



České vydání

Informace a oznámení

Svazek 52

7. srpna 2009

Oznámení č.	Obsah	Strana
II Sdělení		
SDĚLENÍ ORGÁNŮ A INSTITUCÍ EVROPSKÉ UNIE		
Komise		
2009/C 185/01	Vysvětlivky ke kombinované nomenklatuře Evropských společenství	1
2009/C 185/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Případ COMP/M.5547 – Koninklijke Philips Electronics/Saeco International Group) ⁽¹⁾	3
2009/C 185/03	Bez námitek k navrhovanému spojení (Případ COMP/M.5480 – Deutsche Bahn/PCC Logistics) ⁽¹⁾	3
2009/C 185/04	Bez námitek k navrhovanému spojení (Případ COMP/M.5063 – BLG Italia/ICO/JV) ⁽¹⁾	4
2009/C 185/05	Bez námitek k navrhovanému spojení (Případ COMP/M.5571 – OAO Lukoil/TRN) ⁽¹⁾	4

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ A INSTITUCÍ EVROPSKÉ UNIE

Komise

2009/C 185/06	Směnné kurzy vůči euru	5
---------------	------------------------------	---

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2009/C 185/07	Seznam kontaktních míst pro výrobky, určených členskými státy k tomu, aby se zabývala postupy týkajícími se uplatňování některých vnitrostátních technických pravidel u výrobků uvedených v souladu s právními předpisy na trh v jiném členském státě	6
---------------	---	---

V *Oznámení*

JINÉ AKTY

Komise

2009/C 185/08	Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin	13
2009/C 185/09	Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin	17



II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ A INSTITUCÍ EVROPSKÉ UNIE

KOMISE

Vysvětlivky ke kombinované nomenklatuře Evropských společenství

(2009/C 185/01)

Podle čl. 9 odst. 1 písm. a) druhé odrážky nařízení Rady (EHS) č. 2658/87 ze dne 23. července 1987 o celní a statistické nomenklatuře a o společném celním sazebníku ⁽¹⁾ se Vysvětlivky ke kombinované nomenklatuře Evropských společenství ⁽²⁾ mění takto:

Strana 346

Vkládá se nový text, který zní:

„8517 12 00 Telefony pro celulární sítě nebo jiné bezdrátové sítě

Do této podpoložky patří telefony pro celulární sítě, tzv. mobilní telefony.

„Mobilní telefony“ mají tyto vlastnosti:

- jsou „kapesní“, tj. při měření v nejkompaktnější podobě nepřesahují jejich rozměry 170 mm × 100 mm × 45 mm;
- jsou provozuschopné bez vnějšího zdroje elektrické energie;
- mají mikrofon i sluchátko a/nebo reproduktor, buď v samotném přístroji, nebo v podobě oddělitelné náhlavní soupravy (headsetu) předkládané společně s mobilním telefonem, pro vysílání a příjem hlasu umožňující hlasovou komunikaci;
- mají další komponenty, například zesilovač a telefonní anténu, které zajišťují obousměrný přenos hlasu na krátkou vzdálenost v rámci sítě tvořené základními stanicemi položky 8517 61 a využívající frekvenční pásma pro mobilní telefonii;
- jsou schopny telefonní komunikace pomocí celulárních sítí, jsou-li vybaveny kartou SIM (modul identity účastníka) různých druhů (fyzický nebo software), která byla aktivována. Mohou umožňovat tísňová volání bez karty SIM.

„Mobilní telefony“ mohou mít i další funkce, například odesílání a přijímání zpráv SMS (služba krátkých textových zpráv) a MMS (služba multimediálních zpráv); e-mail; přepojování paketů pro přístup k internetu; vysílání a příjem signálů pro určení polohy; navigaci, plánování trasy, mapy, instant messaging, VoIP (Voice over Internet Protocol); PDA (osobní digitální pomocník); hry; příjem rádiových nebo televizních signálů; snímání, záznam a reprodukci zvuku a obrazu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 256, 7.9.1987, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. C 133, 30.5.2008, s. 1.

Bez ohledu na tyto doplňkové funkce je funkce mobilní telefonie obecně hlavní funkcí mobilních telefonů, které vykazují všechny výše uvedené vlastnosti. Tak je tomu například tehdy, když funkce telefonie převáží nad všemi ostatními funkcemi, včetně případů, kdy je uživatel běžně upozorňován na příchozí hovory bez ohledu na používané druhotné funkce.“

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Případ COMP/M.5547 – Koninklijke Philips Electronics/Saeco International Group)****(Text s významem pro EHP)**

(2009/C 185/02)

Dne 17. července 2009 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námítky a prohlásit jej za slučitelné se společným trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) pod číslem 32009M5547. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Případ COMP/M.5480 – Deutsche Bahn/PCC Logistics)****(Text s významem pro EHP)**

(2009/C 185/03)

Dne 12. června 2009 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námítky a prohlásit jej za slučitelné se společným trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) pod číslem 32009M5480. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Případ COMP/M.5063 – BLG Italia/ICO/JV)

(Text s významem pro EHP)

(2009/C 185/04)

Dne 24. července 2009 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námítky a prohlásit jej za slučitelné se společným trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) pod číslem 32009M5063. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Případ COMP/M.5571 – OAO Lukoil/TRN)

(Text s významem pro EHP)

(2009/C 185/05)

Dne 3. srpna 2009 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námítky a prohlásit jej za slučitelné se společným trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
 - v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) pod číslem 32009M5571. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.
-

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ A INSTITUCÍ EVROPSKÉ UNIE

KOMISE

Směnné kurzy vůči euro ⁽¹⁾

6. srpna 2009

(2009/C 185/06)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,4370	AUD	australský dolar	1,7067
JPY	japonský jen	137,31	CAD	kanadský dolar	1,5416
DKK	dánská koruna	7,4450	HKD	hongkongský dolar	11,1369
GBP	britská libra	0,85240	NZD	novozélandský dolar	2,1435
SEK	švédská koruna	10,2707	SGD	singapurský dolar	2,0632
CHF	švýcarský frank	1,5290	KRW	jihokorejský won	1 759,06
ISK	islandská koruna		ZAR	jihoafrický rand	11,5850
NOK	norská koruna	8,6635	CNY	čínský juan	9,8164
BGN	bulharský lev	1,9558	HRK	chorvatská kuna	7,3359
CZK	česká koruna	25,944	IDR	indonéska rupie	14 275,85
EEK	estonská koruna	15,6466	MYR	malajsijský ringgit	5,0158
HUF	maďarský forint	269,89	PHP	filipínské peso	68,626
LTL	litevský litas	3,4528	RUB	ruský rubl	44,9510
LVL	lotyšský latas	0,7025	THB	thajský baht	48,833
PLN	polský zlotý	4,1450	BRL	brazilský real	2,6129
RON	rumunský lei	4,2121	MXN	mexické peso	18,7110
TRY	turecká lira	2,1220	INR	indická rupie	68,4010

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

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

Seznam kontaktních míst pro výrobky, určených členskými státy k tomu, aby se zabývala postupy týkajícími se uplatňování některých vnitrostátních technických pravidel u výrobků uvedených v souladu s právními předpisy na trh v jiném členském státě ⁽¹⁾

(2009/C 185/07)

Členský stát	Kontaktní místo pro výrobky
BELGIE	<p>SPF Économie, PME, Classes Moyennes et Énergie. Direction générale Qualité et Sécurité. Division Qualité et Innovation. Service Normalisation et Compétitivité/c/o FOD Economie, KMO, Middenstand en Energie. Algemene Directie Kwaliteit en Veiligheid. Afdeling Kwaliteit en Innovatie. Dienst Normalisatie en Competitiviteit</p> <p>WTCIII Boulevard Simon Bolivar/Simon Bolivarlaan 30 1000 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË</p> <p>Personne de contact: Tania Pauwels Tél. +32 22779347 Fax +32 22775443 Courriel: belspoc@economie.fgov.be</p> <p>Personne de contact: Paul Caruso Tél. +32 22776663 Fax +32 22775442 Courriel: belspoc@economie.fgov.be</p>
BULHARSKO	<p>Държавна агенция за метрологичен и технически надзор Национален информационен център за технически регламенти/State Agency for Metrological and Technical Surveillance. National Enquiry Point for Technical Regulations</p> <p>ул. 6-ти Септември/21, 6-th September Street 1000 София/Sofia БЪЛГАРИЯ/BULGARIA</p> <p>За контакти: Violeta Veleva Тел. +359 29814451 / 29396730 Факс +359 29861707 Електронна поща: nep@damtn.government.bg Интернет адрес: http://www.damtn.government.bg/</p>
ČESKÁ REPUBLIKA	<p>Odbor vnitřního trhu a služeb EU Ministerstvo průmyslu a obchodu Na Františku 32 11015 Praha 1 ČESKÁ REPUBLIKA</p> <p>Kontaktní osoba: Barbora Hanáková Tel. +420 224852470 Fax +420 224853079 E-mail: vyrobky@mpo.cz</p>

⁽¹⁾ Úř. věst. L 218, 13.8.2008, s. 21.

Členský stát	Kontaktní místo pro výrobky
DÁNSKO	<p>Danish Enterprise and Construction Authority Dahlerups Pakhus Langelinie Allé 17 2100 Copenhagen DANMARK</p> <p>Tlf. +45 35466000 Fax +45 35466001 E-mail: ebst@ebst.dk</p>
NĚMECKO	<p>Spolkový úřad pro zemědělství a výživu (BLE) bude příslušným kontaktním místem pro potravinářské výrobky, zemědělské produkty, produkty rybolovu a výrobky denní potřeby. Spolkový úřad pro výzkum a certifikaci materiálů (BAM) je příslušným kontaktním místem pro všechny ostatní výrobky. www.product-contact-point.de</p> <p>Bundesanstalt für Materialforschung und –prüfung (BAM)/Federal Institute for Materials Research and Testing (BAM) Unter den Eichen 87 12205 Berlin DEUTSCHLAND</p> <p>Tel. +49 3081043702 Fax +49 3081041947 E-Mail: produktinfostelle@bam.de http://www.pcp.bam.de</p> <p>Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)/Federal Agency for Agriculture and Food (BLE) Deichmanns Aue 29 53179 Bonn DEUTSCHLAND</p> <p>Tel. +49 22868453499 Fax +49 22868453790 E-Mail: produktinfo@ble.de http://www.ble.de</p>
ESTONSKO	<p>Ministry of Economic Affairs and Communications Majandus- ja Kommunikatsiooniministeerium Harju 11 15072 Tallinn EESTI/ESTONIA</p> <p>Tel. +372 6256405 Faks +372 6313660 E-post: el.teavitamine@mkm.ee</p>
IRSKO	<p>National Standards Authority of Ireland 1 Swift Square Northwood Santry Dublin 9 ÉIRE</p> <p>Tel. +353 18073800 Fax +353 18073838 E-mail: pcp@nsai.ie</p>
GREECE	<p>Hellenic Organization for Standardization (ELOT) Directorate for Quality Policy of the General Secretariat for Industry, via the Information Center of ELOT (Hellenic Organization for Standardization)</p> <p>Information Center for Standards and Technical Regulations 313 Acharnon St. 11145 Αθήνα/Athens ΕΛΛΑΔΑ/GREECE</p>

Členský stát	Kontaktní místo pro výrobky
	<p>Επικοινωνία: Tzolu Afroditi Τηλ. +30 2102120300 Φαξ +30 2102120131 Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο: elot_764@elot.gr</p> <p>Επικοινωνία: Alexandri Evangelia Τηλ. +30 2102120202 Φαξ +30 2102120131 Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο: elot_764@elot.gr</p>
ŠPANĚLSKO	<p>Subdirección General de Inspección, Certificación y Asistencia Técnica del Comercio Exterior (Secretaría General de Comercio Exterior del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio)</p> <p>Paseo de la Castellana, 162-6ª planta 28046 Madrid ESPAÑA</p> <p>Tel. +34 913493770/69 Fax +34 913493740 Correo electrónico: pcontactpoint@mcx.es</p>
FRANCIE	<p>Ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi DGCIS/SQUALPI 12 rue Villiot 75572 Paris Cedex 12 FRANCE</p> <p>Personne de contact: Josiane Portou-Dupin Tél. +33 153449824 Fax +33 153449888 Courriel: josiane.portou-dupin@finances.gouv.fr</p>
ITÁLIE	<p>Ministero dello sviluppo economico Via Veneto 33 00187 Roma RM ITALIA</p> <p>Tel. +39 0647051 E-mail: pcp.italia@sviluppoeconomico.gov.it http://www.sviluppoeconomico.gov.it</p>
KYPR	<p>Cyprus Organization for the Promotion of Quality Ministry of Commerce, Industry and Tourism 13-15, A. Araouzou Str. 1421 Nicosia CYPRUS</p> <p>Επικοινωνία: Antonis Ioannou Τηλ. +357 22409409 Φαξ +357 22754103 Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο: aioannou@cys.mcit.gov.cy</p> <p>Επικοινωνία: Thea Andreou Τηλ. +357 22409404 Φαξ +357 22754103 Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο: tandreou@cys.mcit.gov.cy</p>
LOTYŠSKO	<p>Ministry of Economics Str. Brivibas, 55 Rīga, LV-1519 LATVIJA</p> <p>Tāl. +371 67013143 E-pasts: pcp@em.gov.lv http://www.em.gov.lv</p>

Členský stát	Kontaktní místo pro výrobky
LITVA	<p>Single Point of Contact for Services and Goods Jogailos str. 4 LT-01116 Vilnius LIETUVA/LITHUANIA</p> <p>Asmuo ryšiams: Lina Sabaitiene Tel. +370 52194342 Mob. tel. +370 61049943 Faks +370 52120160 El. paštas lina.sabaitiene@lda.lt http://www.lda.lt</p>
LUCEMBURSKO	<p>Ministère de l'Économie et du Commerce extérieur, Direction de la réglementation des marchés et de la consommation</p> <p>Personne de contact: Lynn Jacoby Tél. +352 24784159 Courriel: lynn.jacoby@eco.etat.lu</p>
MAĎARSKO	<p>Magyar Kereskedelmi Engedélyezési Hivatal, Ügyfélszolgálati Iroda Margit körút 85. 1024 Budapest MAGYARORSZÁG/HUNGARY</p> <p>Tel. +36 13367389 / 13376889 Fax +36 13367446 E-mail: info@termekpont.hu info@productpoint.hu http://www.termekpont.hu http://www.productpoint.hu</p>
MALTA	<p>Malta Standards Authority Evans Building, Second Floor Merchants Street Valletta VLT 03 MALTA</p> <p>Tel. +356 23952000 E-mail: pcp.msa@msa.org.mt http://www.msa.org.mt</p>
NIZOZEMSKO	<p>Informatieloket Antwoord voor Bedrijven Antwoord voor bedrijven PO Box 20105 2500 EC The Hague NEDERLAND</p> <p>Juliana van Stolberglaan 148 2595 CL The Hague NEDERLAND</p> <p>Tel. +31 703798989 http://www.antwoordvoorbedrijven.nl</p>
RAKOUSKO	<p>Bundesministerium für Wirtschaft, Familie und Jugend Stubenring 1 1010 Wien ÖSTERREICH</p> <p>Tel. +43 171100-5555 Fax +43 17137995 E-mail: recht@bda.at http://www.bmwfj.gv.at/Produktinfostelle</p>

Členský stát	Kontaktní místo pro výrobky
POLSKO	<p>Ministerstwo Gospodarki Departament Regulacji Gospodarczych Pl. Trzech Krzyży 3/5 00-507 Warsaw POLSKA/POLAND</p> <p>Tel. +48 226935852 Faks +48 226934025 E-mail: pcp@mg.gov.pl http://www.pcp.mg.gov.pl/</p>
PORTUGALSKO	<p>Finances and Public Administration Ministry (Předměty z drahých kovů, pruty a mince z drahých kovů) Imprensa Nacional — Casa da Moeda, SA Departamento de Contrastarias Av. Dr. António José de Almeida 1000-042 Lisboa PORTUGAL</p> <p>Contacto: Carla Caseiro Tel. +351 217810797 Fax +351 217810726 E-mail: ccaseiro@incm.pt</p> <p>Internal Affairs Ministry (Střelné a jiné zbraně) National Direction of the Public Security Police Departamento de Armas e Explosivos — PSP Rua Artilharia 1, n.º 21 1269-003 Lisboa PORTUGAL</p> <p>Contacto: Luís Farinha Tel. +351 213703900 Fax +351 213874772 / 213867272 E-mail: lmfarinha@psp.pt</p> <p>Health Ministry (Zdravotnické výrobky) Alto Comissariado da Saúde Av. João Crisóstomo, n.º 9, 3.º andar 1049-062 Lisboa PORTUGAL</p> <p>Contacto: Maria Luísa Gouveia Tel. +351 213305043/04 Fax +351 213305099 E-mail: mlgouveia@acs.min-saude.pt</p> <p>Economy And Innovation Ministry Instituto Português da Qualidade (Portuguese Institute for Quality) Rua António Gião, n.º 2 2829-513 Caparica PORTUGAL</p> <p>Contacto: Cândida Pires Tel. +351 212948236 Fax +351 212948223 E-mail: reg764@mail.ipq.pt</p> <p>Toto kontaktní místo pro výrobky koordinuje síť kontaktních míst pro výrobky a bude odpovědné za informování o všech ostatních výrobcích.</p>

Členský stát	Kontaktní místo pro výrobky
RUMUNSKO	<p>Hlavní kontaktní místo pro výrobky, které se zabývá většinou výrobků, zřízené na ministerstvu hospodářství</p> <p>Ministerul Economiei Direcția Cooperare Internațională, Afaceri Europene Calea Victoriei nr. 152 010096 București ROMÂNIA</p> <p>Tel. +40 212025244 Fax +40 212025245 E-mail: information_reg764@minind.ro http://www.minind.ro/</p> <p>Kromě tohoto hlavního kontaktního místa pro výrobky existují ještě 4 kontaktní místa pro výrobky pro zvláštní oblasti: Pro oblast veterinářství a bezpečnosti potravin bylo zřízeno národní kontaktní místo pro výrobky v rámci národního úřadu pro hygienu, veterinářství a bezpečnost potravin:</p> <p>Autoritatea Națională Sanitar-Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Str. Negustori nr. 1B, sector 2 023951 București ROMÂNIA</p> <p>Tel. +40 728162269 Fax +40 213124967 E-mail: bortisca@ansv.ro http://www.ansv.ro</p> <p>Pro oblast metrologie bylo zřízeno národní kontaktní místo pro výrobky v rámci rumunského úřadu pro legální metrologii:</p> <p>Biroul Român de Metrologie Legală Direcția Tehnică Șos. Vitan Bârzești nr. 11, sector 4 042122 București ROMÂNIA</p> <p>Tel. +40 213320954 (interior 246) Fax +40 213320615 E-mail: Regulament764@brml.ro http://www.brml.ro</p> <p>Pro stavební výrobky bylo zřízeno národní kontaktní místo pro výrobky v rámci ministerstva pro místní rozvoj a bydlení:</p> <p>Ministerul Dezvoltării Regionale și Locuinței Strada Apolodor nr. 17, Latura Nord, sector 5 050741 București ROMÂNIA</p> <p>Tel. +40 372111409 E-mail: info@mdrl.ro http://www.mdrl.ro</p> <p>Pro jadernou bezpečnost bylo zřízeno národní kontaktní místo pro výrobky v rámci národní komise pro kontrolu jaderné činnosti:</p> <p>Comisia Națională pentru Controlul Activităților Nucleare Direcția Relații Internaționale Bd-ul Libertății nr. 14, sector 5 050706 București ROMÂNIA</p> <p>Tel. +40 213173807 Fax +40 318055939 E-mail: raluca.nadoliu@cncan.ro http://www.cncan.ro</p>

Členský stát	Kontaktní místo pro výrobky
SLOVINSKO	<p>Slovenian Institute for Standardisation (SIST) Šmartinska cesta 152 SI-1000 Ljubljana SLOVENIJA</p> <p>Telefon +386 14783068 Telefaks +386 14783098 Elektronski naslov: info@sist.si http://www.sist.si</p>
SLOVENSKÁ REPUBLIKA	<p>Slovak Office of Standards, Metrology and Testing Department of European Affairs SLOVENSKO/SLOVAKIA</p> <p>Kontaktná osoba: Kvetoslava Steinlová Tel. +421 252493521 Fax +421 252493521 E-mail: productinfo@normoff.gov.sk</p>
FINSKO	<p>Ministry of Employment and the Economy/Internal Market and Consumer Policy Group P.O. Box 32 FI-00023 Government SUOMI/FINLAND</p> <p>Yhteyshenkilö: Leila Vilhunen Puhelin +358 106064686 Faksi +358 106048998 Sähköposti: sisamarkkinat@tem.fi</p>
ŠVÉDSKO	<p>National Board of Trade/Kommerskollegium Box 6803 SE-113 86 Stockholm SVERIGE</p> <p>Tfn. +46 86904800 Fax +46 8306759 E-post: pcp@kommers.se http://www.kommers.se/kontaktpunkt/varor</p>
SPOJENÉ KRÁLOVSTVÍ	<p>http://www.businesslink.gov.uk/productcontactpoint E-mail: mutual.recognition@berr.gsi.gov.uk</p>

V

(Oznámení)

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 185/08)

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

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006
„SEDANO BIANCO DI SPERLONGA“
č. ES: IT-PGI-0005-0481-06.07.2005
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 RM
ITALIA
Tel. +39 0646655106
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Skupina:

Název: Associazione produttori Sedano Bianco di Sperlonga
Adresa: Viale Europa
LT-04029 Sperlonga
LIETUVA/LITHUANIA
Tel. +370 771556388
Fax +370 771556388
E-mail: —
Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ()

3. Druh produktu:

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

4. Specifikace:

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

4.1 Název:

„Sedano Bianco di Sperlonga“

4.2 Popis:

CHZO „Sedano bianco di Sperlonga“ je určeno výhradně k označování ekotypu celeru pocházejícího z obce Sperlonga, který patří do druhu *Apium graveolens L. var dulce Mill.*, ekotyp „Bianco di Sperlonga“ s bílými nebo bělavými řapíky. Charakteristické světlé zabarvení je typickým prvkem daného ekotypu a lze jej ještě více zvýraznit pomocí hustšího výsevu. Při uvedení ke spotřebě musí mít celer „Sedano bianco di Sperlonga“ CHZO následující specifické vlastnosti místního ekotypu „Sedano bianco di Sperlonga“: střední velikost rostliny, kompaktní tvar, 10–15 listů světlezelené barvy; drobné listové řapíky mají bílou barvu s lehkým světlezeleným nádechem, jsou málo vláknité a vyznačují se nevýrazným žebrováním. Hmotnost se liší v závislosti na velikosti: střední od 500 do 800 gramů, velká přes 800 gramů. Celer má sladkou a jen mírně aromatickou chuť, díky čemuž je obzvláště vhodný ke spotřebě v čerstvém stavu. Kromě toho obsahuje celer „Sedano bianco di Sperlonga“ minimálně 135,00 mg/100 g organických kyselin, má odolnost vůči lámání ne menší než 20 N a celkový obsah cukrů není nižší než 13,00 mg/g.

4.3 Zeměpisná oblast:

Celer „Sedano Bianco di Sperlonga“ chráněné zeměpisné označení (CHZO) lze pěstovat pouze na území obcí Fondi a Sperlonga.

4.4 Důkaz původu:

Všechny fáze produkce musí být sledovány prostřednictvím dokumentování každého vstupu (input) a každého výstupu (output). 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 včasným ohlášením produkovaných množství kontrolnímu subjektu, je zaručena možnost sledovat původ produktu (od začátku do konce procesu produkce). Všechny fyzické i právnické osoby, které jsou zapsány do příslušných rejstříků, budou podrobeny kontrole ze strany kontrolního subjektu v souladu s příslušným plánem kontroly.

4.5 Metoda produkce:

Setí probíhá od července. Osivo je možné vysévat volně nebo pomocí secího stroje (rozsévání hrstmi) nebo v děrovaných nádobách. Pro naklíčení semene je nezbytný přístup světla. Produkce osiva pomocí fenotypického výběru (neboli získávání osiva z těch nejlepších rostlin) se provádí v podnicích a/nebo ve šlechtitelských školkách nacházejících se v oblasti produkce. Osivo vyprodukované v těchto podnicích a/nebo pěstitelských školkách může být poskytnuto dalším producentům nebo šlechtitelským školkám v oblasti produkce zabývajícím se produkcí sazenic. Sazenice vypěstované ve šlechtitelských školkách musí být vráceny nebo být poskytnuty podnikům nacházejícím se v oblasti produkce.

Osivo vyprodukované v jednotlivých místních podnicích v oblasti podle bodu 4.3 musí odpovídat osivu, které je zaregistrované v dobrovolném regionálním rejstříku sloužícím na ochranu biologické rozmanitosti v zemědělství. Tento rejstřík vede Regionální agentura pro rozvoj a inovaci v zemědělství v oblasti Lazio „Arsial“ (*Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione in agricoltura del Lazio*). Přesazení rostlinek se musí provést v době, kdy dosáhnou výšky přibližně 10 až 15 cm. Rozstup mezi jednotlivými řadami je 25–35 cm a v rámci řádků 25–35 cm, přičemž optimální je hustota 10 až 12 rostlin/m². Maximální přípustná hustota je 14 rostlin/m². Potřebné dodávky vody při pěstování celeru „Sedano Bianco di Sperlonga“ jsou zabezpečeny pomocí zavlažování. Je povoleno používání systémů pro využití dešťové vody nebo systémů mikrozavlažování. Hnojení se při pěstování celeru musí přizpůsobit pěstitelským cyklům během celého zemědělského roku. Zejména přísun dusíku během celého roku musí být nižší než 155 kg/ha. Ochrana před parazity se musí provádět v souladu s technikami integrovaných opatření za účelem omezení přítomnosti zbytků prostředků proti škůdcům na celeru na minimum nebo jejich úplného odstranění.

Celer „Sedano Bianco di Sperlonga“ se sklízí ručně, přičemž rostlina se odřízne pod krčkem. Rostliny se opatrně ukládají do nádob a je třeba dávat pozor, aby při manipulaci nedošlo k jejich odření, které by mohlo mít za následek poškození tkání a odtok buněčných šťáv. Rovněž je třeba omezit na minimum vystavení produktu po sklizni slunci.

Pěstování a balení celeru „Sedano Bianco di Sperlonga“ musí probíhat v oblasti uvedené v bodě 4.3, aby nedošlo ke zhoršení kvality produktu a aby byla zaručena jeho sledovatelnost a kontrola.

4.6 Souvislost:

Celer „Sedano Bianco di Sperlonga“ se na území obcí Fondi a Sperlonga objevil v 60. letech 20. století. Pěstování celeru v oblasti uvedené v bodě 4.3. je doloženo bohatou úřední dokumentací od počátku 60. let 20. století až do dnešní doby, kdy celer „Sedano Bianco di Sperlonga“ po první zaváděcí fázi rychle našel obchodní ocenění a spotřebitele na trzích v Římě.

Oblast produkce celeru „Sedano Bianco di Sperlonga“ se vyznačuje půdními a klimatickými podmínkami, které jsou velice příznivé pro jeho pěstování. Země se skládá z druhohorních vápencových půd a z naplaveninových půd bahnitého a vápencového charakteru. Pro oblast produkce je typický výskyt půd s vývěrem podzemní vody nacházejících se mezi meliorovanou oblastí a mořem. A právě na těchto půdách, kterým se říká „*pantano*“, neboli bažinaté oblasti, se nejprve pod širým nebem a poté ve formě chráněné produkce rozvinulo pěstování celeru. Půdy se vyznačují cirkulujícím roztokem s vysokým obsahem soli, což spolu se zvláštními klimatickými podmínkami způsobuje, že celer „Sedano bianco di Sperlonga“ má charakteristické organoleptické vlastnosti, jako je lahodnost, sladká a lehce aromatická chuť, obsah organických kyselin, menší odolnost řapíků vůči porušení a jejich charakteristické světlé zbarvení, které je typickým prvkem daného ekotypu.

Podnebí v oblasti spadající pod CHZO je mírného přímořského typu s průměrnou teplotou mezi 17 a 18 °C, průměrnou měsíční teplotou pod 10 °C po dobu 1 až 3 měsíců a průměrnou nejnižší teplotou během nejchladnějšího měsíce v roce 6,9 °C. Průměrné roční srážky dosahují 727 až 1 133 mm, přičemž v letních měsících činí 61 až 83 mm. Zejména pobřežní oblast se vyznačuje intenzivním a dlouhým obdobím sucha trvajícím od května do srpna.

Půda a klimatické vlastnosti tedy představují ideální prostředí pro pěstování celeru „Sedano Bianco di Sperlonga“.

S půdními a klimatickými vlastnostmi pak souvisí i historická specializace místních zemědělců, kteří kromě úpravy technik způsobem, který má malý dopad na životní prostředí, dovedli rovněž využít typických bažinatých půd tak, že díky autoreprodukcí semene pomocí fenotypického výběru umožnili zachování ekotypu „Bianco di Sperlonga“ a zajistili ochranu pěstitelské techniky a vlastností kultivaru.

4.7 Kontrolní subjekt:

Název: Agroqualità
Adresa: Via Montebello 8
00185 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0647822463
Fax +39 0647822439
E-mail: —

4.8 Označování:

Celer se může balit do obalů, které obsahují jednu řádku (4–5 rostlin celeru) o maximální hmotnosti 5 kg, nebo do obalů, které obsahují dvě řádky (8–10 rostlin celeru) o maximální hmotnosti 10 kg. V případě balení po 1 až 3 rostlinách celeru se každé musí označit zvlášť. Kromě grafického symbolu Společensví a souvisejících údajů musí balení povinně obsahovat etiketu s těmito jasnými a čitelnými údaji:

— text „Sedano Bianco di Sperlonga“ následovaný zkratkou IGP (Indicazione Geografica Protetta – chráněné zeměpisné označení) o rozměrech větších, než jsou rozměry všech dalších nápisů nacházejících se na etiketě;

— název, obchodní firma a adresa producenta a balírny.

Je zakázáno doplňovat jakékoli jiné označení, které není výslovně stanoveno. Je však dovoleno použití označení, která odkazují na soukromé značky, pokud taková označení nemají pochvalný charakter nebo nejsou s to uvést spotřebitele v omyl. Dále je možné uvést název podniku, z jehož parcel produkt pochází, jakož i další pravdivé a doložitelné údaje, které jsou povoleny platnými právními předpisy a nejsou v rozporu s účelem a s ustanoveními tohoto přehledu.

Označení „Sedano Bianco di Sperlonga“ se nepřekládá.

Logo produktu „Sedano Bianco di Sperlonga“ se skládá z obdélníku, uvnitř kterého se nachází čtverec s vyobrazením dvou celerů vyčnívajících nad čtyři vlny.



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 185/09)

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

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„FARINE DE PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE PROVENCE“

č. ES: FR-PGI-0005-0476-20.06.2005

CHOP () CHZO (X)

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. Příslušný orgán členského státu:

Název: Institut National de l'Origine et de la Qualité
Adresa: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE
Tel. +33 153898000
Fax +33 142255797
E-mail: —

2. Skupina:

Název: Syndicat du Petit Épeautre de Haute-Provence
Adresa: Quartier Aumage
26560 Mevouillon
FRANCE
Tel. +33 475285186
Fax +33 475285186
E-mail: petit.epeautre@orange.fr
Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ()

3. Druh produktu:

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

4. Specifikace:

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

4.1 Název:

„Farine de Petit Épeautre de Haute Provence“

4.2 Popis:

Pšenice jednozrnka „Triticum monococcum“ je slámová obilovina z čeledi travin (*Graminae*). Vyznačuje se plochým dvojrádkým osinkatým klasem. Zrna jsou pluchatá, bez rýhy, před konzumací je nutno je oloupat (případně omlít). Omléte zrnko je oloupané zrnko, jež prošlo další etapou loupání. Jsou stanoveny různá kritéria kvality. Maximální procentní podíl látek, které nejsou ze základních obilovin bezchybné jakosti, je stanoven na 5 %, z čehož maximálně:

2 % tvoří zlomková zrna,

1,5 % nečistoty tvořených příměsí zrn (spálených sluncem, jiných druhů, napadených, cizopasných, zbarvení klíčků, spálených, suchých),

1 % tvoří vzklíčená zrna,

0,5 % různé nečistoty (zrna cizorodá, poškozená, okousaná, plevy, námel, mrtvý hmyz nebo zlomky hmyzu).

Minimální specifická váha činí 77 kg/hl. Procento vlhkosti nezpracovaného zrna nesmí přesáhnout 14 %.

Obsah proteinů oloupaného zrna musí být vyšší než 10,5 %.

Zrno pšenice jednozrnky se zpracovává na mouku, jejíž barva přechází od slonové kosti po krémovou. Z důvodu nízkého obsahu lepku nekyne mouka z pšenice jednozrnky z Haute Provence tak snadno jako pšeničná mouka.

CHZO se vztahuje na celozrnnou mouku, jež se vyznačuje obsahem minerálních látek vyšším než 1,8 % a na prosetou mouku s obsahem minerálních látek nižším než 1,8 %. U těchto druhů mouky nesmí vlhkost přesáhnout 14 % a obsah proteinů musí být vyšší než 10,5 %.

Mouka („farine meunière“) získaná mletím v mlýně (viz bod 4.5), může být balena do sáčků o hmotnosti 500 g, 1 kg a do pytlů o hmotnosti 10 kg, 25 kg nebo 50 kg, ale všem odběratelům se může dodávat také nebalená. Balení se nemusí provádět pouze v mlýně.

Tradiční mouka („farine traditionnelle“) získaná tradičním mletím na mlýnských kamenech (viz bod 4.5), může být balena do sáčků o hmotnosti 500 g, 1 kg nebo do pytlů o hmotnosti 10 kg a 25 kg.

Optimální datum spotřeby mouky je 9 měsíců od mletí.

4.3 Zeměpisná oblast:

Oblast CHZO (produkce zrna a semen, loupání a mletí na mlýnských kamenech) tvoří 235 obcí v nadmořské výšce nad 400 m nad mořem, které se nacházejí v celkem čtyřech departementech (Alpes de Haute Provence, Hautes-Alpes, Drôme a Vaucluse) v jihovýchodní Francii. Vymezení této oblasti je následující:

Departement Alpes de Haute Provence:

- všechny obce kantonů Banon, Forqualquier, Manosque, Noyers-sur-Jabron, Reillanne, Saint Etienne les Orgues,
- následující obce kantonu Château-Arnoux: Aubignosc, Château Arnoux, Chateauneuf Val St Donat, Montfort a Peipin,
- následující obce kantonu Peyruis: Ganagobie, La Brillanne, Lurs a Peyruis.

Departement Hautes Alpes:

- všechny obce kantonů Aspres/Büech, Orpierre, Rosans, Ribiers a Serres,
- následující obce kantonu Laragne: Eyguians, Laragne-Montéglin, Lazer, Le Poët, Upaix, Ventavon.

Departement Drome:

- všechny obce kantonů Buis les Baronnies, La Motte Chalencon, Rémuzat, Séderon,
- následující obce kantonů Luc en Diois: Beaumont en Diois, Beaurières, Charens, Jonchères, La Bâtie des Fonds, Les Près, Lesches en Diois, Luc en Diois, Mison, Poyols, Val Maravel, Valdrôme,
- následující obce kantonu Nyons: Arpavon, Aubres, Chateauneuf de Bordette, Chaudebonne, Condorcet, Curnier, Eyrolles, Les Pilles, Montaulieu, Saint Ferréol Trente Pas, Sainte Jalle, Valouse.

Departement Vaucluse:

- všechny obce kantonu Sault,
- následující obce kantonu Apt: Apt, Auribeau, Caseneuve, Castellet, Gignac, Lagarde d'Apt,
- Rustrel, Saignon, Saint Martin de Castillon, Saint Saturnin d'Apt, Viens, Villars,
- následující obce kantonu Bonnieux: Buoux a Sivergues,
- následující obce kantonu Gordes: Lioux a Murs,
- následující obce kantonu Malaucène: Brantes, Savoillan a Saint Léger du Ventoux,
- následující obce kantonu Mormoiron: Blauvac, Flassan, Méthamis a Villes sur Auzon,
- následující obce kantonu Pertuis: Beaumont de Pertuis, Cabrières d'Aygués, Grambois, La Bastide des Jourdans, La Motte d'Aygués, Peypin d'Aygués, Vitrolles.

4.4 Důkaz původu:

Pozemky v každém hospodářství jsou určeny podle pozemkového plánu na základě provozních knih. Původ semen se ověřuje podle nákupních faktur. Množství sklizená na každém pozemku se zapisují do pěstitelských karet v provozních knihách.

Každá výrobní a/nebo skladová šarže je ve skladišti zaznamenána do identifikačních karet šarží. Na těchto kartách jsou kromě toho uvedena sklizená a oloupaná množství, jakož i totožnost loupáče a datum loupání. Každá fáze loupání, mletí a balení se zaznamená do účetnictví a kontrolní karty šarží. Všechny tyto identifikační údaje umožňují sledovat postup od osetí pozemku až po prodej spotřebiteli.

4.5 Metoda produkce:

Pšenice jednozrnka v rámci CHZO se pěstuje v pěstitelské zeměpisné oblasti Haute Provence ve výšce nad 400 m n. m. Pěstování probíhá podle tradiční metody: střídání plodin, používání osiva ze stejné zeměpisné oblasti, letní a podzimní osev, zákaz syntetických chemických produktů. Hnojení je omezeno maximálně na 60 jednotek dusíku (jedna jednotka dusíku odpovídá 1 kg N), 60 jednotek potaše (jedna jednotka potaše odpovídá 1 kg oxidu draselného neboli K_2O) a 60 jednotek fosforu na hektar (jedna jednotka fosforu odpovídá 1 kg oxidu fosforečného neboli P_2O_5). Pšenice jednozrnka z Haute Provence využívá květnových dešťů, které podporují růst zrn. Teplý a suchý červenec podporuje zrání bez vad a chorob. Maximální výnos v neloupaných zrnech činí 40 centů na hektar.

Po sklizni je pšenice jednozrnka, dosud nezbavená plev, skladována v téže zeměpisné oblasti do doby, než bude loupána. Loupání je nezbytnou fází před jakýmkoli potravinářským nebo mlynářským použitím; spočívá v oddělení zrn od plev a provádějí ho loupáči sídlící v téže zeměpisné oblasti. Loupání vyžaduje velkou dovednost, mimořádnou pečlivost a vhodné nástroje. Zrno nesmí být ani poškozeno, ani nedokonale oloupano, což vyžaduje od loupáče skutečný „fortel“. Jednotlivými fázemi třídění a loupání lze získat zrno o délce 5 až 10 mm a minimální tloušťce 1,5 mm. Mezi sklizní a loupáním je povolena lhůta v délce 2 let.

Mletí probíhá bez přidání přídavných látek a bez zvlhčování zrn (díky tomu se omezí oxidace mouky a prodlouží se její trvanlivost), mouka se mele z oloupaných zrn nebo ze zrn přelámaných při loupání. K tomu je třeba vědět, jakou míru vymletí zvolit, aby vznikla požadovaná mouka. Zrna se zpracovávají na mouku nejpozději šest měsíců po oloupaní. Jednotlivé šarže se musí umlít nejpozději tři měsíce po jejich dodání do mlýna. Lze mlít dvěma způsoby: na mlýnských kamenech a v mlýně.

V dané zeměpisné oblasti se mele tradičním způsobem na mlýnských kamenech. Provádějí jej pouze producenti, kteří ve svém podniku melou zrna z vlastní produkce.

Drcení a prosévání probíhá v rámci jednoho procesu na mlýnských kamenech. Díky tomu lze zrna rozemlít, aniž by se zahřála. Mele se v rámci jednoho procesu mezi dvěma mlýnskými kameny (otáčí se pouze jeden kámen). Zrna se sypou do středového otvoru, putují žlábkem, následně jsou rozdrčena a nakonec je odstředivá síla vytlačí ven. Balení, vážení a zavírání pytlů se provádí ručně.

Mletí ve mlýně lze provádět mimo danou zeměpisnou oblast. Při zpracovávání na mouku projde zrno několikrát přes drtiče a válečkové mlýny. Po každém drcení a válečkování se prosévá na prosévače. Konečný výrobek se posouvá díky ventilačnímu systému v plochem třídíči do komory (skladování konečného výrobku), meziprodukty putují na drcení a válečkování.

Mouka, která se získá uvedenými dvěma typy mletí, je mouka celozrnná a je možné ji prosévat soustavou prosévaček.

4.6 Souvislosti:

Zeměpisná oblast, na níž se vztahuje název „Haute Provence“, tvoří homogenní celek se středomořským podnebím, vyznačuje se hlavně svou nadmořskou výškou, která zmírňuje její podnebí. Letní sucha střídají silné zimní mrazy.

Pšenice jednozrnka z Haute Provence je přizpůsobena těmto drsným klimatickým podmínkám a povaze oblasti, neboť díky raným osevům dokáže snášet tvrdé zimní podmínky. Pozdní květnové deště přispívají ke kvalitě zrna, kdežto pro pšenici a o měsíc dříve setý ozimý ječmen přicházejí často příliš pozdě.

Region se nachází na vápenném podloží krasového typu, s častými zlomy, vzniklém ve třetihorách. Pšenice jednozrnka z Haute Provence umožňuje využití i nejchudších půd (zvaných „épeautrières“), na nichž se pěstuje rovněž levandule. Souvislost pšenice jednozrnky se zeměpisnou oblastí je zdůrazněna umístěním zpracovatelských provozů. Loupání je prováděno v řemeslných dílnách rozmístěných v oblasti. Četné, dnes již nefungující mlýny, byly umístěny podél vodních toků a vyráběly též mouku; byly vybaveny víceúčelovými mlýnskými kameny. S postupem technického pokroku a předávaných znalostí dnes loupací používají specifická zařízení seřizovaná podle jednotlivých šarží a umožňující dosažení většího výnosu při loupání vzhledem k nižší míře zrn přelámaných v průběhu této činnosti a při třídění. Kvalita oloupaných zrn je jedním z nejlepších kritérií hodnocení. Know-how tohoto pracovního postupu spočívá ve správném nastavení doby loupání. Kdysi byla mouka z pšenice jednozrnky (bohatá na lipidy) levnější než pšeničná mouka i přesto, že je její výroba náročnější, a v Haute Provence bylo množství mlýnů, které jednozrnku dokázaly zpracovávat.

Tyto mlýny měly zásadní význam, protože nejprve zrna olouपालy, a pak vyráběly mouku. Mouka z pšenice jednozrnky se v Haute Provence používala jako pšeničná mouka v nížinách a vyráběla se podle potřeby, aby se tak zabránilo žluknutí. Vyráběla se neustále, i když její výroba byla v porovnání s výrobou pšeničné mouky zanedbatelná.

Z historického pohledu již několik prehistorických provensálských osídlení vykazuje stopy pšenice jednozrnky v oblasti Haute Provence. Římské osídlení území „Provincia“ (Provence) odsunulo tuto plodinu do „nepořímtěných“ hvozdů ve vnitrozemí. Po rozpadu římského impéria vtrhly do Provence severské národy a vyvolaly hromadný odchod obyvatelstva do vnitrozemí. Pšenice jednozrnka díky své odolnosti a možnosti snadného uchovávání umožnila těmto obyvatelům přežít. Pšenice jednozrnka se v Provence pěstovala ještě po celý středověk. Od té doby úřední dokumenty (1338), šetření (1775) a zemědělské statistiky (1804–1874) dokládají přítomnost této plodiny v různých místech oblasti Haute Provence.

Naproti tomu kulinařská tradice pšenice jednozrnky v Haute Provence je nepochybná a její proslulost zřejmá. Distributoři a zpracovatelé spojují velmi často pšenici jednozrnku s oblastí Haute Provence, neboť se jedná o typickou plodinu této oblasti. Oblast Haute Provence je uznávána za odvěkou pěstitelskou oblast pšenice jednozrnky.

Mouka z pšenice jednozrnky z Haute Provence je známá tím, že se z ní pečou chléb se zlatavou střídkou a s jemnou ořechovou příchutí.

4.7 *Kontrolní subjekt:*

Název: ULASE, Organisme Certificateur
Adresa: ZA Champgrand
26270 Loriol sur Drome
FRANCE
Tel. +33 475611300
Fax +33 475856212
E-mail: info@ulase.fr

4.8 *Označování:*

Označení obsahuje povinně prodejní název spolu s chráněným zeměpisným označením, určení šarže mletí, čistou váhu, doporučené datum spotřeby, název firmy a adresu balírny.

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>