



<u>Oznámení č.</u>	Obsah	Strana
IV <i>Informace</i>		
INFORMACE ORGÁNŮ A INSTITUCÍ EVROPSKÉ UNIE		
Komise		
2009/C 104/01	Směnné kurzy vůči euru	1
2009/C 104/02	Správní komise pro sociální zabezpečení migrujících pracovníků – Přepočítací koeficienty měn podle nařízení Rady (EHS) č. 574/72.....	2
INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ		
2009/C 104/03	Informace sdělené členskými státy o státních podporách poskytovaných podle nařízení Komise (ES) č. 1857/2006 o použití článků 87 a 88 Smlouvy na státní podporu pro malé a střední podniky působící v produkci zemědělských produktů a o změně nařízení (ES) č. 70/2001.....	4

V Oznámení

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

Úřad pro výběr personálu Evropských společenství (EPSO)

2009/C 104/04	Oznámení o otevřených výběrových řízeních	8
---------------	---	---

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Komise

2009/C 104/05	Předběžné oznámení o spojení podniků – (Věc COMP/M.5507 – Q-Cells/Good Energies/Norsun/Sunfilm) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	9
---------------	---	---

2009/C 104/06	Předběžné oznámení o spojení podniků – (Věc COMP/M.5496 – Vattenfall/Nuon) ⁽¹⁾	10
---------------	---	----

JINÉ AKTY

Komise

2009/C 104/07	Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin	11
---------------	---	----

2009/C 104/08	Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin	16
---------------	---	----

2009/C 104/09	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.....	21
---------------	--	----



⁽¹⁾ Text s významem pro EHP

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ A INSTITUCÍ EVROPSKÉ UNIE

KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

5. května 2009

(2009/C 104/01)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,3403	AUD	australský dolar	1,7998
JPY	japonský jen	132,59	CAD	kanadský dolar	1,5669
DKK	dánská koruna	7,4482	HKD	hongkongský dolar	10,3873
GBP	britská libra	0,88590	NZD	novozélandský dolar	2,2994
SEK	švédská koruna	10,5865	SGD	singapurský dolar	1,9713
CHF	švýcarský frank	1,5113	KRW	jihokorejský won	1 700,30
ISK	islandská koruna		ZAR	jihoafrický rand	11,1356
NOK	norská koruna	8,6870	CNY	čínský juan	9,1407
BGN	bulharský lev	1,9558	HRK	chorvatská kuna	7,3979
CZK	česká koruna	26,478	IDR	indonéska rupie	14 106,66
EEK	estonská koruna	15,6466	MYR	malajsijský ringgit	4,7045
HUF	maďarský forint	283,26	PHP	filipínské peso	64,051
LTL	litevský litas	3,4528	RUB	ruský rubl	43,9435
LVL	lotyšský latas	0,7094	THB	thajský baht	47,058
PLN	polský zlotý	4,3483	BRL	brazilský real	2,8339
RON	rumunský lei	4,1632	MXN	mexické peso	17,7590
TRY	turecká lira	2,0918	INR	indická rupie	66,0770

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

SPRÁVNÍ KOMISE PRO SOCIÁLNÍ ZABEZPEČENÍ MIGRUJÍCÍCH PRACOVNÍKŮ

Přepočítací koeficienty měn podle nařízení Rady (EHS) č. 574/72

(2009/C 104/02)

Čl. 107 odst. 1, 2 a 4 nařízení (EHS) č. 574/72

Referenční období: duben 2009

Období pro podávání žádostí: červenec, srpen, září 2009

04-2009	EUR	BGN	CZK	DKK	EEK	LVL	LTL	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	26,7738	7,44913	15,6466	0,709290	3,45280	295,260	4,43256
1 BGN =	0,511300	1	13,6894	3,80874	8,00010	0,362660	1,76542	150,966	2,26637
1 CZK =	0,0373499	0,073049	1	0,278225	0,584400	0,0264919	0,128962	11,0279	0,165556
1 DKK =	0,134244	0,262554	3,59422	1	2,10046	0,0952178	0,463517	39,6368	0,595044
1 EEK =	0,0639116	0,124998	1,71116	0,476086	1	0,0453319	0,220674	18,8706	0,283292
1 LVL =	1,40986	2,75741	37,7473	10,5022	22,0595	1	4,86797	416,275	6,24929
1 LTL =	0,289620	0,566439	7,75423	2,15742	4,53157	0,205425	1	85,5132	1,28376
1 HUF =	0,00338685	0,00662399	0,0906787	0,0252291	0,0529926	0,00240226	0,0116941	1	0,0150124
1 PLN =	0,225603	0,441235	6,04026	1,68055	3,52992	0,160018	0,778963	66,6116	1
1 RON =	0,237863	0,465213	6,36850	1,77187	3,72175	0,168714	0,821293	70,2314	1,05434
1 SEK =	0,0919155	0,179768	2,46093	0,684690	1,43816	0,0651947	0,317366	27,1390	0,407421
1 GBP =	1,11413	2,17902	29,8295	8,29931	17,4324	0,790242	3,84687	328,959	4,93846
1 NOK =	0,113809	0,222588	3,04710	0,847778	1,78072	0,0807236	0,392960	33,6033	0,504465
1 ISK =	0,00598237	0,0117003	0,160171	0,0445635	0,0936038	0,00424324	0,0206559	1,76636	0,0265172
1 CHF =	0,660216	1,29125	17,6765	4,91804	10,3301	0,468285	2,27960	194,935	2,92645

04-2009	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,20410	10,8796	0,897560	8,78665	167,158	1,51466
1 BGN =	2,14956	5,56272	0,458922	4,49261	85,4677	0,774443
1 CZK =	0,157023	0,406351	0,0335238	0,328181	6,24333	0,0565723
1 DKK =	0,564375	1,46051	0,120492	1,17955	22,4399	0,203333
1 EEK =	0,268691	0,695331	0,0573645	0,561569	10,6833	0,0968041
1 LVL =	5,92719	15,3387	1,26543	12,3880	235,669	2,13545
1 LTL =	1,21759	3,15094	0,259951	2,54479	48,4122	0,438674
1 HUF =	0,0142386	0,036847	0,00303990	0,0297590	0,566138	0,00512990
1 PLN =	0,948459	2,45446	0,202492	1,98230	37,7113	0,341711
1 RON =	1	2,58785	0,213496	2,09002	39,7607	0,360280
1 SEK =	0,386422	1	0,0824997	0,807629	15,3644	0,139220
1 GBP =	4,68392	12,1213	1	9,78948	186,236	1,68753
1 NOK =	0,478464	1,23819	0,102150	1	19,0241	0,172381
1 ISK =	0,0251505	0,0650856	0,00536954	0,0525650	1	0,00906123
1 CHF =	2,77562	7,18286	0,592584	5,80109	110,360	1

1. Nařízení (EHS) č. 574/72 stanoví, že přepočet částek v určité měně do jiné měny se uskuteční podle přepočítacího koeficientu vypočteného Komisí na základě měsíčního průměru, během referenčního období uvedeného v článku 2, referenčních směnných kurzů měn zveřejněných Evropskou centrální bankou.
2. Referenčním obdobím bude:
 - měsíc leden pro přepočítací koeficienty platné od 1. dubna,
 - měsíc duben pro přepočítací koeficienty platné od 1. července,
 - měsíc červenec pro přepočítací koeficienty platné od 1. října,
 - měsíc říjen pro přepočítací koeficienty platné od 1. ledna.

Přepočítací koeficienty měn budou zveřejněny ve druhém *Úředním věstníku Evropské unie* (řada C) v měsících únoru, květnu, srpnu a listopadu.

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

Informace sdělené členskými státy o státních podporách poskytovaných podle nařízení Komise (ES) č. 1857/2006 o použití článků 87 a 88 Smlouvy na státní podporu pro malé a střední podniky působící v produkci zemědělských produktů a o změně nařízení (ES) č. 70/2001

(2009/C 104/03)

č.: XA 378/08

Činnosti uvedené v článku 15 nařízení Komise (ES) č. 1857/2006 ze dne 15. prosince 2006.

Členský stát: Španělsko

Dotčené/á odvětví: Mezioborová organizace Intercitrus je subjektem poskytujícím technickou pomoc, konečnými příjemci jsou zemědělci.

Region: Comunitat Valenciana

Název a adresa orgánu poskytujícího podporu:

Název režimu podpory nebo název podniku, který je příjemcem jednotlivé podpory: Entidad interprofesional cítrícola Intercitrus

Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación
C/Amadeo de Saboya, 2
46010 Valencia
ESPAÑA

Právní základ: Ayuda individual nominativa: Presupuestos de la Generalitat 2008, programa 714.60, Línea T2679000-„Promoción agroalimentaria de cítricos“.

Adresa internetových stránek:

http://www.agricultura.gva.es/especiales/ayudas_agrarias/pdf/INTERCITRUS.pdf

Roční výdaje plánované v rámci režimu nebo celková částka jednotlivé podpory poskytnuté podniku: 1 502 000 EUR

Další údaje: —

generální ředitelka pro uvádění produktů na trh
Marta VALSANGIACOMO GIL

Maximální míra podpory: 100 %

Datum uskutečnění: Ode dne zveřejnění evidenčního čísla žádosti o vynětí na internetových stránkách Generálního ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova Evropské komise.

č.: XA 400/08

Doba trvání režimu podpory nebo poskytování jednotlivé podpory: listopad 2008

Členský stát: Francie

Cíl podpory:

Informační kampaně na propagaci pomerančů a klementinek, jejichž cílem je zvýšit spotřebu, s důrazem na nutriční hodnotu a příznivé účinky na zdraví, v žádném případě však nejsou uvedeny odkazy na podniky, značky či původ. Propagační akce ve školách zaměřené na děti školního věku. Účast na výstavě Euroagro, rozšíření fotografické databáze a databáze receptů, plakátů a informačních letáků. Přezkum vědeckých údajů a jejich analýza za účelem předložení návrhů na zařazení do seznamů, které jsou vypracovávány v rámci nařízení Společenství 1924/2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin. Zlepšení znalostí o vývoji trhů.

Název režimu podpory nebo název podniku, který je příjemcem jednotlivé podpory: Accompagnement au développement des produits relevant du régime de qualité „Agriculture biologique“.

Právní základ:

Code Général des collectivités territoriales, notamment son article L 1511-2

Délibération du Conseil régional de Bourgogne

Roční výdaje plánované v rámci režimu nebo celková částka jednotlivé podpory poskytnuté podniku: 500 000 EUR

Maximální intenzita podpory:

80 % způsobilých nákladů (projekt, dokumentace, komunikace), které se vztahují na tyto činnosti:

- studie trhu s ekologickými produkty;
- rady zemědělcům o metodách produkce v ekologickém zemědělství;
- propagace produktů ekologického zemědělství (publikace podle podmínek stanovených v čl. 15 písm. f) nařízení o výjimkách v zemědělství).

Datum uskutečnění: 2009

Doba trvání režimu podpory nebo poskytování jednotlivé podpory: Do roku 2013.

Cíl podpory:

Tento režim podpor zapadá do rámce článků 14 a 15 nařízení (ES) č. 1857/2006 ze dne 15. prosince 2006. Jeho cílem je rozvíjet ekologickou produkci v Burgundsku, a to zvyšováním produkce, plochy a počtu zemědělců.

Tento režim umožní financovat specifické náklady na uvedené různé činnosti prováděné kolektivními organizacemi působícími v zemědělství. V souladu s čl. 15 odst. 3 a 4 nařízení o výjimkách v zemědělství se zemědělcům neposkytne přímá finanční podpora a k činnostem prováděným organizacemi působícími v zemědělství budou mít přístup všechny způsobilé osoby, aniž by musely být členy těchto organizací.

Dotčené/á odvětví: Produkční odvětví „ekologické zemědělství“.

Název a adresa orgánu poskytujícího podporu:

Conseil régional de Bourgogne
Direction de l'agriculture et du développement rural
17, boulevard de la Trémouille
BP 1602
21035 Dijon cedex
FRANCE

Adresa internetových stránek:

http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/etude_marche_produit_AB.doc

http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/conseils_agri_pratiques_prod_AB.doc

http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/promotion_produits.doc

č.: XA 402/08

Členský stát: Francie

Region: Bourgogne

Název režimu podpory nebo název podniku, který je příjemcem jednotlivé podpory: Aide à l'organisation de manifestations agricoles

Právní základ:

Code Général des collectivités territoriales, notamment son article L 1511-2

Délibération du Conseil régional de Bourgogne

Roční výdaje plánované v rámci režimu nebo celková částka jednotlivé podpory poskytnuté podniku: 400 000 EUR

Maximální intenzita podpory: 50 % způsobilých nákladů (náklady na mzdy u mezinárodních činností, jiné náklady přímo spojené s činnostmi), externí služby (kromě nákladů na reprezentaci a přepravu).

Datum uskutečnění: 2009

Doba trvání režimu podpory nebo poskytování jednotlivé podpory: Do roku 2013.

Cíl podpory:

Cílem tohoto režimu je podporovat organizování zemědělských akcí, které zejména propagují regionální produkci vysoké kvality. Režim spadá do působnosti článku 15 nařízení (ES) č. 1857/2006 ze dne 15. prosince 2006.

Z rozsahu podpory jsou vyloučeny všechny výdaje spojené s organizováním ochutnávek a s distribucí bezplatných vzorků, jakož i všechny akce, které se uskuteční v místech prodeje nebo které by obecně představovaly reklamu ve smyslu bodu 152 pokynů Společenství použitelných na státní podporu v odvětvích zemědělství a lesního hospodářství na roky 2007-2013.

Tento režim podpory umožní financovat specifické náklady na uvedené různé činnosti prováděné kolektivními organizacemi působícími v zemědělství. V souladu s čl. 15 odst. 3 a 4 nařízení o výjimkách v zemědělství se zemědělcům neposkytne přímá finanční podpora a k činnostem prováděným organizacemi působícími v zemědělství budou mít přístup všechny způsobilé osoby, aniž by musely být členy těchto organizací.

Dotčené/á odvětví: Zemědělství

Název a adresa orgánu poskytujícího podporu:

Conseil régional de Bourgogne
Direction de l'agriculture et du développement rural
17, boulevard de la Trémouille
BP 1602
21035 Dijon cedex
FRANCE

Adresa internetových stránek:

http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/manif_agri.doc

č.: XA 403/08

Členský stát: Francie

Region: Bourgogne

Název režimu podpory nebo název podniku, který je příjemcem jednotlivé podpory: Aide au remplacement des agriculteurs

Právní základ:

Code Général des collectivités territoriales, notamment son article L 1511-2

Délibération du Conseil régional de Bourgogne

Roční výdaje plánované v rámci režimu nebo celková částka jednotlivé podpory poskytnuté podniku: 250 000 EUR

Maximální intenzita podpory: 80 % nákladů spojených s vytvořením služeb zastupování a paušální podpora ve výši 6 EUR/den skutečného zastupování.

Datum uskutečnění: 2009

Doba trvání režimu podpory nebo poskytování jednotlivé podpory: Do roku 2013

Cíl podpory:

Na tento režim podpory se vztahuje článek 15 nařízení (ES) č. 1857/2006 ze dne 15. prosince 2006.

Cílem podpory je přispět ke zlepšení pracovních podmínek pomocí částečného uhrazení nákladů způsobených zastupováním, a to z jakýchkoliv důvodů kromě mateřské dovolené, otcovské dovolené, mandátu v odborech a daňově zvýhodněné dovolené. Náklady na vytvoření těchto služeb se týkají specifických činností a nevztahují se na provoz, tedy na zvyšování kvalifikace, zavádění kontroly jakosti a komunikační opatření.

Tento režim podpory umožní financovat specifické náklady na uvedené různé činnosti prováděné kolektivními organizacemi působícími v zemědělství. V souladu s čl. 15 odst. 3 a 4 nařízení o výjimkách v zemědělství se zemědělcům neposkytne přímá finanční podpora a k činnostem prováděným organizacemi působícími v zemědělství budou mít přístup všechny způsobilé osoby, aniž by musely být členy těchto organizací.

Dotčené/á odvětví: Zemědělství

Název a adresa orgánu poskytujícího podporu:

Conseil régional de Bourgogne
Direction de l'agriculture et du développement rural
17, boulevard de la Trémouille
BP 1602
21035 Dijon cedex
FRANCE

Adresa internetových stránek:

http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/services_replacement.doc

č.: XA 404/08

Členský stát: Francie

Region: Bourgogne

Název režimu podpory nebo název podniku, který je příjemcem jednotlivé podpory: Aide au remplacement des agriculteurs

Právní základ:

Code Général des collectivités territoriales, notamment son article L 1511-2

Délibération du Conseil régional de Bourgogne

Roční výdaje plánované v rámci režimu nebo celková částka jednotlivé podpory poskytnuté podniku: 250 000 EUR

Maximální intenzita podpory: 30 % výše investice (bez daně) do maximální výše podpory podle povahy investice: maximální podpora ve výši 20 000 EUR na jednu činnost.

Datum uskutečnění: 2009

Doba trvání režimu podpory nebo poskytování jednotlivé podpory: Do roku 2013.

Cíl podpory:

Na tento režim podpory se vztahuje článek 4 nařízení (ES) č. 1857/2006 ze dne 15. prosince 2006.

Cílem podpor je snížit produkční náklady a modernizovat stroje v rámci iniciativy na zavedení kultivačních postupů, jež jsou šetrné k životnímu prostředí (kvalita vody, zachování živých plotů, udržování krajiny, využívání obnovitelných zdrojů energie a rozvoj společných činností).

Tento režim se vztahuje na družstva CUMA (Coopératives d'Utilisation du Matériel Agricole). Družstva CUMA, která jsou v obtížích, jsou v souladu s čl. 4 odst. 5 nařízení o výjimkách v zemědělství z režimu podpory vyloučena.

Dotčené/á odvětví: Zemědělství

Název a adresa orgánu poskytujícího podporu:

Conseil régional de Bourgogne
Direction de l'agriculture et du développement rural
17, boulevard de la Trémouille
BP 1602
21035 Dijon cedex
FRANCE

Adresa internetových stránek:

<http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/CUMA.doc>

V

(Oznámení)

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

ÚŘAD PRO VÝBĚR PERSONÁLU EVROPSKÝCH
SPOLEČENSTVÍ (EPSO)

OZNÁMENÍ O OTEVŘENÝCH VÝBĚROVÝCH ŘÍZENÍCH

(2009/C 104/04)

Evropský úřad pro výběr personálu (EPSO) pořádá následující otevřená výběrová řízení:

- **EPSO/AD/168/09** — Evropská veřejná správa
- **EPSO/AD/169/09** — Právo
- **EPSO/AD/170/09** — Ekonomie
- **EPSO/AD/171/09** — Mikroekonomie/Podnikové řízení
- **EPSO/AD/172/09** — Audit

pro nábor administrátorů (AD 5) českého (CZ) a polského (PL) občanství

Toto oznámení o výběrovém řízení se zveřejňuje v Úředním věstníku, řada C 104 A ze dne 6. května 2009 pouze v českém a polském jazyce.

Veškeré informace jsou k dispozici na internetové stránce úřadu EPSO <http://eu-careers.eu>

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků

(Věc COMP/M.5507 – Q-Cells/Good Energies/Norsun/Sunfilm)

Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2009/C 104/05)

1. Komise dne 27. dubna 2009 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾, kterým podniky Q-Cells SE („Q-Cells“, Německo), Good Energies Investments 2 B.V. („Good Energies“, Nizozemsko, kontrolovaný podnikem COFRA Holding AG, „COFRA“, Švýcarsko) a NorSun AS („NorSun“, Norsko) získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení Rady nákupem akcií a aktiv společnou kontrolu nad podnikem Sunfilm AG („Sunfilm“, Německo).
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
 - podniku Q-Cells: výroba a prodej solárních článků, solárních modulů a kompletních solárních systémů;
 - podniku Good Energies: investice do podniků zabývajících se obnovitelnými zdroji energie, zejména do odvětví fotovoltaických a větrných systémů;
 - podniku NorSun: výroba a prodej monokrystalických křemíkových destiček, které slouží k výrobě solárních článků a solárních modulů;
 - podniku Sunfilm: výroba a prodej solárních modulů založených na technologii tandemového spoje tenkovrstvých křemíkových článků na skle.
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 k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Připomínky lze Komisi zaslat faxem (+32 2 2964301 nebo 2967244) či poštou s uvedením čísla jednacího COMP/M.5507 – Q-Cells/Good Energies/Norsun/Sunfilm na adresu Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž Evropské komise:

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

(¹) Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

(²) Úř. věst. C 56, 5.3.2005, s. 32.

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc COMP/M.5496 – Vattenfall/Nuon)****(Text s významem pro EHP)**

(2009/C 104/06)

1. Komise dne 28. dubna 2009 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾, kterým podnik Vattenfall AB („Vattenfall“, Švédsko) v plném vlastnictví švédského státu získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení Rady nákupem akcií kontrolu nad celým podnikem N.V. Nuon Energy (dříve n.v. Nuon PBL Holding-„Nuon Energy“, Nizozemsko), který je v současné době kontrolován místními a regionálními orgány v Nizozemsku.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Vattenfall: různé činnosti v odvětví energetiky v několika evropských zemích. V malém měřítku je rovněž činný v plynárenském odvětví,
- podniku Nuon: různé činnosti v odvětví energetiky, včetně výroby a dodávek elektřiny, plynu, tepla a chlazení zejména v Nizozemsku, ale rovněž v Belgii a okrajově v Německu.

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.

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 2 2964301 nebo 2967244) či poštou s uvedením čísla jednacího COMP/M.5496 – Vattenfall/Nuon na adresu Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž Evropské komise:

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

(1) Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

JINÉ AKTY

KOMISE

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

(2009/C 104/07)

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

ŽÁDOST O ZÁPIS ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY (ZTS)

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006

„IDRIJSKI ŽLIKROFI“

Č. ES: SI-TSG-007-0026-29.10.2004

1. **Jméno a adresa skupiny žadatelů**

Název: Društvo za promocijo in zaščito idrijskih jedi

Adresa: Mestni trg 1

SI - 5280 Idrija

SLOVENIJA

Tel.: +386 53720180

Fax: —

E-mail: info@icra.si

2. **Členský stát nebo třetí země**

Republika Slovinsko

3. **Specifikace produktu**3.1 *Název, který má být zapsán*

„Idrijski žlikrofi“

Údaj, jenž má být přeložen do ostatních úředních jazyků: „vyrobena tradiční slovinskou metodou“.

3.2 *Prosím uveďte, zda název* je zvláštní sám o sobě vyjadřuje zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potravin

Název „Idrijski žlikrofi“ nevyjadřuje zvláštní povahu produktu, ale tradičně se používá k popisu tohoto produktu, jak to dokládají různé ústní i písemné zdroje zmíněné v bodě 3.8.

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*

2.4 Těstoviny, též vařené nebo plněné

3.5 *Popis zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1*

„Idrijski žlikrofi“ je tradiční pokrm vyrobený z těsta, které je plněné bramborovou náplní. Tyto taštičky mají charakteristický tvar kloboučku. Přísady na výrobu těsta jsou mouka, vejce, olej a dle potřeby voda nebo mléko. Náplň může sestávat pouze z brambor a cibule, tuku (nasekaných škvarků nebo nasekané uzené slaniny) majoránky, pažitky, černého pepře a soli.

Po uvaření musí mít těstoviny „Idrijski žlikrofi“ předepsaný charakteristický tvar, aroma, konzistenci i vůni.

Typický tvar těstovin „Idrijski žlikrofi“: těsto je na obou okrajích spleené a ve vypouklé části je důlek; velikost i tvar jsou jednotné a bez nepravidelností, těsto je přiměřeně pevné konzistence a bez zjevných známek rozvaření nebo přílišné měkkosti, povrch je rovnoměrně nažloutlý a bez viditelných známek škrobu.

Vůně: intenzivní a typická. Bez výrazné vůně bylinek, přídatných látek či dokonce žluklé nádivky.

Aroma: charakteristické a intenzivní aroma těstovin „Idrijski žlikrofi“ (těsta a náplně) s chutí po bramborách, tuku (která není dominantní), přídatných látkách a koření, jež aroma harmonicky doplňují.

Konzistence: konzistence zanechává v ústech příjemný pocit, typický u některých jídel bohatých na škrob. Těsto i náplň jsou lehké a jemné, bez známek lepivosti. Bylinky jsou nejmenno nasekané a škvarky i slanina nadrobno nakrájené.

Celkový dojem: vzhled, vůně, aroma a konzistence těstovin „Idrijski žlikrofi“ spoluurčují jejich celkovou přijatelnost.

3.6 *Popis metody produkce zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1*

Produkce těstovin „Idrijski žlikrofi“ probíhá v následujících etapách:

Tradiční přísady na výrobu asi 150 taštiček:

Těsto: až 300 g bílé mouky, 1–2 vejce, olej a voda nebo mléko, které lze použít podle potřeby ke změkčení těsta.

Náplň: k dosažení harmonického aromatu je třeba 500 g brambor, až 50 g nasekaných škvarků nebo nasekané uzené slaniny, až 50 g cibule, bylinky a koření (sůl, černý pepř, majoránka a pažitka).

Tuk, který lze použít k přípravě těstovin „Idrijski žlikrofi“, jsou nasekané škvarky nebo nasekaná uzená slanina. Tuk musí být vysoce kvalitní a čerstvý. V žádném případě není přijatelné použít žluklé škvarky nebo žluklou slaninu.

Producenti, kteří svým zákazníkům dodávají těstoviny „Idrijski žlikrofi“ mražené, musí používat méně koření a těžší těsto, aby organoleptické vlastnosti těchto těstovin zůstaly zachovány po celou dobu trvanlivosti. K výrobě těsta se tudíž musí na stejné množství náplně použít tyto přísady: 400–500 g bílé mouky, až čtyři vejce, olej a voda nebo mléko podle potřeby.

Příprava a uválení těsta

Smícháním mouky, vajec, vody nebo mléka se vyrobí těsto, které by mělo být měkčí než těsto na nudle. Těsto se hněte tak dlouho, dokud není pružné a elastické a nelepí se na ruce či na vál. Pokud se těsto překrojí, mělo by být husté a bez děr. Z těsta se vytvaruje bochníček, který se na povrchu potřé olejem, aby těsto neoschlo, a nechá se alespoň půl hodiny odpočívat.

Příprava náplně a vytvoření kuliček

Základem náplně těstovin „Idrijski žlikrofi“ jsou vařené brambory, které se ještě teplé rozmačkají. K teplým bramborám se přidá na tuku (nasekané škvarky nebo nasekaná uzená slanina) osmažená cibule, koření (sůl a černý pepř) a bylinky (majoránka a pažitka). Všechny přísady se důkladně promíchají, až vznikne hladká hmota. Náplň nesmí být ani drolivá ani příliš měkká, čehož lze dle potřeby dosáhnout přidáním dalšího tuku. Z náplně se ručně vytvarují stejně velké kuličky o průměru zhruba 1–1,5 cm. Jednotlivé etapy mechanické výroby se mohou lišit od etap ruční výroby (např. náplň se do těsta vpravuje a netvaruje se do kuliček), ale výsledný produkt – „Idrijski žlikrofi“ – si musí zachovat všechny své charakteristické vlastnosti.

Výroba

Již připravené a odpočaté těsto se vyválí na tloušťku zhruba 2 mm. Na rozválené těsto se ve vhodných rozstupech (jeden prst) pokladou kuličky náplně, které se posléze překryjí další vrstvou těsta. Vrstvy těsta se mezi kuličkami přitlačí k sobě a slepí, čímž vzniknou malá „ouška“. Na vršku každé taštičky se opatrně vytlačí důlek, aby nedošlo k potrhání těsta. Tímto způsobem získají „Idrijski žlikrofi“ svůj typický tvar kloboučku. Typický „Idrijski žlikrof“ má být v syrovém stavu maximálně 3 cm dlouhý a 2 cm vysoký (výška se měří ve středu taštičky, její okraje jsou o něco vyšší).

Balení a zmrazení

Hotové „Idrijski žlikrofi“, které jsou určeny k uskladnění, se zmrazí nebo zabalí podle hygienických/technických právních předpisů a předpisů o obecném označování potravin v hotovém balení.

Vaření

„Idrijski žlikrofi“ se vhodí do vařící osolené vody, zamíchají a zakryjí. Jsou hotové, jakmile vystoupí na hladinu a ještě jednou se nechají projít varem. Ihned poté by se měly podávat.

3.7 Zvláštní povaha zemědělského produktu nebo potraviny

„Idrijski žlikrofi“ se liší od jiných druhů těstovin svým tvarem, charakteristickou náplní, tradičním receptem a postupem výroby. Mají charakteristický tvar starodávného francouzského klobouku (napoleonského klobouku).

Od prvních zmínek o pokrmu „Idrijski žlikrofi“ se recept na jejich přípravu prakticky nezměnil (stejně přísady a srovnatelný poměr mezi nimi). Originální je náplň těchto těstovin složená z brambor s nasekanými škvarky nebo uzenou slaninou, cibulí, bylinkami a kořením. I způsob výroby „Idrijski žlikrofi“ je zvláštní: těsto se na okrajích spojí a na vršku se vytlačí důlek.

3.8 Tradiční povaha zemědělského produktu nebo potraviny

Idrija je odedávna známá touto kulinářskou specialitou, o čemž svědčí několik písemných a četné ústní zdroje. „Idrijski žlikrofi“ se vyrábí z tradičních přísad a tradiční a starodávnou metodou.

Nejstarší písemný pramen (Božič Lado: *Naš idrijski kot*) pochází z roku 1936. Dočteme se zde, že „Idrijski žlikrofi“ byly podávány pouze ve významné dny a existují různé druhy tohoto pokrmu: „Idrijski žlikrofi“ bramborové, masové, s nakládaným tuřínem, s „bakalca“ (skopovou) omáčkou, nadívané škvarky nebo se speciální máslovou omáčkou nazývanou „masovnik“. V kapitole *Rudarjeva družina* (horníkova rodina) se uvádí: „... „Idrijski žlikrofi“ pouze ve významné dny: bramborové, masové, s nakládaným tuřínem, „bakalca“ (skopovou) omáčkou, nadívané škvarky nebo se speciální máslovou omáčkou nazývanou „masovnik““.

Další pramen (Karl Bezek: *Fond Doprinos k zgodovini Idrije*) pochází z roku 1956. Autor Karl Bezek v něm popisuje tradiční jídla a nápoje. Píše, že „Idrijski žlikrofi“ byly nejoblíbenějším pokrmem známým široko daleko. Toto je citát z jeho knihy: „... nejoblíbenějším jídlem, které je známé široko daleko a stejným způsobem se nevyrábí nikde jinde, jsou slavné „Idrijski žlikrofi“. „Idrijski žlikrofi“ se podobají vídeňským „Schlickkräpferln“, což jsou malé plněné taštičky z těsta, které ovšem mají jinou náplň“. Autor dále uvádí, že „Idrijski žlikrofi“ jsou často zmiňované v různých článcích a dokonce byl zveřejněn jejich recept; po jejich původu však nikdo zatím nepátral. V souvislosti s historií těstovin „Idrijski žlikrofi“ cituje různá svědectví lidí z let 1840–1850, která dokládají, že syrové „Idrijski žlikrofi“ se v této době veřejně prodávaly. Místní hostinská, paní Harmel, autorovi sdělila, že „Idrijski žlikrofi“ byly údajně přivezeny do Idrije z Transylvánie. Podle jednoho pamětníka z Idrije sem bylo toto jídlo přivezeno rodinou Wernbergerů kolem roku 1814, což potvrdil i potomek této rodiny. Toto je další citace z knihy: „Jelikož se rodinná tradice a další svědectví shodují, není pochyb o tom, že první „Idrijski žlikrofi“ se v Idriji objevily po návratu Ivana a později i jeho rodiny do Idrije. Pravděpodobně trvalo několik let, než toto jídlo v Idriji zdomácnělo a mezitím byly zřejmě zkoušeny i jiné podobné recepty pocházející z Čech nebo Vídně. Takto tedy po roce 1814 vznikly naše „Idrijski žlikrofi“, jejichž recept se až do poloviny minulého století díky místním zdrojům vyvíjel, než v polovině 19. století získaly zvláštní chuť i tvar, které si uchovaly dodnes.“

„Idrijski žlikrofi“ se liší od jiných druhů těstovin svým tvarem, charakteristickou náplní, tradičním receptem a postupem výroby. Mají charakteristický tvar starodávného francouzského klobouku (napoleonského klobouku).

3.9 Minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy

- „Idrijski žlikrofi“ musí mít všechny charakteristické vlastnosti uvedené ve specifikaci (je nutné použít předepsané přísady, které musí být vyrobeny předepsaným způsobem, a výsledný produkt musí mít předepsaný tvar, vzhled, vůni, aroma a konzistenci).
- Producenti těstovin „Idrijski žlikrofi“ musí vést záznam o přijatých a použitých surovinách a o vyrobených a prodaných množstvích.
- Jednotliví producenti a/nebo sdružení producentů musí provádět kontrolu dodržování předepsaných přísad, metody produkce, vzhledu a organoleptických vlastností konečného produktu a alespoň jednou za rok musí tuto kontrolu provést i certifikační orgán, který ověří soulad s evropskou normou EN 45011.

4. Orgány nebo subjekty ověřující soulad se specifikací produktu

4.1 Název a adresa

Název: Bureau Veritas d.o.o.
Adresa: Linhartova cesta 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tel.: +386 14757600
Fax: —
E-mail: info@bureauveritas.com

Veřejný Soukromý

4.2 Zvláštní úkoly orgánu nebo subjektu

Subjektem zodpovědným za ověření všech etap předepsaných ve specifikaci pro „Idrijski žlikrofi“ je Bureau Veritas.

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 104/08)

Tímto zveřejněním se uděluje právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet námitku ve lhůtě šesti měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„AGLIO BIANCO POLESANO“

č. ES: IT-PDO-0005-0566-08.11.2006

CHZO () CHOP (X)

1. Název:

„Aglio Bianco Polesano“

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:

Bílý česnek „Aglio Bianco Polesano“ se prodává v suchém stavu. Jedná se o česnek pocházející z místních ekotypů, jakož i z odrůdy „Avorio“, která byla z uvedených ekotypů vypěstována.

Tento druh česneku má pravidelnou kulatou cibuli, která je zespodu mírně zploštělá, a lesklou bílou barvu. Cibuli tvoří několik stroužků, které jsou kompaktně spojeny a z vnější strany jsou charakteristicky zakřiveny. Tyto stroužky musí k sobě navzájem dokonale přiléhat. Obal stroužků má ve vyduté části narůžovělou barvu různé intenzity, zatímco část vypouklá je bílá.

Po usušení za účelem uskladnění obsahuje česnek „Aglio Bianco Polesano“ nejméně 35 % sušiny a nejméně 20 % uhlovodanů. Čerstvé cibule obsahují kromě toho i esenciální oleje na bázi síry a těkavé sloučeniny síry, díky nimž má tento druh česneku silnou vůni.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

—

⁽¹⁾ 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 v označené zeměpisné oblasti:*

Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v oblasti produkce, jsou: produkce materiálu určeného k sázení, pěstování česneku, činnosti spojené se sušením a tradiční techniky zpracování.

Technika produkce je charakterizována získáním stroužků k sázení, neboť reprodukce se provádí metodou vegetativního množení. Producenti ručně vybírají množství produktu potřebné pro produkci sadebního materiálu.

Cyklus pěstování trvá jeden rok, přičemž česnek se sází na podzim nebo v zimě a musí proběhnout v období od 1. října do 31. prosince.

Činnosti spojené s přírodním sušením, které se provádějí volně na poli a/nebo v podniku mají zásadní význam jak pro zachování vlastností produktu, tak i pro jeho další zpracování.

Určení správného stupně vlhkosti je rozhodující pro tradiční formy zpracování, které se provádějí ručně a při nichž se česnek splétá do copu (tzv. svazek česneku), tlustého copu, hroznů nebo velkého hroznů a při nichž je velice důležitá zkušenost a zručnost, která se předává z generace na generaci.

Česnek „Aaglio Bianco Palesano“ se musí uvést na trh v období mezi 30. červencem a 31. květnem následujícího roku.

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

Česnek „Aaglio Bianco Palesano“ může být uváděn na trh v těchto typech balení:

COPY: složené z 8 až 22 cibulí s hmotností od 0,5 do 1,2 kg;

VELKÉ COPY: 30 až 40 cibulí a hmotnost od 2 do 4 kg;

HROZNY: 20 až 40 cibulí a hmotnost od 1 do 4 kg;

VELKÉ HROZNY: 70 až 120 cibulí a hmotnost od 5 do 10 kg;

BALENÍ: různý počet cibulí, hmotnost od 50 g do 1 000 g;

PYTLE: různý počet cibulí, hmotnost od 1 do 20 kg.

Velké hrozny, hrozny, velké copy a copy se balí do bílé sítky a uzavírají se lepící páskou s logem chráněného označení. Poté se mohou ukládat do obalů ze dřeva, umělé hmoty, kartónu nebo z jiného vhodného materiálu.

Balení a pytle se skládají z uzavřených bílých síťových sáčků s česnekem, na které se umístí logo chráněného označení. Rovněž balení a pytle je možno ukládat do obalů ze dřeva, umělé hmoty, kartónu nebo z jiného vhodného materiálu.

Balení produktu do typů „pytle“ nebo „balení“ se může provádět mimo oblast produkce za předpokladu, že přeprava a nadměrná manipulace nezpůsobí popraskání cibulí a hlavně porušení blanek, čímž by vzniklo riziko plísní a znehodnocení kvality produktu.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Každý druh balení musí být doprovázen cedulkou, na níž je uvedeno chráněné označení, název producenta a identifikační logo CHOP.

Na každém balení musí být vyznačeny informace umožňující identifikaci balírny nebo zasilatele, a dále údaje o druhu a původu produktu, o jeho obchodních vlastnostech a další užitečné informace. Tyto údaje musí být uvedeny čitelnými a nesmazatelnými písmeny na jedné straně balení. Dále je třeba na baleních uvést chráněné označení „Aglio Bianco Polesano“ a slova „denominazione di origine protetta“ („chráněné označení původu“) nebo zkratku DOP (CHOP). Tyto údaje musí být vyvedeny ve větších písmenech, než jakákoli jiná slova.

Charakteristické logo je tvořeno oválem, v němž je stylizovaná mapa zeměpisné oblasti Polesine zelené barvy na modrém podkladu. Na mapě jsou modře zaneseny dvě přírodní hranice oblasti Polesine, řeky Adiže a Pád. Nad stylizovanou mapou je zkratka „DOP“ („CHOP“) v barvách italské trikolory (písmeno „D“ je zelené, „P“ červené a „O“ má bílou barvu a tvar cibule česneku). Kolem oválu je umístěn nápis „Aglio Bianco Polesano – Denominazione D’Origine Protetta“ („Aglio Bianco Polesano – Chráněné označení původu“) modré barvy s písmeny ve fontu Trebuchet MS Bold Italic a Italic (tučná kurzíva a kurzíva). Mohou se použít odchylky v barevném provedení: černobílé písmo nebo stupně šedé. Logo může mít různé rozměry v závislosti na typu balení.



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Oblast produkce česneku „Aglio Bianco Polesano“ zahrnuje katastrální území těchto obcí oblasti Polesine nacházejících se v provincii Rovigo: Adria, Arquà Polesine, Bosaro, Canaro, Canda, Castelguglielmo, Ceregno, Costa di Rovigo, Crespino, Fiesso Umbertiano, Frassinelle Polesine, Fratta Polesine, Gavello, Guarda Veneta, Lendinara, Lusia, Occhiobello, Papozze, Pettorazza Grimani, Pincara, Polesella, Pontecchio Polesine, Rovigo, San Bellino, San Martino di Venezze, Villadose, Villamarzana, Villanova del Ghebbo, Villanova Marchesana.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Faktory týkající se životního prostředí

Vlastnosti krajiny a mírného podnebí jsou hlavními faktory, které ovlivňují a charakterizují produkci česneku „Aaglio Bianco Polesano“ na daném území. Oblastí Polesine protékají dvě hlavní italské řeky Pád a Adiže, které v minulosti, než na nich byly postaveny soustavy hrází, které upravují jejich tok, často okolní nížinu zaplavovaly. Zvláštní pedologické vlastnosti této krajiny jsou výsledkem četných záplav, k nimž po staletí docházelo na řekách Pád a Adiže ohraničujících na jihu a na severu oblast produkce. Řeka Pád přispěla zejména nánosy bahna s vysokým obsahem jílu, zatímco řeka Adiže přinesla křemičitý písek.

Činnost těchto řek vedla k vytvoření středně těžkých, jílovitých/hlinitých, dobře odvodněných, propustných a úrodných půd, z nichž získává česnek „Aaglio Bianco Polesano“ své zvláštní vlastnosti. Kromě toho tvoří typické chemické složení těchto půd vysoký obsah zaměnitelného fosforu a draslíku a dále vápníku a hořčíku.

Mírné a suché podnebí v této oblasti je příznivé pro sušení produktu i pro tradiční formy jeho zpracování.

Lidský faktor

K vlastnostem půdy se přidávají tyto dva lidské faktory:

- lety zdokonalovaná a z otce na syna předávaná schopnost vybrat ručně ty nejlepší palice česneku, které se použijí jako materiál k sázení;
- díky ručně prováděnému zpracování do copu (tzv. svazek česneku), tlustého copu, hroznu nebo velkého hroznu je tato plodina neoddělitelně spjata s oblastí, v níž se pěstuje, s jejími tradicemi i s její historií.

5.2 Specifičnost produktu:

Hlavními vlastnostmi česneku „Aaglio Bianco Polesano“ je lesklá bílá barva, tvar cibule, jakož i vysoký obsah sušiny, která je pro něj charakteristická a pozitivně přispívá k možnosti dlouhodobého uskladnění produktu. Typické aroma česneku „Aaglio Bianco Polesano“ tvořené kombinací těkavých sloučenin síry a aromatických složek umožňuje jeho odlišení od česneku pěstovaného v jiných oblastech produkce. Senzorická analýza dokládá, že vůně tohoto česneku není tak štiplavá a je trvalejší, než u dalších druhů pěstovaných v jiných oblastech. Tuto vlastnost obzvláště oceňují spotřebitelé. Česnek „Aaglio Bianco Polesano“ je zejména bohatý na aromatické sloučeniny síry, avšak v ještě větší míře na aromatické složky patřící do jiných chemických skupin (aldehydy), díky nimž má česnek příjemnou vůni (čerstvě posekaná tráva, sladké ovoce), která se během fáze uskladnění zintenzivňuje a vytváří méně štiplavé a trvalejší aroma.

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

Vysoký obsah minerálů a povaha jílovitých/hlinitých, dobře odvodněných, propustných a úrodných půd se zvýšeným obsahem draslíku umožňují získat dokonale přiléhající a kompaktní stroužky, které se vyznačují vysokým obsahem sušiny, jež pozitivně přispívá k možnosti dlouhodobého uskladnění produktu.

Lesklá bílá barva česneku „Agljo Bianco Polesano“ je ovlivněná zvýšenou přítomností zaměnitelného draslíku a fosforu.

Na typické aroma česneku rovněž silně působí vlastnosti životního prostředí; aromatické složky jsou výsledkem koncentrací a aktivity enzymů potřebných pro jejich biosyntézu. Tyto enzymy jsou zase ovlivňovány fyziologickým stavem rostliny, pedologickými a klimatickými podmínkami a typickými postupy uskladnění a zpracování.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní postup námítky tím, že zveřejnil návrh uznání CHOP „Agljo Bianco Polesano“ v Úředním věstníku Italské republiky č. 262 ze dne 10. listopadu 2005.

Úplné znění specifikace produkce je k dispozici

— na této internetové stránce:

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“ (vlevo na obrazovce) a nakonec „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)“.

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 104/09)

Tímto zveřejněním se uděluje právo vznést proti zápisu námitky 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

„WIŚNIA NADWIŚLANKA“

Č. ES: PL-PDO-0005-0586-04.01.2007

CHZO () CHOP (X)

1. **Název**

„Wiśnia nadwiślanka“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Polsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potravin**

3.1. *Druh produktu [podle přílohy II]*

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

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

Pod chráněným označením „wiśnia nadwiślanka“ se smějí prodávat pouze plody višně typu „sokówka odroślowa“.

Toto chráněné označení původu označuje plody višně „wiśnia nadwiślanka“, které se pěstují jak pro použití ve zpracovatelském průmyslu, tak – díky své výjimečné chuti – k přímé spotřebě. „Wiśnia nadwiślanka“ je višně typu „sokówka odroślowa“, které se vykytují v Polsku a které se rozšířily v pásu podél řeky Visly, od níž je název višně odvozen. K názvu neexistuje latinský ekvivalent. Jedná se o odrůdu višně, která se selektivně získává ze zakřslé višně, jež se vegetativně rozmnožuje kořenovými odnožemi a je známá též jako třešeň křovitá (*Prunus fruticosa* Pall.). Patří do čeledi růžovitých – *Rosaceae* Juss., podčeledi slivoňovitých – *Prunoideae*, rodu slivoň – *Prunus* L. a podrodu třešeň/višně *Cerasus* (Mill).

O domnělém původu višně „wiśnia nadwiślanka“ z *Prunus fruticosa* Pall. svědčí způsob rozmnožování, velikost plodů, výraznost barvy a to, že v pěstivelské oblasti lze v několika přírodních enklávách stále ještě nalézt zbytkové exempláře třešně *Prunus fruticosa* Pall.

Plody višně „wiśnia nadwiślanka“ jsou relativně menší než plody pěstěných odrůd, které pocházejí z *Prunus avium* L. a *Prunus cerasus* L. a jejich hybridů.

Termín „sokówka“ označuje skutečnost, že plody se používají především jako surovina na výrobu šťávy, protože dužina višně má výrazné zabarvení a jádro je tmavé a svou barvou blízké dužině. Termín „odroślowa“ souvisí s tím, že pět let od své výsadby višně tohoto druhu produkují kořenové odnože, které se používají k jejich rozmnožování.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Plod višně „wiśnia nadwiślanka“ má výrazné zbarvení, od tmavočervené po bordó, které je rovnoměrné po celém povrchu. Plod je kulatý a mírně zploštělý. Poměr hmotnosti jádra k dužině závisí na stáří stromů a pohybuje se od 9,4 % do 11,3 %. Průměr plodu se pohybuje od 12 do 20 mm a jeho váha mezi 1,6 a 3,3 g, v závislosti na stáří stromu a jeho poloze. S doplňkovým vyživováním listů a za příznivých povětrnostních podmínek je možné docílit větších plodů, jejichž průměr dosahuje až 25 mm a hmotnost až 4 g. Dužina plodu je rovnoměrně zbarvená do tmavočervena. Výrazná barva je zachována i po zpracování. Plod je aromatický a jeho chuť a vůně jsou charakteristicky višňové; chuť je velmi intenzivní a lehce natrpklá.

Bez ohledu na využití musí být višně „wiśnia nadwiślanka“ zdravé, bez znaků hniloby a viditelných cizích látek, bez škůdců a poškození jimi způsobeného, bez nepřirozené vnější vlhkosti a bez jakéhokoliv cizího zápachu a chuti.

Plody višně „wiśnia nadwiślanka“ určené ke zpracování musí být sklizeny ve stádiu úplného zbarvení slupky a bez stopek. Višně mohou být různé velikosti a nést stopy sežehnutí sluncem nebo zasažení kroupami, zachovají-li si charakteristické vlastnosti odrůdy „wiśnia nadwiślanka“.

Plody višně „wiśnia nadwiślanka“ určené k přímé spotřebě musí být sklizeny ručně. Plod nesmí být poškozen a musí být čerstvého vzhledu.

3.3. Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

3.4. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

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

V označené zeměpisné oblasti se musí uskutečnit všechny fáze produkce. Sady se musí nacházet v zeměpisné oblasti popsané v bodě 4, na vápenatých nebo vápenato-jílovitých půdách. Rozmnožovací materiál se získává z kořenových odnoží produktivních sadů, které jsou nejméně pět let staré a nacházejí se v dotyčné zeměpisné oblasti. Sazební plocha nesmí být menší než 4 m x 2 m, tedy 8 m² na strom. Hnojivo se používá v souladu se standardními pravidly aplikace hnojiv na ovocné rostliny.

Plody višně „wiśnia nadwiślanka“ určené k přímé spotřebě musí být sklizeny ručně. Při červencové sklizni se plody trhají se stopkou, zatímco v pozdějších obdobích mohou být trhány i bez stopky.

Plody višně „wiśnia nadwiślanka“, které dorazí do zpracovatelského závodu do 24 hodin od sklizně, není třeba chladit. Jejich delší skladování si však odpovídající chlazení vyžaduje.

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

Višně „wiśnia nadwiślanka“ se balí do vhodného obalu přímo v místě sklizně. Tato povinnost byla zavedena proto, aby byla zajištěna odpovídající jakost produktu, jakož i za účelem dohledu a sledování původu. Višně určené k přímé spotřebě se sbírají do obalů o hmotnosti od 0,5 do 5 kg.

Višně „wiśnia nadwiślanka“ určené ke zpracování se sklízí do bedniček, jejichž čistá hmotnost nepřesahuje 13 kg, nebo do skříňových palet s uzavřeným dnem o ložné hmotnosti této skříňové palety.

3.7. Zvláštní pravidla pro označování

Nejsou stanovena.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Višně „wiśnia nadwiślanka“ se produkují v zeměpisné oblasti, kterou tvoří:

- v Mazovském vojvodství, v okrese Lipsko, obce Lipsko, Sienno, Solec n/Wiślą,
- ve Svatokřížském vojvodství, v okrese Opatów, obce Ożarów a Tarłów,
- v Lublinském vojvodství, v okrese Kraśnik, obec Annopol.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Oblast, ve které se višně „wiśnia nadwiślanka“ pěstují, je situována v pásu podél řeky Visly a vyznačuje se příznivými přírodními podmínkami a vápenatým nebo vápenato-jílovitým substrátem. Svrchní půda obvykle nesáhá hlouběji než 0,5 m a spočívá na tvrdém vápencovém podloží. Podnebné podmínky v popisované oblasti ovlivňuje i to, že se nachází podél řeky Visly, největší polské řeky, v jejíž bezprostřední blízkosti panuje jedinečné mikroklima. V oblasti, kde višně „wiśnia nadwiślanka“ roste, se v době květu rovněž často vyskytují mrazíky, jimiž lze v průběhu let vysvětlit nestálost tvorby plodů, ale jejich účinek je minimalizován teplem přicházejícím od Visly. Z tohoto důvodu lze v této zeměpisné oblasti višně pěstovat s poměrně vysokou spolehlivostí.

Půdy jsou v oblasti, ve které tato višně roste, převážně neutrální a zásadité. „Wiśnia nadwiślanka“ dobře snáší pH vyšší než 7,0, které nevyhovuje jiným pěstovaným odrůdám, jejichž optimální pH se pohybuje mezi 6,7–7,1. Vysoká pH těchto půd je způsobena vysokým obsahem vápníku (více než 1 000 mg/l).

Důležitým rysem specifičnosti oblasti jsou znalosti a dovednosti místních producentů, kteří se naučili pěstovat višně, jež jsou pro tuto oblast typické, a přizpůsobit pěstitelské metody převládajícím půdně-klimatickým podmínkám. To se především projevuje správnou volbou hustoty výsadby a způsobem odstraňování kořenových odnoží v závislosti na typu půdy, do níž je višně zasazena, jakož i odstraňováním těchto odnoží počínaje pátým rokem pěstování. Když se odnože neodstraní, stromy zakrsnou a dojde ke zhoršení rostlinolékařských podmínek sklizně a velikosti plodů a k úbytku výnosnosti. S ohledem na silnější odolnost višně „wiśnia nadwiślanka“ vůči chorobám je rovněž důležité zvolit vhodná opatření na ochranu rostlin. Ta zahrnují zejména opatření zaměřená na boj proti vrtuli třešňové (*Rhagoletis cerasi*), jejíž dospělí jedinci mohou při teplých jarních teplotách a ranější době květu napadat višně tohoto typu i v obdobích, které nejsou v případě pěstěných odrůd zjištěny.

5.2. Specifičnost produktu

Višně „wiśnia nadwiślanka“ se vyznačuje těmito charakteristickými rysy:

- velikost plodu znatelně menší než u pěstěných odrůd,
- šťáva velmi výrazné barvy,
- velmi vysoký obsah anthokyanu: více než 115/ mg/100 g (stanoveno metodou HPLC),
- vysoký index lomu: 16–23 °Bx
- vysoký obsah cukru: více než 13 %,
- vysoká kyselost (obsah organických kyselin): nejméně 1,4 %, vyjádřeno v kyselině jablečné, při pH 8,1.

Uvedený obsah anthokyanu v višních „wiśnia nadwiślanka“ je nejméně o 20 % vyšší než v višních „Łutówka“, nejoblíbenější polské odrůdě višně, která je zároveň tou nejuznávanější odrůdou určenou ke zpracování. Rozdíl přitom může dosahovat až 100 %. Výše tohoto rozdílu a hodnota uvedeného parametru závisí na atmosférických podmínkách v konkrétním roce a místě.

Dalším specifickým rysem višně „wiśnia nadwiślanka“ je to, že po odstranění stopky (zejména v prvních týdnech sklizně) se do dutiny po stopce uvolní malé množství šťávy a usadí se jako želé, které zabraňuje dalšímu odtékání šťávy, čímž ve srovnání se zvláště pěstěnými odrůdami prodlužuje životnost plodu.

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

Višně typu „sokówka odrósłowa“ se původně pěstovaly v oblasti obce Słupia Nadbrzeźna. Časem se rozšířily do všech částí Povisli s podobnými půdněklimatickými podmínkami. Protože se višeň odvozená z místní višně typu „sokówka odrósłowa“ vyskytuje na takto přesně vymezeném území, nazývá se „wiśnia nadwiślanka“.

Jsou-li stromy pěstovány v zásaditějších půdách s vyšším obsahem vápníku, jsou krátkověké (20–25 let) a mají menší, aromatictější a výrazněji zbarvené plody. V jílovitých půdách s hlouběji uloženým vápencem lze nalézt stromy více než padesátileté s plody většími a o něco méně aromatickými. Přítomnost vápníku v podloží se projevuje silnou kondenzací šťávy, o které svědčí vysoký extrakt a obsah pigmentu, a plody se vyznačují výtečnou chutí a jsou velmi vyhledávány ve zpracovatelském průmyslu. Takovýchto vlastností nelze docílit, má-li půda nižší pH než neutrální a nízký obsah vápníku.

Je-li místní odrůda višně typu „sokówka odrósłowa“ přenesena do jiných zeměpisných oblastí, obvykle dobře roste, ale má značné problémy s tvorbou plodů. Je to dáno poměrně ranou dobou květu, a tudíž poškozením způsobeným chladným jarním počasím, takže není možné docílit uspokojivých výnosů. Mikroklimatické podmínky, které se liší od podmínek ve vymezené zeměpisné oblasti, vedou k růstu větších plodů s vyšším obsahem vody a nižším extraktem.

Kombinovaný účinek místních půd a blízkosti řeky nejen ovlivňuje růst a kvetení, ale zároveň vede k vysoké míře tvorby plodů a ke zisku plodů té nejvyšší jakosti, vykazujících specifické vlastnosti uvedené v bodě 5.2. Jakost je úzce a nerozlučně spjata s místem sadů a s půdněklimatickými podmínkami, jež na tomto místě převažují. V půdněklimatických podmínkách převládajících ve vymezené oblasti všechny ostatní odrůdy višně rostou a nesou plody špatně.

Kromě specifických podmínek prostředí, ve kterém višně „wiśnia nadwiślanka“ rostou, mají na výslednou jakost produktu značný vliv i výjimečné dovednosti místních producentů, popsané v bodě 5.1.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

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

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>