pick Szeged Szalámigyár és Húsüzem ZRt. (žádost o registraci v souladu s článkem 1 nařízení (EHS) č. 2037/93 předložila právnická osoba, nikoli sdružení producentů)
Adresa: Szabadkai út 18.
H-6726 Szeged
Tel.: (36-62) 567-000
Fax: (36-62) 567-313
E-mail: varrone@pick.hu
Složení: Producenti/zpracovatelé (X) Jiné ()

3. Druh produktu:

Skupina výrobků: 1.2. Masné výrobky

4. Specifikace

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 Název: „Szegedi szalámi“ neboli „Szegedi téliszalámi“

4.2 Popis: Szegedi szalámi neboli Szegedi téliszalámi je masný výrobek z nasekaných a rovnoměrně promíchaných kousků vepřového masa a vepřového sádla o velikosti 2–4 mm, solený a kořeněný (bílý pepř, nové koření, mletá sladká paprika), plněný do přírodních nebo umělých paropropustných střev. Povrch výrobku získává po uzení bukovým dřevem a sušení-zrání ušlechtilý plísňový povlak bílé barvy.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Salám má podlouhlý rovnoměrný tvaru válce; konec na zavěšení je zúžený, druhý zakulacený. Délka salámu může podle plnění být: 54 cm „normální“, 36 cm „midi“, 19 cm „turistický“ a 16 cm „mini“. Obal je souvislý, nepřerušovaný, rovnoměrně pokrytý ušlechtilou bílou plísní, mírně vrásčitý a má charakteristickou vůni. Pevně přiléhá k náplni. Výrobek je pevný, pružný, soudržný, snadno se krájí, je zralý a není příliš tvrdý. Na řezu jsou rovnoměrně rozmístěny hnědočervené kousky vepřového masa a bílé kousky sádla o velikosti 2–4 mm. Výrobek má při řezu příjemnou uzenou a kořeněnou vůni; výjimečnou chuť mu dodává použité koření, kouř, zralé maso a vonné a aromatické látky, které se vytvořily chemickými, mikrobiologickými, fyzikálními a biochemickými procesy při uzení a dlouhém – 90 dní – období zrání, rovněž ušlechtilou plíseň, která vzniká během zrání a díky níž výrobek získává zaoblenou chuť a harmonii.

4.3 Zeměpisná oblast: Výrobek Szegedi szalámi neboli Szegedi téliszalámi se vyrábí ve správní oblasti města Szeged.

K výrobě se používají pouze vepřové půlky ze zvířat, která byla chována na výrobu salámu a poražena v báčsko-malokumánské (Bács-Kiskun), čongrádské (Csongrád), békešské (Békés), hajducko-biharské (Hajdú-Bihar) nebo baraňské (Baranya) župě.

Údaje potvrzující splnění podmínek uvedených v čl. 2 odst. 3 nařízení Rady (ES) č. 510/2006:

- V uvedených jihomaďarských župách, které se nacházejí ve Velké dunajské rovině, je doba slunečního záření delší (1 968 hodin za rok), než je průměr (1 903 hodiny za rok), přičemž v důsledku dlouhého podzimu a mírné zimy vznikala na tomto území významná místní hospodářství a malé zemědělské podniky pěstující obiloviny, díky nimž bylo tradičně zajištěno plynulé zásobování prasaty krmenými krmnými obilovinami a vedlejšími produkty krmiv.
- Maso použité na výrobu salámu smí pocházet pouze ze zvířat starších 1 roku a s minimální hmotností 150 kg; může se jednat o vykastované vepře nebo prasnice vyřazené z chovu, kteří se narodili a byli chováni v uvedených oblastech.
- Pravidla výkrmu prasat chovaných v domácích hospodářstvích a malých zemědělských podnicích: sele se odstavuje nejdříve ve věku 6 týdnů; po dosažení 40 kg hmotnosti dostává základní krmnou směs složenou z krmných obilovin doplněných sójou bohatou na bílkoviny a slunečnicí. Hlavní krmné obiloviny (pšenice, kukuřice, ječmen) pro prasata na výkrm nad 40 kg se doplňují šťavnatým objemovým krmivem (vojtěška, krmná tykev, krmná řepa, brambory) vypěstovaným na území těchto hospodářství, v závislosti na ročním období. Poměr obilovin v krmivu se postupně mění z počátečního poměru 30–40 % ječmene a pšenice a 70–60 % kukuřice na poměr 10 % ječmene a pšenice a 90 % kukuřice na konci výkrmu.
- Požadavky týkající se výkrmu jsou uvedeny v listu kvality krmiva. Nákupci osobně kontrolují podniky, pokud jde o dodržování požadavků na kvalitu uváděných v listu. Příslušní veterináři před odesláním zvířat na porážku ověřují požadované parametry kvality živých zvířat a splnění chovných a výkrmových podmínek prostřednictvím dokumentace, kterou si chovatelé vedou, a vystavují protokol o kontrole chovu. Tento protokol zaznamenává dodržování kvalitativních požadavků týkajících se živých zvířat a chovných, výkrmových a veterinárních podmínek.

4.4 Důkaz původu: Zeměpisný původ a jeho výsledatelnost se dokazuje a zajišťuje takto:

- Živá prasata odkoupená prostřednictvím společnosti Pick Szeged ZRt. lze identifikovat pomocí povolené ušní značky ENAR umístěné v pravém uchu zvířete (prasata je třeba označit číslem ENAR – jednotný evidenční a identifikační systém). Systém ENAR umožňuje určit místo původu zvířete i místo chovu, které je územně vymezené a zeměpisně identifikovatelné. Systém ENAR je napojený na systém identifikace chovu (TIR), čímž je zajištěno sledování pohybu zvířat od chovných stanic po jatky (po porážku).
- Na dodržování požadavků systému ENAR dohlíží úřední koordinátor systému ENAR a na jatkách odpovědný pracovník systému ENAR.

- Prasata mají ušní značku EMAR až do porážky, kde je jim při veterinární kontrole na nohu upevněna zvláštní identifikační značka. Identifikační značka upevněná na noze rozseknuté vepřové půlky odpovídá ušní identifikační značce ENAR, která byla přidělena živému zvířeti. Podle identifikační značky na noze je tak možné identifikovat místo původu zvířete.
- Jelikož je známa identifikační značka umístěná na noze vepřové půlky, která se dostala do výroby salámu z jatek nacházejících se v oblastech chovu, a rovněž datum dodání (porážky), je známa i skutečnost, že které chovné stanice pochází maso použité při výrobě salámu Szegedi szalámi neboli Szegedi téliszalámi.
- Průběžná identifikace se zajišťuje odděleným vykostováním a přidělením čísla šarže při plnění do střev (číslo pasty). Díky číslu šarže (číslu pasty) lze tedy identifikovat každý salám, a tedy i místo výroby v katastrálním území města Szeged.

4.5 Metoda produkce: Produkt se vyrábí z plece, stehna, karé a krkovičky a rovněž z bůčku bez žláz a z laloku, výhradně po manuálním dělení vepřových půlek bez nohou a hlav ze zvířat, která pocházejí z křížení plemen mangalica, cornwall, berkshire, magyar nagyfehér hússertés, magyar lapály, duroc, hampshire a pietrain.

Kusy masa a sádla, které se nejdříve suší při 0 °C a zmrazí při –4 až –6 °C, se poté naváží a mechanicky nasekají na kousky o velikosti 2–4 mm. Při procesu sekání-míchání se přidává koření a směs dusitanové soli. Takto získaná pasta, která může obsahovat maximálně 50–52 % vody, se ve vakuu automatizovaně naplní do střev, poté se konce uzavřou, zavážou a následně jsou salámy rozvěšeny na rámy. Salámová pasta se plní do přírodního nebo do umělého paroprutného střeva s průměrem minimálně 65 mm.

Po plnění následuje proces uzení. Udí se na bukovém dřevě při 12 °C po 12–14 dní.

Dalším krokem je zrání vyuzeného produktu doprovázené vznikem ušlechtilých plísní a jeho sušení. Jednotlivé salámy se uloží do místnosti speciálně určené ke zrání a sušení, kde se na povrchu salámu usazuje přítomná přirozená mikroflóra. Pro vznik plísňové vrstvy tu jsou vytvořeny teplotní a vlhkostní podmínky (16–17 °C, relativní vlhkost vzduchu nad 86 %), které umožňují a podporují množení plísní a rovnoměrné pokrytí povrchu salámu plísňovým povlakem. Proces zrání-sušení vyžaduje velkou opatrnost, protože hodnota pH výrobku Szegedi szalámi neboli Szegedi téliszalámi je vyšší než 5,6, a proto musí sušení probíhat pomalu. Během zrání-sušení je relativní vlhkost vzduchu s hodnotami mezi 90 a 60 % a proudění vzduchu nastavena tak, aby hnačí síla difuze (rozdíl mezi relativní a průměrnou vlhkostí vzduchu) nepřekročila 4–5 %. Řešení tohoto problému vyžaduje kombinace pohybu vzduchu z vnějšího prostředí (přírodního) a pohybu vzduchu z klimatizačních zařízení.

Zrání-sušení je dvou až tříměsíční proces, takže doba od naplnění po vyzrání salámu je minimálně 90 dní.

Výrobek se uvádí na trh volně vcelku, nebo krájený, přičemž se balí na místě původu. Výrobek se označí plombou, zabalí do celofánu a na trh se uvádí ve velikostech 54 cm jako „normální“, 36 cm jako „midi“, 19 cm jako „turistický“ a 16 cm jako „mini“ salám; krájený výrobek se uvádí na trh na táčcích ve vakuovém balení nebo v inertní atmosféře.

Proces krájení a balení je možné vykonávat výhradně v zeměpisné oblasti výroby, protože jen tak lze zajistit výsledovatelnost postupů a jejich kontrola. Tím se zaručí původ výrobku ve vztahu k danému zeměpisnému území a nemůže dojít k žádným změnám v chuťových a mikrobiologických vlastnostech výrobku.

4.6 Souvislost: Výroba salámu Szegedi szalámi neboli Szegedi téliszalámi probíhá už více než 130 let v Szegedu, kde jediný producent dodnes používá původní a nezměněné postupy a kde je díky mikroklimatu způsobeného blízkostí řeky Tisy zaručena výroba zimního salámu s vlastnostmi, které obdobné produkty nemají.

Přírodní vlastnosti a klimatické poměry jihomaďarských žup ve Velké dunajské rovině v blízkosti města Szeged (župy baraňská, báčsko-malokumánská, békešská, čongrádská, hajducko-biharská) vytvářejí vynikající chovné podmínky pro chov prasat určených na výrobu salámu. Na jihu země je totiž doba slunečního záření (1 968 hodin za rok) delší, než je průměr (1 903 hodin za rok); po teplém, suchém létě následuje dlouhý podzim a mírná zima. V důsledku těchto příznivých podmínek se tu vytvářely místní hospodářství a malé zemědělské podniky pěstující obiloviny, díky nimž bylo tradičně zajištěno plynulé zásobování prasaty krmenými krmnými obilovinami a vedlejšími produkty krmiv.

Město Szeged se nachází v jižním regionu Velké maďarské roviny na břehu řeky Tisy. Díky blízkosti řeky Tisy a tedy i vyšší relativní vlhkosti vzduch v důsledku neustálého odpařování vody z rozsáhlé vodní plochy se tu vytvořila charakteristická „domácí plísňová flóra“, která zásadně určuje vlastnosti výrobku Szegedi szalámi neboli Szegedi téliszalámi.

Pro udržení původního složení a množení „domácí plísňové flóry“ je nezbytný vlhký okolní vzduch, který zajišťuje velká vodní plocha; vzduch zajišťuje rovněž klimatické podmínky v místnostech, kde výrobek dozrává. Při procesu zaplísňování během výroby salámu se nepoužívá žádná počáteční kultura; plísňový povlak na povrchu výrobku se vytváří pouze z „domácí plísňové flóry“, která si od svého vzniku až dodnes udržuje původní složení a životaschopnost, což množení plísňových spor v klimatizačních zařízeních dále podporuje.

Počet plísňových hub, které vesměs – ne však výhradně – patří k druhu *Penicillium*, je více než 10, ale i v hotovém výrobku je obsaženo minimálně 10 různých druhů plísní, jež salámu dodávají bílý plísňový povrch. Stabilita „domácí plísňové flóry“ rovněž zajišťuje, že během zrání se na každém salámu rozmnoží obdobná flóra plísňových hub, která zaručí jedinečnou vůni, chuť a vzhled výrobku Szegedi szalámi neboli Szegedi téliszalámi. Vznik plísňové vrstvy hraje významnou úlohu i v procesu sušení, protože zabraňuje rychlému vysoušení salámu a rovnoměrné odpařování vody napomáhá udržovat životaschopnost povrchové plísňové flóry. Tím, že tvoří neprůhledný povrch, zabraňuje i procesu rychlého žluknutí tuků.

Je třeba zvlášť zdůraznit, že plísňová flóra vytvářející plísňový povlak výrobku Szegedi szalámi neboli Szegedi téliszalámi, jež se již 130 let vyrábí stejnou technologií, se skládá z plísňových hub, jejichž životaschopnost nemá vliv na zauzený povrch, a které se proto dobře přichytávají na povrch salámu a množí se; toho pomocí počátečních kultur nelze dosáhnout, jelikož jsou na uzení citlivé.

Márk Pick založil podnik v Szegedu roku 1869 a neustále ho rozvíjel a rozšiřoval. Výroba salámu se roku 1883 oddělila od ostatních činností firmy. Velkovýrobu salámu zahájil Márk Pick s přizvanými pracovníky z Itálie roku 1885. V prvním desetiletí 20. století se salám stal hlavním artiklem podniku založeného Márkem Pickem. Po smrti zakladatele přešla firma do majetku jeho manželky a jejího bratra Mihálye Weisze. Nejstarší syn Jenő Pick vstoupil do firmy v roce 1906, čímž byla zahájena nová etapa v dějinách firmy. Jenő Pick významně zvýšil hodnotu technologických zařízení a od roku 1934 sám pokračoval ve výrobě salámu pod značkou Márk Pick.

4.7 Kontrolní subjekt:

Název: Csongrád megyei Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Állomás

Adresa: Vasas Szent Péter u. 9.
H-6724 Szeged

Tel.: (36-62) 551-850

Fax: (36-62) 426-183

E-mail: szigetis@OAI.hu

4.8 Označování: Název produktu:

— „SZEDEDI SZALÁMI“ neboli

— „SZEDEDI TÉLISZALÁMI“.

Slovní spojení lze použít i v opačném pořadí a jednotlivá slova i odděleně: V případě vývozu je možné označit produkt slovem „SALAMI“ místo označení „SZALÁMI“ nebo „TÉLISZALÁMI“.

Ochranné označení: ochranné označení původu.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ A INSTITUCÍ EVROPSKÉ UNIE

KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

19. dubna 2007

(2007/C 86/05)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz
USD americký dolar	1,3601	RON rumunský lei	3,3370
JPY japonský jen	160,13	SKK slovenská koruna	33,566
DKK dánská koruna	7,4527	TRY turecká lira	1,8460
GBP britská libra	0,67930	AUD australský dolar	1,6336
SEK švédská koruna	9,2195	CAD kanadský dolar	1,5312
CHF švýcarský frank	1,6343	HKD hongkongský dolar	10,6268
ISK islandská koruna	88,41	NZD novozélandský dolar	1,8367
NOK norská koruna	8,1075	SGD singapurský dolar	2,0554
BGN bulharský lev	1,9558	KRW jihokorejský won	1 263,87
CYP kyperská libra	0,5813	ZAR jihoafrický rand	9,6564
CZK česká koruna	28,020	CNY čínský juan	10,4952
EEK estonská koruna	15,6466	HRK chorvatská kuna	7,4106
HUF maďarský forint	247,02	IDR indonéská rupie	12 380,31
LTL litevský litas	3,4528	MYR malajsijský ringgit	4,6617
LVL lotyšský latas	0,7042	PHP filipínské peso	64,666
MTL maltská lira	0,4293	RUB ruský rubl	35,0180
PLN polský zlotý	3,8097	THB thajský baht	44,200

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

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

SEZNAM PŘÍSTAVŮ, VE KTERÝCH JE POVOLENO PROVÁDĚT VYKLÁDKU NEBO PŘEKLÁDKU ZMRAZENÝCH RYB ULOVENÝCH RYBÁŘSKÝMI PLAVIDLY TŘETÍCH ZEMÍ V OBLASTI ÚMLUVY O RYBOLOVOU V SEVEROVÝCHODNÍM ATLANTIKU

(2007/C 86/06)

Tento seznam ⁽¹⁾ je zveřejňován v souladu s článkem 50 nařízení Rady (ES) č. 41/2007 ze dne 21. prosince 2006, kterým se na rok 2007 stanoví rybolovná práva a související podmínky pro některé populace ryb a skupiny populací ryb, platné ve vodách Společenství a pro plavidla Společenství ve vodách podléhajících omezením odlovu ⁽²⁾.

Členský stát	Určené přístavy
Dánsko	Esbjerg Fredericia Hanstholm Hirtshals København Rønne Skagen Ålborg Århus
Německo	Hamburg Cuxhaven Bremerhaven Sassnitz Rostock Kiel
Španělsko	Vigo Marin
Francie	Boulogne sur Mer Brest Douarnenez Concarneau Nantes-St Nazaire La Rochelle
Irsko	Killybegs
Lotyšsko	Riga Liepaja Ventspils

⁽¹⁾ Tento seznam s podrobnějšími informacemi lze nalézt též na internetových stránkách Komise a NEAFC.

⁽²⁾ Úř. věst. L 15, 20.1.2007, s. 1.

Členský stát	Určené přístavy
Litva	Klaipėda
Nizozemsko	Eemshaven Ijmuiden Harlingen Scheveningen Velsen-Noord Vlissingen
Polsko	Gdańsk Świnoujście Szczecin
Portugalsko	Aveiro Setúbal <i>Azores</i> Ponta Delgada Praia da Vitória Horta
Švédsko	Göteborg
Spojené království	Immingham Grimsby Hull Aberdeen Peterhead Fraserburgh Lerwick Scrabster Kinlochbervie Lochinver Ullapool

Informace sdělené členskými státy o státních podporách poskytovaných podle nařízení Komise (ES) č. 70/2001 o použití článků 87 a 88 Smlouvy o ES na státní podporu malým a středním podnikům působícím v produkci, zpracování a uvádění zemědělských produktů na trh

(2007/C 86/07)

Podpora č.: XA 7003/07

Členský stát: Itálie

Region: Alto Adige — Provincia autonoma di Bolzano

Název režimu podpory: Podpora na nákup nebo leasing nových obráběcích nebo výrobních strojů (tzv. „zákon Sabatini“)

Právní základ: Deliberazione della Giunta provinciale di Bolzano n. 4997 del 29.12.2006 „Modifica dei criteri per l'applicazione della legge 28 novembre 1965, n. 1329“.

Roční výdaje plánované v rámci režimu podpory nebo celková částka jednotlivé podpory poskytnuté podniku: 300 000 EUR

Maximální míra podpory: Příspěvky na úroky při nákupu nových obráběcích nebo výrobních strojů. Podpora se nevztahuje na investice do výměny.

Podpora nesmí přesáhnout hranici 50 % způsobilých výdajů ve znevýhodněných oblastech a hranici 40 % v ostatních oblastech

Datum uskutečnění: 1. ledna 2007. První platba bude v každém případě poskytnuta v okamžiku, kdy bude sděleno identifikační číslo, které přidělí Komise po obdržení souhrnných informací

Doba trvání režimu podpory nebo jednotlivé podpory: Do 31. prosince 2006 (do vypršení platnosti nařízení (ES) č. 1/2004, které je stanoveno v čl. 20 odst. 1 téhož nařízení)

Cíl podpory: Článek 4 a článek 7 nařízení (ES) 1/2004.

Finanční příspěvek je zabezpečen směnkami vystavenými na základě smlouvy o nákupu/prodeji nebo o pronájmu strojů (s povinností odkoupení), přičemž tyto směnky musí být zaručeny předkupním právem na uvedené stroje podle článku 1 zákona č. 1329/65. Směnky mají splatnost pět let ode dne jejich vystavení, za podmínky, že tvoří součást uvedené smlouvy s odložením platby o více než 12 měsíců

Dotčená hospodářská odvětví: Režim se vztahuje na malé a střední podniky působící v produkci, zpracování a uvádění zemědělských produktů uvedených v příloze I Smlouvy o ES na trh

Název a adresa orgánu poskytujícího podporu: Giunta provinciale di Bolzano

Adresa:

Giunta provinciale di Bolzano

Palazzo 1, via Crispi 3

I-39100 Bolzano

Tel. (39) 0471 41 37 00

Fax (39) 0471 41 37 07

e-mail: Gilberto.Odorizzi@provincia.bz.it

Adresa internetových stránek: <http://www.provincia.bz.it/economia.htm>

V

(Oznámení)

SPRÁVNÍ POSTUPY

KOMISE

**Výzva k předkládání návrhů projektů v oblasti energie programu „Intelligentní energie pro Evropu“
(Rozhodnutí č. 1639/2006/ES Evropského parlamentu a Rady (Úř. věst. L 310, 9.11.2006, s. 15)).**

(2007/C 86/08)

Výkonná agentura pro inteligentní energii (IEEA) tímto zveřejňuje výzvu k předkládání návrhů projektů v rámci pracovního plánu pro rok 2007 programu Inteligentní energie pro Evropu. Uzávěrka této výzvy je dne 28. září 2007 pro všechny typy projektů.

Informace o podmínkách výzvy a pokyny pro předkladatele, týkající se způsobu předkládání projektů, jsou k dispozici na následné internetové stránce:

http://ec.europa.eu/energy/intelligent/call_for_proposals/index_en.htm

Helpdesk programu „Intelligentní energie pro Evropu“ můžete kontaktovat prostřednictvím e-mailu:

http://ec.europa.eu/energy/intelligent/contact/index_en.htm

POSTUPY TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc č. COMP/M.4655 – Gilde/Parcom/Nedschroef)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2007/C 86/09)

1. Komise dne 12. dubna 2007 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾, kterým podniky Gilde Buy-Out Management Holding B.V. („Gilde“, Nizozemsko) a Parcom Ventures B.V. („Parcom“, Nizozemsko) patří do skupiny ING Group (Nizozemsko) získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení Rady na základě veřejné nabídky na koupi akcií zveřejněné dne 20. dubna 2007 společnou kontrolu na podnikem Koninklijke Nedschroef Holding N.V. („Nedschroef“, Nizozemsko).

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Gilde: soukromé kapitálové investice,
- podniku Parcom: soukromé kapitálové investice,
- podniku Nedschroef: výroba spojovacích materiálů, strojů a obráběcích strojů.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení (ES) č. 139/2004. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno. V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽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 (č. faxu (32-2) 296 43 01 nebo 296 72 44) či poštou s uvedením čísla jednacího COMP/M.4655 – Gilde/Parcom/Nedschroef, na adresu Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž Evropské komise:

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

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. C 56, 5.3.2005, s. 32.