



České vydání

Informace a oznámení

Svazek 52

18. dubna 2009

<u>Oznámení č.</u>	Obsah	Strana
	IV <i>Informace</i>	
	INFORMACE ORGÁNŮ A INSTITUCÍ EVROPSKÉ UNIE	
	Komise	
2009/C 89/01	Směnné kurzy vůči euru	1
<hr/>		
	V <i>Oznámení</i>	
	SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ	
	Komise	
2009/C 89/02	Výzva k předkládání návrhů projektů v oblasti ekologických inovací v Rámcovém programu pro konkurenceschopnost a inovace (CIP, Rozhodnutí 1639/2006/ES Evropského Parlamentu a Rady)	2
2009/C 89/03	Oznámení o nabídkovém řízení na nákup sušeného odstředěného mléka platebními agenturami	3

JINÉ AKTY

Komise

2009/C 89/04	Zveřejnění žádosti o zápis podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin.....	4
2009/C 89/05	Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin	9
2009/C 89/06	Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin	13



IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ A INSTITUCÍ EVROPSKÉ UNIE

KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

17. dubna 2009

(2009/C 89/01)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,3058	AUD	australský dolar	1,8125
JPY	japonský jen	129,67	CAD	kanadský dolar	1,5815
DKK	dánská koruna	7,4492	HKD	hongkongský dolar	10,1202
GBP	britská libra	0,88280	NZD	novozélandský dolar	2,2891
SEK	švédská koruna	11,0405	SGD	singapurský dolar	1,9603
CHF	švýcarský frank	1,5218	KRW	jihokorejský won	1 734,10
ISK	islandská koruna		ZAR	jihoafrický rand	11,6983
NOK	norská koruna	8,7440	CNY	čínský juan	8,9220
BGN	bulharský lev	1,9558	HRK	chorvatská kuna	7,3843
CZK	česká koruna	26,797	IDR	indonéska rupie	14 037,35
EEK	estonská koruna	15,6466	MYR	malajsijský ringgit	4,7224
HUF	maďarský forint	293,85	PHP	filipínské peso	62,370
LTL	litevský litas	3,4528	RUB	ruský rubl	43,6835
LVL	lotyšský latas	0,7092	THB	thajský baht	46,317
PLN	polský zlotý	4,2925	BRL	brazilský real	2,8366
RON	rumunský lei	4,2149	MXN	mexické peso	17,0616
TRY	turecká lira	2,1052	INR	indická rupie	65,1070

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

V

(Oznámení)

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

KOMISE

Výzva k předkládání návrhů projektů v oblasti ekologických inovací v Rámcovém programu pro konkurenceschopnost a inovace (CIP, Rozhodnutí 1639/2006/ES Evropského Parlamentu a Rady)

(2009/C 89/02)

Výkonná agentura pro konkurenceschopnost a inovace (EACI) tímto zveřejňuje výzvu k předkládání návrhů pilotních projektů a projektů tržní replikace týkajících se ekologických inovací v rámci programu CIP. Uzávěrka této výzvy je dne 10. září 2009 pro všechny typy projektů.

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

http://ec.europa.eu/environment/etap/ecoinnovation/call_en.htm

Helpdesk můžete kontaktovat prostřednictvím e-mailu:

http://ec.europa.eu/environment/etap/ecoinnovation/contact_en.htm

Oznámení o nabídkovém řízení na nákup sušeného odstředěného mléka platebními agenturami

(2009/C 89/03)

1. Nabídkové řízení na nákup sušeného odstředěného mléka platebními agenturami bylo zahájeno nařízením Komise (ES) č. 310/2009 ⁽¹⁾. Platná ustanovení jsou uvedena v kapitole II oddílu 4 nařízení Komise (ES) č. 214/2001 ⁽²⁾.
2. Lhůta pro podávání nabídek pro první dílčí řízení končí dne 21. dubna 2009.
3. Nabídky se předkládají platebním agenturám. Adresy platebních agentur jsou uvedeny na internetové stránce systému CIRCA Evropské komise (<http://circa.europa.eu/Public/irc/agri/lait/library?l=/&vm=detailed&sb=Title>).

⁽¹⁾ Úř. věst. L 97, 16.4.2009, s. 13.

⁽²⁾ Úř. věst. L 192, 7.2.2001, s. 100.

JINÉ AKTY

KOMISE

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

(2009/C 89/04)

Tímto zveřejněním se uděluje právo vznést proti zápisu námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006. ⁽¹⁾ Komise musí prohlášení o námitce obdržet do šesti měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„TRUSKAWKA KASZUBSKA“ NEBO „KASZĘBSKŌ MALĘNA“

č. ES: PL-PGI-0005-0593-19.03.2007

CHZO (X) CHOP ()

1. **Název**

„Truskawka kaszubska“ nebo „kaszębskŌ malęna“

Název „truskawka kaszubska“ se obvykle používá při obchodování s tímto produktem, zejména mezi Kašuby a osobami nekašubského původu. Tento název se používá, když se produkt vyváží na zahraniční trhy nebo se prodává v jiných částech Polska než v Kašubsku. Druhým používaným názvem je „kaszębskŌ malęna“. Tento název se nejčastěji používá v běžné řeči. Pochází z kašubského jazyka, a proto jej nejvíce používají obyvatelé regionu, tj. Kašubové. Oba názvy jsou zaměnitelné.

2. **Členský stát nebo třetí země**

Polsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potravin**

Druh produktu (podle přílohy II)

Kategorie: ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované – třída 1.6

(1) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

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

Pod názvem „truskawka kaszubska“ nebo „kaszëbskô malëna“ lze prodávat pouze tyto odrůdy jahod s následujícími senzorickými vlastnostmi:

Ovoce určené k přímé spotřebě (dezert)

1. Elsanta

1.1 Vzhled a tvar: ovocný plod o průměru nejméně 18 mm, oble kuželovitého až kuželovitého tvaru, celistvý, nepoškozený, se stopkou.

1.2 Oplodí je světlíčervené, lesklé, spíše rovnoměrného zbarvení; barva dužiny je světlorůžová až světlíčervená, spíše jednolitá v řezu.

1.3 Konzistence: dužina je velmi šťavnatá a pevná.

1.4 Chuť a vůně: sladká, aromatická, vyvážená, připomínající lesní jahodu.

2. Honeoye

2.1 Vzhled a tvar: ovocný plod o průměru nejméně 18 mm, kuželovitého až oble kuželovitého tvaru, zužující se u kališních lístků tak, že tvoří krček, celistvý, nepoškozený, se stopkou.

2.2 Barva: výrazně červená až tmavočervená, jednolitá po celém povrchu, vysokého lesku. Dužina je spíše rovnoměrného světlíčerveného zbarvení.

2.3 Konzistence: dužina je šťavnatá a velmi pevná.

2.4 Chuť a vůně: sladká, aromatická, vyvážená, připomínající lesní jahodu.

Jahody „truskawka kaszubska“ nebo „kaszëbskô malëna“ odrůd Elsanta a Honeoye musí být zařazeny do třídy „výběr“ nebo do „třídy I“. Jahody „truskawka kaszubska“ nebo „kaszëbskô malëna“ musí mít tyto vlastnosti:

— musí mít výraznou červenou barvu a alespoň 80% zbarvení;

— musí mít stejnoměrný tvar, bez nepravidelností;

— musí být pevné na omak, beze stop hniloby nebo znaků nákazy.

Ovoce určené ke zpracování

3. Senga Sengana

3.1 Vzhled a tvar: ovocný plod různých velikostí, široký a kuželovitý, se zkrácenou špičkou, srdcovitého, srdcovitě kulatého a kulatě zaobleného tvaru, celistvý bez poškození, se stopkou nebo bez stopky.

3.2 Barva: výrazně červená až tmavočervená, rovnoměrná po celém povrchu. Dužina je výrazně červeného a spíše rovnoměrného zbarvení.

3.3 Konzistence: dužina je pevná, šťavnatá nebo velmi šťavnatá a tvrdší.

3.4 Chuť a vůně: sladká, aromatická, vyvážená, připomínající lesní jahodu.

3.2 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

—

3.3 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

—

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

Všechny fáze produkce jahod „truskawka kaszubska“ nebo „kaszëbskô malëna“ musí probíhat v zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4. Pozemky určené k pěstování se musí vyznačovat chudou půdou třídy IV, V nebo VI. Plody se sbírají ručně poté, co dozrají, jsou řádně vyvinuté, zdravé, čerstvé, pevné, celistvé, nepoškozené, nerozdrcené, nenavlhle, čisté, bez plísně a bez reziduí přípravků na ochranu rostlin. Jahody musí být sázeny v řadě s rozestupy 20–35 cm. Vzdálenost mezi řadami musí být 70–100 cm. Používá-li se hnůj, nesmí jeho dávka přesáhnout 30 tun na hektar. Nejsou povoleny pěstitelské metody, zejména intenzivní hnojení, jejichž cílem je získat více než 25 tun jahod z jednoho hektaru.

3.5 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Jahody musí být ukládány ve vrstvách, jejichž hloubka nepřesahuje 10 cm.

3.6 Zvláštní pravidla pro označování

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

„Truskawka kaszubska“ nebo „kaszëbskô malëna“ se produkují v okrese měst Kartuzy, Kościerzyna a Bytów, jakož i v obcích Przywidz, Wejherowo, Luzino, Szemud, Linia, Łęczycze a Cewice.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Přírodní podmínky v oblasti produkce jahod „truskawka kaszubska“ nebo „kaszëbskô malëna“ uvedené v bodě 4 jsou stejnorodé. Dotyčná oblast se zeměpisně označuje jako kašubská jezerní oblast a historicky je známá jako Kašubsko.

Přírodní prostředí v kašubské jezerní oblasti se od prostředí okolních oblastí liší podnebím, reliéfem a typem půdy.

Kašubská jezerní oblast se vyznačuje o něco drsnějším podnebím než oblasti okolní. Je to dáno vysokou nadmořskou výškou od 180 do 300 m n. m. K drsnosti podnebí přispívají také časté přílivy masy polárního kontinentálního vzduchu z východu. Ve srovnání s pobřežním podnebím zde dochází ke značným sezónním výkyvům teplot. Roční úhrn srážek s převládajícími západními větry dosahuje 700 mm a je o něco vyšší než celostátní průměr. Vegetační období trvá 180 až 200 dnů a je jedním z nejkratších v Polsku.

V dotčené oblasti převládají podzoly tvořené na písčitém, šterkovitém a hlinitém podkladu. Jedná se půdy třídy IV, V a VI, tj. o nejméně úrodné typy půd. V menší míře se vyskytují hnědozemě tvořené na podkladu šterkovitém a jílovitém, které jsou o něco úrodnější než podzoly. Pozemky vybrané k pěstování mají obvykle pH v rozmezí 5,0 a 6,0. Kašubská jezerní oblast má členitý postglaciální reliéf, který se vyznačuje velkým počtem rybníků a jezer s kanály. Oblast produkce jahod „truskawka kaszubska“ nebo „kaszëbskô malëna“ zahrnuje 32 obcí, z nichž 21 leží ve znevýhodněných oblastech v nížinné zóně II a 10 v nížinné zóně I.

5.2 Specifičnost produktu

Specifičnost jahod je dána především jejich velmi silnou, výjimečnou a intenzivní chutí a vůní. Pro jahody „truskawka kaszubska“ nebo „kaszëbskô malëna“ je dále příznačné to, že jsou sladší než jahody z jiných regionů.

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

Specifické jakostní znaky popsáné u jahod „truskawka kaszubska“ nebo „kaszëbskô malëna“ v bodě 5.2 jsou dány specifickými podnebnými a půdními faktory popsánými v bodě 5.1.

Chudé půdy a drsné podnebí kašubské jezerní oblasti u jahod zpožďují dobu květu a zkracují jejich vegetační období. Vystavení přírodním faktorům, zejména drsnému podnebí, má pozitivní vliv na tvorbu a zrání jahod, přestože chudé půdy a nepříznivé pěstitelské podmínky jsou pro jiné plodiny nevhodné. Velké rozdíly v relativní nadmořské výšce umožňují jahody pěstovat na svazích vystavených slunečnímu světlu, které zajišťuje řádné zrání plodu. Tyto faktory a mírná kyselost půd přispívají k růstu jahod.

Podle historických údajů bylo pěstování jahod v Kašubsku zahájeno ve 20. a 30. letech 20. století. Díky vysoké jakosti a rostoucí oblíbenosti jahod se jahodová pole za více než jedno půlstoletí rozšířila tak, že se stala nedílnou součástí rázu kašubské krajiny. Vzhledem k jejich hojnému počtu bylo začátkem 70. let 20. století rozhodnuto o tom, že bude uspořádána slavnost sběru jahod. Jedná se o venkovní událost, která se každoročně koná první červencovou nedělí. Slavnost sběru jahod je největší krajeovou událostí, která láká desítky tisíc návštěvníků, jejichž počet každým rokem vrůstá. O oblíbenosti této slavnosti svědčí i to, že v roce 2005 byly za jediný den prodány téměř dvě tuny jahod.

Dobrou pověst jahod „truskawka kaszubska“ nebo „kaszëbskô malëna“ potvrzují mnohé články a jiné důkazy, které dokládají, že se staly součástí kultury a identity obyvatel Kašubska. Místní tisk zveřejňuje informace zásadního významu pro pěstitele jahod a podrobně se vyjadřuje k jejich snaze spojit síly, zaujmout k jahodám „truskawka kaszubska“ nebo „kaszëbskô malëna“ společné stanovisko a zároveň podnikat opatření zaměřená na ochranu jejich specifické jakosti, vůně a chuti.

Dobrá pověst jahod „truskawka kaszubska“ nebo „kaszëbskô malëna“ se odráží také v opatřeních, jež podnikají obchodníci (chládirny a zpracovatelské závody), kteří si na nákup jahod „truskawka kaszubska“ nebo „kaszëbskô malëna“ nechávají rezervu, protože se objevují později než jahody z jiných regionů Polska. Tuto pověst potvrzují rovněž snahy prodávat jahody z jiných regionů, které dozrávají dříve, pod názvem „truskawka kaszubska“ nebo „kaszëbskô malëna“.

Dobrou pověst jahod „truskawka kaszubska“ nebo „kaszëbskô malëna“ a její silné vazby na zeměpisnou oblast uvedenou v bodě 4 potvrzují též výsledky průzkumů mínění spotřebitelů. Až 67 % respondentů znalo alespoň jeden z názvů, pod kterými se produkt prodává („truskawka kaszubska“ nebo „kaszëbskô malëna“). „Truskawka kaszubska“ je pokládána za jahodu, která je chutnější (73 %) a sladší (68 %) než jiné jahody. Přibližně 64 % dotázaných se domnívalo, že „truskawka kaszubska“ nebo „kaszëbskô malëna“ je typický produkt Kašubska. Obyvatelé Pomoranska a Kašubska si dále myslí, že jahody jsou druh ovoce, který je pro region bezesporu nejtypičtější. Téměř jedna třetina Kašubů je zmíní okamžitě a takřka 80 % si uvědomuje, že mají pro region jedinečný význam.

Odkaz na zveřejnění specifikace

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

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

(2009/C 89/05)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„MARRONI DEL MONFENERA“

č. ES: IT-PGI-0005-0563-08.11.2006

CHZO (X) CHOP ()

1. **Název:**

„Marroni del Monfenera“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1 *Druh produktu [podle přílohy II]*

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*

Kaštany „Marroni del Monfenera“ jsou plody v nezměněném stavu získané z místního ekotypu rostlin druhu *Castanea sativa* Mill. variety *sativa*.

Při uvedení ke spotřebě musí mít produkty tyto vlastnosti: semeno: po jednom v každém plodu, převážně hladké nebo lehce vráscité; dužina: světle oříškové barvy přecházející do slámově žluté, těstovité/moučné konzistence, sladké a příjemné chuti; vnější slupkovitá část osemení: oříškové barvy, vláknitě-blanité a odolné struktury, nepatrně pronikající do semena; oplodí: zářivě kaštanové barvy, s tmavšími rýhami, které se rozvětvují ve svislém směru, kožnaté a odolné struktury, s plstnatým povrchem s plstnatými zbytky čnělky; jizva po poutku na semeni: převážně vejčitého tvaru, barvy světlejší než u oplodí, s více či méně znatelnými paprsky, které se rozvětvují od středu směrem k okraji, nepřesahuje boční strany plodu; plod: vejčitého tvaru s mírně vyčnívajícím vrcholem, s jednou boční stranou převážně plochou a druhou silně konvexní; počet plodů: nižší nebo rovný 90 na kilogram. Ostnitá tobolka obsahuje nejvýše tři plody.

Označení CHZO mohou získat plody spadající do kategorie Extra (velikost plodu větší než 3 cm, nejvýše 4 hmotnostní procenta plodů mají vnitřní vrstvu oplodí napadenou hmyzem, nejvýše 3 hmotnostní procenta plodů vykazují rozhlodané oplodí) a do kategorie I (velikost plodu mezi 2,8 a 3 cm, nejvýše 6 hmotnostních procent plodů má vnitřní vrstvu oplodí napadenou hmyzem, nejvýše 5 hmotnostních procent plodů vyazuje rozhlodané oplodí).

(1) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Nepoužije se.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

Nepoužije se.

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

Sběr, třídění, očišťování, kalibrace a máčení musí probíhat v zeměpisné oblasti produkce.

Produkt, který není uveden na trh do 48 hodin od sběru, se máčí. Tato činnost spočívá v tom, že se kaštiny „Marroni del Monfenera“ na dobu maximálně devíti dní ponoří do vody o okolní teplotě. Následně se kaštiny „Marroni del Monfenera“ vytáhnou z vody a osuší se v příslušném zařízení. Tato fáze umožňuje zachovat produkt v čerstvém stavu po dobu nejvýše tří měsíců.

Máčení se musí provést do několika málo hodin po sběru, aby se zabránilo započetí kvasných procesů během přepravy, zejména v letech, kdy se sběr provádí v deštivém období, nebo v době, kdy jsou teploty ještě vysoké.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Produkt musí být zabalen do příslušných síťovaných sáčků na potraviny, které jsou na horním okraji uzavřeny zatavením nebo sešitím. Hmotnost balení činí 1, 2, 3 kg (balení uzavřená zatavením), 5 a 10 kg (balení uzavřená sešitím).

K uvedení ke spotřebě nesmí dojít dříve než 15. září každého roku.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

Na etiketě balení je vedle grafického symbolu Společenství a příslušných výrazů a informací podle požadavků právních předpisů povinně uvedeno následující: text „Marroni del Monfenera“ následovaný zkratkou IGP (CHZO) o rozměrech větších, než jsou rozměry všech dalších informací nacházejících se na etiketě, jako jsou jméno, obchodní firma, adresa balírny, logo, příslušná obchodní kategorie (Extra nebo I) a původní brutto hmotnost.



Logo je tvořeno dvěma soustřednými od sebe oddělenými ovály, uvnitř nichž je vyobrazena kopcovitá podhorská oblast Pedemontana del Grappa. Rozprostírající se nížina je rozdělena řekou Piavou, která vytéká ze středu a dělí logo na dvě asymetrické části. Dva kaštanovníky, z nichž jeden se nalézá nalevo a jeden napravo od koryta řeky, jsou obsypány kaštany. Dále jsou zobrazeny dvě ostnitě toboľky a deset kaštanů ovinutých dvěma listy. Celý obrázek mírně přesahuje oválný rámeček směrem doleva.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast produkce kaštanů „Marroni del Monfenera“ zahrnuje území následujících obcí správní oblasti Treviso: Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Paderno del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba, Pederobba, San Zenone degli Ezzelini, Fonte, Asolo, Maser, Castelcucco, Monfumo, Cornuda, Montebelluna, Caerano di San Marco, Crocetta del Montello, Volpago del Montello, Giavera del Montello, Nervesa della Battaglia.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Většina půd využívaných k produkci kaštanů „Marroni del Monfenera“ spadá do skupiny 21 pozemkové mapy Itálie, která se nazývá „kyselé hnědozemě, vyluhované hnědozemě, hnědozemě a litosoly“. Jedná se o skupinu půd, která se v této oblasti nachází výlučně v horopisné oblasti na pravém břehu řeky Piavy, podél podhorského vrstevnicového pásu zabírajícího velkou část zeměpisné oblasti produkce. Uvedené půdy jsou charakterizovány velmi kyselou až kyselou reakcí, nízkým nasycením zásadami a vysokou měrou mineralizace organických látek.

Podnebí je nižšího subalpského typu, velmi vlhké a ovlivněné svahy předhůří Alp s prudkými úbočími orientovanými na jih. Díky tomuto specifickému uspořádání a orientaci stoupají masy vzduchu z nížiny a přinášejí bohaté srážky, omezují výskyt jarních mrazíků a zajišťují potřebný odtok srážkových vod. Tato rovnováha přírodních podmínek činí půdy a okolní prostředí obzvlášť příhodnými pro produkci kaštanů „Marrone del Monfenera“.

5.2 Specifičnost produktu

Vlastnosti, které dávají kaštanům s chráněným zeměpisným označením „Marroni del Monfenera“ jedinečný charakter a které je odlišují od ostatních produktů spadajících do téže obchodní kategorie, jsou velmi sladká chuť dužiny, homogenní a kompaktní struktura plodu a jeho těstovitá/moučná konzistence. Tyto vlastnosti, zejména pak chuť, vyplývají ze zvláštních průměrných hodnot chemického složení kaštanů „Marroni del Monfenera“. Porovnání s hodnotami chemického složení kaštanů vypočtenými ústavem INRAN (*Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione* – Národní ústav pro výzkum potravin a výživy) ukazuje, že kaštany „Marroni del Monfenera“ obsahují vyšší množství sacharidů, tuků a draslíku, jakož i nižší množství sodíku.

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

Chemické složení plodů, a tudíž jejich jakost, jsou spojeny s tím, že kaštanovníku, coby výrazně acidofilnímu druhu, svědčí, že se v rámci oblasti produkce „Marroni del Monfenera“ vyskytují podhorské půdy, které jsou převážně kyselé a mají opačnou chemickou reakci než půdy okolních oblastí. Takové půdy se v ostatních podhorských oblastech správní oblasti Treviso nenacházejí.

To způsobuje, že kaštany „Marroni del Monfenera“ obsahují vyšší množství draslíku a nižší množství sodíku než jiné kaštany. Zjištění vyplývá z porovnání hodnot chemického složení zmíněných dvou produktů, které se nacházejí v tabulkách INRAN u odkazu pro kaštany.

Jakost plodů je dána i tím, že kaštanovník využívá bohatých průměrných ročních srážek, které umožňují vyluhování zásad z půdy, čímž se zachovává její kyselost. Mimoto zvláštní uspořádání a orientace podhorského pásu území značně omezují výskyt jarních mrazíků, vůči nimž je rostlina obzvlášť citlivá.

Vedle těchto důležitých přírodních činitelů má zásadní význam rovněž činitel lidský. Pěstování kaštanovníků „Marroni del Monfenera“ sahá do období středověku, jak dokazuje dokument z roku 1351, který stanovil pro hlavy rodin z dané oblasti pravidla sběru. Ochranu kaštanových lesíků v oblasti produkce kaštanů „Marroni del Monfenera“ potvrzují rovněž notářské zdroje z následujících staletí, které příslušným orgánům oznamovaly protiprávní kácení v kaštanových lesících či přítomnost zvířat pasoucích se mimo sezónu, která narušovala sběr kaštanů. Tradice pěstování se zachovala do současnosti i díky tomu, že se zrodily početné akce, mimo jiné prodejní výstava kaštanů „Marroni del Monfenera“, která se poprvé konala v roce 1970.

Početné každoročně konané akce prokazují význam kaštanů „Marroni del Monfenera“ pro místní hospodářství a jejich pověst. Mimoto u příležitosti třicátého ročníku prodejní výstavy obec Pederobba, která akci hostí, podpořila vydání série pohlednic a speciálního poštovního razítka.

Odkaz na zveřejnění specifikace

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní postup námítky tím, že zveřejnil návrh uznání CHOP „Marroni del Monfenera“ v Úředním věstníku Italské republiky č. 276 ze dne 26. listopadu 2005.

Úplné znění specifikace produkce je k dispozici

— na této adrese:

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

nebo

— lze přímo vstoupit na domovskou stránku ministerstva (www.politicheagricole.it) a kliknout na „Prodotti di Qualità“ (Jakostní produkty – vlevo na obrazovce) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU (nařízení (ES) č. 510/2006)).

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

(2009/C 89/06)

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

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„INSALATA DI LUSIA“

č. ES: IT-PGI-0005-0433-22.11.2004

CHOP () CHZO (X)

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. Příslušný orgán členského státu:

Název: Ministero delle politiche agricole e forestali

Adresa: Via XX Settembre n. 20 –
00187 Roma
ITALIA

Tel.: +39 064819968

Fax: +39 0642013126

E-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. Skupina:

Název: Cooperativa Ortolani di Lusìa s.c.r.l.

Adresa: Via Provvidenza, 1 –
45020 Lusìa (RO)
ITALIA

Tel.: +39 0425607069

Fax: +39 0425667722

E-mail: ortolani@gal.adigecolli.it

Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ()

3. Druh produktu:

Třída 1.6

Ovoce, zelenina a obiloviny čerstvé nebo zpracované podle přílohy II – salát

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

4.1. Název:

„Insalata di Lusìa“

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93,31.3.2006, s. 12.

4.2. Popis:

Chráněné zeměpisné označení „Insalata di Lusìa“ je vyhrazeno výlučně pro salát *Lactuca Sativa* v jeho dvou varietách *Cappuccia* a *Gentile*.

Lodyha: krátká, o maximální délce 6 cm, velmi dužnatá, vyrůstají z ní listy.

Chuť: čerstvá a křupavá.

Rostlina: produkt ve skleníku vykazuje uzavřenější strukturu se srdíčkem mírně otevřenějším než při pěstování na poli.

Základní znaky:

- lehkost hlávky;
- měkkost daná tím, že produkt není vláknitého charakteru, spolu s pevností ještě 10–12 hodin po sklizení, bez projevů dřevnatění;
- křupavost mladých, čerstvých a pevných listů;
- znatelná lahodnost, díky níž není nutné používat v zálivce kuchyňskou sůl.

4.3. Zeměpisná oblast:

Oblast produkce zahrnuje níže uvedené obce, které se nacházejí ve správních oblastech Rovigo a Padova:

- správní oblast Rovigo: Lusìa, Badia Polesine, Lendinara, Costa di Rovigo, Fratta Polesine, Villanova del Ghebbo a Rovigo;
- správní oblast Padova: Barbona, Vescovana a Sant'Urbano.

4.4. Důkaz původu:

Každá fáze procesu produkce se sleduje, přičemž se zaznamenávají všechny vstupy a výstupy. Tímto způsobem, jakož i zápisem katastrálních parcel, na nichž se produkt pěstuje, a názvů producentů a balíren do příslušných rejstříků vedených kontrolním subjektem a také ohlášením produkovaných množství kontrolnímu subjektu je zaručena sledovatelnost produktu.

Všechny fyzické i právnické osoby, které jsou zapsány do příslušných rejstříků, budou podrobeny kontrole ze strany kontrolního subjektu v souladu se specifikací produkce a příslušným plánem kontroly.

4.5. Metoda produkce:

Půda musí být tvořena nejméně 30 % písku a nejvýše 20 % jílu. Mimoto musí být k dispozici voda na zavlažování. Salát „Insalata di Lusìa“ se může pěstovat buď na poli, nebo pod ochranným krytem.

Pokud jde o přípravu půdy, nejméně jednou ročně se povinně provádí orba (nebo obdobné obdělávání), aby se do hloubky 30–40 cm zapracovaly jednak zbytky předchozí kultury, jednak hnojiva používaná pro hloubkové hnojení.

V případě pěstování ve skleníku je s ohledem na obtíže, které může takové obdělávání v omezeném prostoru způsobit, jako alternativa dovoleno přerývání nebo pletí.

U následných pěstebních cyklů jsou povoleny činnosti s cílem obnovit strukturu půdy a zapracovat případné zbytky kultur orbou, přerýtím, okopáním či pletím.

Následně po uvedených operacích, tj. před přesazením, se provede kypření nebo uvláčení a poté drčení hrud, aby se půda zjemnila a vyrovnal terén, čímž se vytvoří optimální podmínky pro zakořenění zasazených rostlinek.

Vzhledem k fyzikálně-agronomickým vlastnostem půdy vymezené oblasti není povinný žádný systém střídání plodin.

Přesazování se provádí tehdy, když mají rostlinky alespoň tři pravé listy a obal hlíny na kořenech. Tvar výsadby je následující: 30–40 cm mezi řádky, 30–35 cm v rámci řádku.

O množství dusíku, fosforu a draslíku v dávkách hnojiva, které se má použít v jednotlivém pěstebním cyklu, se rozhoduje na základě analýzy půdy, v žádném případě však nesmí přesáhnout následující počet jednotek na hektar: 150 jednotek dusíku, 100 jednotek fosforu, 200 jednotek draslíku.

Povinně se přidává uzrálá chlévská mrva nebo jiné organické komposty.

Použití chemických hnojiv obohacených dusíkem musí být rozděleno nejméně na dvě dávky, přičemž hnojení před přesazením nesmí překročit 50 % množství, které se má použít, a poslední hnojení se musí provést nejpозději 15 dní po přesazení.

Metody zavlažování dovolují použití stříkací hadice („manichetta“ – zavlažování po kapkách) nebo kropení s nízkým průtokem (malá zavlažovací zařízení), aby se zabránilo upěchování půdy.

S plevelem se bojuje agronomickými technikami (přihnutí suchého listí, výsev krycích plodin, plení, kypření) a/nebo chemickými produkty (herbicidy). Maximální jednotková produkce za produkční cyklus vztažená na hektar činí u kultivaru *Cappuccia* 55 tun a u kultivaru *Gentile* 50 tun.

Po sběru následuje konečná úprava, která spočívá v očišťování hlávek (odstraňování spodních listů) a poté v umístování hlávek salátu do přepravek používaných k prodeji. Obě činnosti se provádějí na poli, aby se předešlo další manipulaci, a tím i dalšímu zhoršení jakosti produktu.

Po provedení uvedených činností se produkt přepraví do hlavního sídla producenta, kde se salát omyje, aniž by se vyndával z obalu. Po omytí se zabalení dokončí – na horní část obalu se umístí průhledný film.

V případě, že je jednotlivý podnik sdružen v družstvu producentů, mohou se výše uvedené činnosti provádět v sídle družstva samotného.

Je důležité, aby se balení provedlo ve vymezené oblasti, neboť sběr, očišťování, omývání a balení se musí provést bezprostředně po sobě, aby nebyly narušeny fyzikální a organoleptické vlastnosti produktu. Pokud by byl salát „Insalata di Lusìa“ vystaven nadměrné manipulaci a dlouhé přepravě, listy by byly méně tuhé a křupavé.

4.6. Souvislost:

Spotřebitel u salátu „Insalata di Lusìa“ oceňuje lehkost jeho hlávek, dobré uchování, skutečnost, že není vláknitého charakteru (rostlina je z velké části tvořena vodou), křupavost mladých listů, které jsou čerstvé a pevné, a přirozenou lahodnost.

Tyto vlastnosti souvisejí se zeměpisnou oblastí a výjimečnou kombinací některých půdních a klimatických faktorů ovlivňujících území produkce salátu „Insalata di Lusìa“, jako jsou úrodné sypké půdy bohaté na minerální soli, atmosférická vlhkost nebo trvalý zdroj vody podél kanálů.

Chuťovou zvláštností salátu „Insalata di Lusìa“ je znatelná lahodnost, díky níž není nutná slaná zálivka; lahodnost je dána půdami bohatými na minerální soli. Půdy předmětné oblasti CHZO jsou tvořeny povrchovou vrstvou písků, které byly nanoseny v průběhu četných záplav, k nimž došlo v předrománském období a v raném středověku v důsledku rozvodnění některých ramen řeky Tartaro a v období středověku a novověku protržením hrází na řece Adiže. K velkému protržení hrází na řece Adiže došlo naposledy na konci 19. století a srovnání obřích písčinych dun, které tato záplava vytvořila, si vyžádalo úsilí až do roku 1960. Na těchto písčinych, které scelilo jedno století přirozené vegetace, se pěstuje salát „Insalata di Lusìa“, který je více než jiné druhy bohatý na draslík a vápník.

Vysoká hladina spodní vody (zajišťovaná řekou Adiže) pod obdělávanou půdou na visutých pozemcích a zavlažovací nádrže, které vždy zůstávají naplněny, udržují konstatní vlhkost půdy, takže je možné omezit zavlažování ve fázi bezprostředně navazující na přesazení. To vede k menší rozbredlosti listů, menší ztrátě obsažených výživných látek a menší potřebě ošetření fungicidy.

Povrchová hladina spodní vody se nachází v hloubce jednoho metru a je udržována soustavou umělých kanálů. Souhrn všech těchto faktorů umožňuje snížit počet zavlažovacích operací, a tím brání i šíření hniloby. Díky tomu si salát „Insalata di Lusìa“ zachovává typickou čerstvou chuť a křupavost, které jej odlišují od salátů produkovaných v jiných oblastech.

Zdroj vody zajištěný řekou Adiže, hladina spodní vody a struktura půdy umožňují úspěšné pěstování salátu i během letního období (červenec–srpen), což zaručuje, že salát je na trhu po deset až jedenáct měsíců v roce.

Sypké, středně těžké půdy s hrubou strukturou, které jsou pro oblast podél hrází na řece Adiže typické, a dobrá propustnost, která podporuje odtok dešťové vody, umožňují provádět pěstební operace optimálním způsobem za jakýchkoli klimaticko-meteorologických podmínek.

Kromě výše uvedených skutečností jsou to rovněž zkušenosti nabyté v průběhu padesáti let pěstování salátu a kvalifikovaná činnost producentů, které umožnily zdokonalit techniky produkce, a optimalizovat tak synergií vyplývající ze správné rovnováhy mezi půdními a agronomickými faktory.

4.7. Kontrolní subjekt:

Název: CSQA Srl Certificazioni (soukromý subjekt podle normy EN 45011)

Adresa: Via S. Gaetano, 74 Thiene (VI)
ITALIA

Tel.: +39 0445366094

Fax: +39 0445382672

E-mail: f.broggiato@csqa.it

4.8. Označování:

Aby mohl být salát, který nese CHZO „Insalata di Lusìa“, uveden ke spotřebě, musí být umístěn do přepravek z plastu, dřeva, kartónu, polystyrénu či jiných potravinářských materiálů.

Obsah každého balení musí být homogenní a obsahovat výhradně salát stejné variety, původu, druhu, kategorie a velikosti. Viditelná část balení musí být reprezentativní vůči celku.

Na vrchní části balení, která obsahuje produkt, je umístěn průhledný ochranný film z potravinářského materiálu, na němž je uvedeno výlučně logo CHZO „INSALATA DI LUSIA“ a který umožňuje jak viditelnost, tak přirozenou prodyšnost.

Na přepravkách musí být viditelné logo CHZO o rozměrech ne menších než rozměry dalšího textu případně uvedeného na témže obalu.



Logo je tvořeno písmeny „i“ (nad nímž se nachází tečka elipsovitého tvaru) a „L“. Vnitřní strana písmen má konkávní tvar a tvoří elipsovitý rámeček, uprostřed nějž je stylizovaným způsobem vyvedena středověká věž v Lusii. Vnější část a část, která se nachází nad logem, jsou vymezeny rámečkem, vně něhož je v horní části uprostřed vyveden nápis „IGP“ (CHZO). Ve spodní části loga, která je uvnitř rámečku, se nachází text „INSALATA di LUSIA“.

Logo CHZO „INSALATA DI LUSIA“, které již bylo umístěno na přepravkách, nesmí být použito opakovaně.

CENY PŘEDPLATNÉHO NA ROK 2009 (bez DPH, včetně poštovního za obvyklou zásilku)

Úřední věstník EU, řady L + C, pouze tištěné vydání	22 úředních jazyků EU	1 000 EUR ročně (*)
Úřední věstník EU, řady L + C, pouze tištěné vydání	22 úředních jazyků EU	100 EUR měsíčně (*)
Úřední věstník EU, řady L + C, tištěné vydání + roční CD-ROM	22 úředních jazyků EU	1 200 EUR ročně
Úřední věstník EU, řada L, pouze tištěné vydání	22 úředních jazyků EU	700 EUR ročně
Úřední věstník EU, řada L, pouze tištěné vydání	22 úředních jazyků EU	70 EUR měsíčně
Úřední věstník EU, řada C, pouze tištěné vydání	22 úředních jazyků EU	400 EUR ročně
Úřední věstník EU, řada C, pouze tištěné vydání	22 úředních jazyků EU	40 EUR měsíčně
Úřední věstník EU, řady L + C, měsíční CD-ROM (souhrnný)	22 úředních jazyků EU	500 EUR ročně
Dodatek k Úřednímu věstníku (řada S), CD-ROM, 2 vydání týdně	mnohojazyčné: 23 úředních jazyků EU	360 EUR ročně (= 30 EUR měsíčně)
Úřední věstník EU, řada C – Výběrová řízení	jazyky, kterých se týká výběrové řízení	50 EUR ročně

(*) Prodej podle jednotlivých čísel: do 32 stran: 6 EUR
od 33 do 64 stran: 12 EUR
více než 64 stran: cena stanovena jednotlivě

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 sepsovat všechny akty v irštině a zveřejňovat je v tomto jazyce, je *Úřední věstník* vydávaný v irském jazyce prodáván zvlášť.

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

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

Prodej a předplatné

Placené publikace vydávané Úřadem pro úřední tisky jsou k dispozici u našich distributorů. Seznam distributorů se nachází na této internetové adrese:

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

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

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