



České vydání

Informace a oznámení

Svazek 52

23. prosince 2009

<u>Oznámení č.</u>	Obsah	Strana
	II <i>Sdělení</i>	
	SDĚLENÍ ORGÁNŮ A INSTITUCÍ EVROPSKÉ UNIE	
	Komise	
2009/C 315/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Případ COMP/M.5720 – BAYERNLB/LBLUX) ⁽¹⁾	1
<hr/>		
	IV <i>Informace</i>	
	INFORMACE ORGÁNŮ A INSTITUCÍ EVROPSKÉ UNIE	
	Komise	
2009/C 315/02	Směnné kurzy vůči euru	2
<hr/>		

CS

Cena:
3 EUR⁽¹⁾ Text s významem pro EHP

(Pokračování na následující straně)

<u>Oznámení č.</u>	Obsah (pokračování)	Strana
V Oznámení		
SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ		
Komise		
2009/C 315/03	Výzva k předkládání návrhů – EAC/01/10 – program Mládež v akci 2007–2013	3
ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE		
Komise		
2009/C 315/04	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc COMP/M.5685 – Louis Dreyfus/Fin Lov/SBM/Mangas Gaming) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	8
JINÉ AKTY		
Rada		
2009/C 315/05	Oznámení pro osoby, subjekty a orgány, které Rada zařadila na seznam osob, subjektů a orgánů, na něž se vztahuje čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) 329/2007 (příloha V)	9
2009/C 315/06	Oznámení pro osoby, subjekty a orgány, které Rada zařadila na seznam osob, subjektů a orgánů, na něž se vztahuje článek 6 nařízení Rady (EU) č. 1284/2009 (příloha II)	10
2009/C 315/07	Oznámení určené osobám, skupinám a subjektům uvedeným na seznamu stanoveném v čl. 2 odst. 3 nařízení Rady (ES) č. 2580/2001 o zvláštních omezujících opatřeních namířených proti některým osobám a subjektům s cílem bojovat proti terorismu (viz příloha nařízení Rady (EU) č. 1285/2009 ze dne 23. prosince 2009)	11



⁽¹⁾ Text s významem pro EHP

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ A INSTITUCÍ EVROPSKÉ UNIE

KOMISE

**Bez námitek k navrhovanému spojení
(Případ COMP/M.5720 – BAYERNLB/LBLUX)****(Text s významem pro EHP)**

(2009/C 315/01)

Dne 16. prosince 2009 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky 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 němčině 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 32009M5720. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.
-

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ A INSTITUCÍ EVROPSKÉ UNIE

KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

22. prosince 2009

(2009/C 315/02)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz
USD americký dolar	1,4279	AUD australský dolar	1,6259
JPY japonský jen	130,83	CAD kanadský dolar	1,5109
DKK dánská koruna	7,4420	HKD hongkongský dolar	11,0744
GBP britská libra	0,89305	NZD novozélandský dolar	2,0294
SEK švédská koruna	10,4295	SGD singapurský dolar	2,0076
CHF švýcarský frank	1,4987	KRW jihokorejský won	1 685,05
ISK islandská koruna		ZAR jihoafrický rand	11,0340
NOK norská koruna	8,3650	CNY čínský juan	9,7498
BGN bulharský lev	1,9558	HRK chorvatská kuna	7,2830
CZK česká koruna	26,266	IDR indonéská rupie	13 543,20
EEK estonská koruna	15,6466	MYR malajsijský ringgit	4,9100
HUF maďarský forint	274,28	PHP filipínské peso	66,389
LTL litevský litas	3,4528	RUB ruský rubl	43,6041
LVL lotyšský latas	0,7080	THB thajský baht	47,492
PLN polský zlotý	4,1770	BRL brazilský real	2,5468
RON rumunský lei	4,2193	MXN mexické peso	18,4699
TRY turecká lira	2,1798	INR indická rupie	66,8200

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

V

(Oznámení)

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

KOMISE

VÝZVA K PŘEDKLÁDÁNÍ NÁVRHŮ – EAC/01/10

program Mládež v akci 2007–2013

(2009/C 315/03)

ÚVOD

Tato výzva k předkládání návrhů vychází z rozhodnutí Evropského parlamentu a Rady č. 1719/2006/ES⁽¹⁾ ze dne 15. listopadu 2006, kterým se zavádí program „Mládež v akci“ na období 2007 až 2013 (dále jen „program Mládež v akci“). Podrobné podmínky této výzvy k předkládání návrhů lze nalézt v průvodci programem pro program Mládež v akci (2007–2013), který byl zveřejněn na internetových stránkách portálu Europa (viz bod VIII). Průvodce programem představuje nedílnou součást této výzvy k předkládání návrhů.

I. Cíle a priority

Obecné cíle uvedené v rozhodnutí, kterým se zavádí program Mládež v akci, jsou tyto:

- podporovat aktivní občanství mladých lidí obecně a jejich evropské občanství zvláště,
- rozvíjet solidaritu a podporovat toleranci u mladých lidí, zejména za účelem posílení sociální soudržnosti Evropské unie,
- podporovat vzájemné porozumění mezi mladými lidmi v různých zemích,
- přispívat k rozvoji kvality systémů na podporu mládežnických aktivit a schopností organizací občanské společnosti v oblasti mládeže,
- podporovat evropskou spolupráci v oblasti mládeže.

K uskutečnění těchto obecných cílů má dojít na projektové úrovni s přihlédnutím k následujícím stálým prioritám:

- evropské občanství,
- účast mladých lidí,
- kulturní rozmanitost,
- začleňování mladých lidí s omezenými příležitostmi.

(1) Úř. věst. L 327, 24.11.2006, s. 30.

Kromě výše zmíněných stálých priorit jsou v roce 2010 ročními prioritami:

- Evropský rok boje proti chudobě a sociálnímu vyloučení

Cílem této priority je podpora projektů zaměřených na zvyšování povědomí mladých lidí o odpovědnosti každého jednotlivce za boj proti chudobě a marginalizaci a na začleňování skupin, které mají méně příležitostí. Týká se to zejména projektů, které mají podpořit mladé lidi, aby se zamýšleli nad prevencí, odstraňování a důsledcích chudoby; projektů zabývajících se otázkami marginalizace a různých forem diskriminace, jako je diskriminace na základě pohlaví, zdravotního postižení nebo etnického původu, náboženského vyznání, z jazykových důvodů nebo důvodů migrace. V tomto ohledu bude zvláštní pozornost věnována zejména projektům podporujícím aktivní zapojení: a) mladých lidí s postižením, výměnu mezi mladými lidmi se zdravotním postižením a bez zdravotního postižení a rovněž projektům, které se zaměřují na téma zdravotního postižení v naší společnosti; b) mladých lidí z přistěhovaleckých rodin nebo etnických, náboženských nebo jazykových menšin. V tomto ohledu budou podporovány všechny relevantní projekty zaměřené na zapojení mladých Romů.

- Nezaměstnanost mládeže a podporování aktivní účasti mladých nezaměstnaných lidí ve společnosti.

Cílem této priority je podpora projektů, které jsou zaměřeny na řešení problému nezaměstnanosti mládeže a podněcování aktivní účasti mladých nezaměstnaných lidí ve společnosti.

- Zvyšování povědomí a mobilizace mladých lidí v souvislosti s globálními výzvami (jako je udržitelný rozvoj, změna klimatu, migrace, rozvojové cíle tisíciletí).

Cílem této priority je podpora projektů, které jsou zaměřeny na zvyšování povědomí mladých lidí, pokud jde o jejich úlohu jako aktivních občanů v globalizovaném světě a rovněž posilování jejich smyslu pro globální solidaritu a angažovanost s ohledem na současné problémy.

II. Struktura programu Mládež v akci

Program Mládež v akci předpokládá pět operativních akcí, které mají přispět k dosažení jeho cílů.

Tato výzva k předkládání návrhů se týká těchto akcí a dílčích akcí:

Akce 1 – Mládež pro Evropu

- **Dílčí akce 1.1 – Výměny mládeže** (v délce trvání až 15 měsíců): Výměny mládeže nabízejí příležitost k tomu, aby se skupiny mladých lidí z různých zemí setkávaly a navzájem poznávaly své kultury. Skupiny spolu plánují vzájemné výměny mládeže na téma společného zájmu.
- **Dílčí akce 1.2 – Iniciativy mládeže** (v délce trvání od 3 do 18 měsíců): Iniciativy mládeže podporují skupinové projekty vytvořené na místní, regionální a celostátní úrovni. Podporují také propojení sítí podobných projektů v různých zemích tak, aby se posílil jejich evropský aspekt a zlepšila se spolupráce a výměna zkušeností mezi mladými lidmi.
- **Dílčí akce 1.3 – Mládežnické demokratické projekty** (v délce trvání od 3 do 18 měsíců): Mládežnické demokratické projekty podporují účast mladých lidí na demokratickém životě na místní, regionální nebo celostátní úrovni a na mezinárodní úrovni.

Akce 2 – Evropská dobrovolná služba

Akce podporuje účast mladých lidí v různých formách dobrovolných činností, a to jak v Evropské unii, tak i mimo ni. V rámci této akce se mladí lidé účastní jednotlivě nebo ve skupinách neziskových, neplacených dobrovolných činností v zahraničí (v délce trvání až 24 měsíců).

Akce 3 – Mládež ve světě

- **Dílčí akce 3.1 – Spolupráce se zeměmi sousedícími s Evropskou unií** (v délce trvání až 15 měsíců): Tato dílčí akce podporuje projekty se sousedními partnerskými zeměmi, zejména projekt výměn mládeže a projekt zaměřený na odbornou přípravu a vytváření sítí v oblasti mládeže.

Akce 4 – Systémy podpory mládeže

- **Dílčí akce 4.3 – Vzdělávání a vytváření sítí osob, které se aktivně podílejí na práci s mládeží a činnosti mládežnických organizací** (v délce trvání od 3 do 18 měsíců): Tato dílčí akce podporuje zejména výměnu zkušeností, odborných znalostí a osvědčených postupů, a rovněž činnosti, které mohou vést k dlouhodobým kvalitním projektům, partnerstvím a sítím.

Akce 5 – Podpora evropské spolupráce v oblasti mládeže

- **Dílčí akce 5.1 – Setkání mladých lidí a činitelů odpovědných za mládežnickou politiku** (v délce trvání od 3 do 9 měsíců): Tato dílčí akce podporuje spolupráci, semináře a strukturovaný dialog mezi mladými lidmi, osobami činnými v práci s mládeží a osobami odpovědnými za mládežnickou politiku.

III. Způsobilí žadatelé

Žádosti předkládají:

- neziskové a nevládní organizace,
- místní, regionální veřejné orgány,
- neformální skupiny mladých lidí,
- organizace aktivní v oblasti mládeže na evropské úrovni,
- mezinárodní neziskové organizace,
- ziskové organizace pořádající akce v oblasti mládeže, sportu nebo kultury.

Žadatelé musí být usazeni v souladu se zákonem v jedné z programových nebo sousedních partnerských zemích západního Balkánu.

Některé akce programu se však zaměřují na omezenější rozsah organizátorů projektů. Způsobilost žadatelů pro organizování akcí se proto definuje v průvodci programem zvlášť pro každou akci/dílčí akci.

IV. Způsobilé země

Program je otevřen pro tyto země:

- a) členské státy EU;
- b) státy ESVO, které jsou stranami Dohody o EHP, v souladu s ustanoveními této dohody (Island, Lichtenštejnsko a Norsko);
- c) kandidátské země, které využívají předvstupní strategie v souladu s obecnými zásadami, podmínkami a postupy pro účast těchto zemí na programech Společenství, stanovenými v rámcových dohodách uzavřených s těmito zeměmi;
- d) třetí země, které podepsaly dohody se Společenstvím v oblasti práce s mládeží.

Některé akce programu se však zaměřují na omezenější rozsah zemí. Způsobilost zemí se proto definuje v průvodci programem zvlášť pro každou akci/dílčí akci.

V. Kritéria pro poskytování grantů

i) dílčí akce 1.1, 1.2, 3.1, 4.3 a akce 2:

- význam pro cíle a priority programu (30 %)
- kvalita navrhovaného projektu a metod (50 %)
- profil účastníků a organizátorů (20 %)

ii) dílčí akce 1.3:

- význam pro cíle a priority programu (30 %)
- kvalita tematického pojetí (20 %)
- kvalita navrhovaného projektu a metod (30 %)
- profil a počet účastníků a organizátorů (20 %)

iii) dílčí akce 5.1:

- význam pro cíle a priority programu (20 %)
- význam pro cíle politiky EU týkající se mládeže (20 %)
- kvalita navrhovaného projektu a metod (40 %)
- profil a počet účastníků a organizátorů (20 %)

VI. Rozpočet a doba trvání

Celkový rozpočet pro tento program na období 2007–2013 činí 885 milionů EUR. Výše ročního rozpočtu podléhá rozhodnutí rozpočtových orgánů.

Předpokládaný rozpočet na rok 2010 pro tyto akce a dílčí akce:

Dílčí akce 1.1	Výměny mládeže	28 826 417
Dílčí akce 1.2	Iniciativy mládeže	10 271 681
Dílčí akce 1.3	Mládežnické demokratické projekty	6 423 262
Akce 2	Evropská dobrovolná služba	43 055 567
Dílčí akce 3.1	Spolupráce se zeměmi sousedícími s Evropskou unií	8 206 160
Dílčí akce 4.3	Vzdělávání a vytváření sítí osob, které se aktivně podílejí na práci s mládeží a na činnosti mládežnických organizací	14 029 397
Dílčí akce 5.1	Setkání mladých lidí a činitelů odpovědných za mládežnickou politiku	4 507 356

VII. Uzávěrky pro podávání žádostí

Žádost musí být předložena do uzávěrky odpovídající datu zahájení projektu. Pro projekty předložené národní agenturou je každý rok pět uzávěrek pro podání žádostí:

Projekty začínající mezi	Uzávěrka pro podání žádosti
1. květnem a 30. zářím	1. února
1. červencem a 30. listopadem	1. dubna
1. zářím a 31. lednem	1. června
1. prosincem a 30. dubnem	1. září
1. únorem a 31. červencem	1. listopadu

Pro projekty předložené výkonnou agenturou jsou každý rok tři uzávěrky pro podání žádostí:

Projekty začínající mezi	Uzávěrka pro podání žádosti
1. srpnem a 31. prosincem	1. února
1. prosincem a 30. dubnem	1. června
1. březnem a 31. červencem	1. září

VIII. Další informace

Další informace lze nalézt v průvodci programem Mládež v akci na těchto internetových stránkách:

<http://ec.europa.eu/youth>

http://eacea.ec.europa.eu/youth/index_en.htm

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků

(Věc COMP/M.5685 – Louis Dreyfus/Fin Lov/SBM/Mangas Gaming)

Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2009/C 315/04)

1. Komise dne 14. prosince 2009 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 a na základě postoupení podle čl. 4 odst. 5 nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾, kterým podniky Louis Dreyfus S.A.S. („LD“, Francie), Financières Lov S.A.S. („Fin Lov“, Francie) a Société Anonyme des Bains de Mer et du Cercle des Etrangers à Monaco („SBM“, Monaco) získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení nákupem akcií společnou kontrolu nad podnikem Mangas Gaming S.A.S. („MG“, Francie).

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podnik LD působí v následujících oblastech: obchod se surovinami (rýže, cukr, ethanol, bavlna, citrusové plody, olejnata semena atd.), energie a nemovitosti,
- podnik Fin Lov je holdingová společnost, která je součástí skupiny Lov Group. Skupina Lov Group působí zejména v následujících oblastech: audiovizuální výroba, hotelový průmysl, internetové hry (prostřednictvím podniku MG), energie a hudební reklama na internetu,
- podnik SBM působí v oblastech hotelového průmyslu, nemovitostí, provozování restaurací a kasin. Působí rovněž v oblasti internetových her prostřednictvím účasti v podniku MG,
- podnik MG působí v oblasti internetových her.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení (ES) č. 139/2004. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno. V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽²⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí předložily své případné připomínky k navrhované transakci.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Připomínky lze Komisi zaslat faxem (+32 22964301 nebo 22967244) či poštou s uvedením čísla jednacího COMP/M.5685 – Louis Dreyfus/Fin Lov/SBM/Mangas Gaming na adresu Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž Evropské komise:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
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.

JINÉ AKTY

RADA

Oznámení pro osoby, subjekty a orgány, které Rada zařadila na seznam osob, subjektů a orgánů, na něž se vztahuje čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) 329/2007 (příloha V)

(2009/C 315/05)

Osobám, subjektům a orgánům uvedeným v příloze V k rozhodnutí Rady (ES) č. 329/2007 ze dne 27. března 2007 ⁽¹⁾ se dávají na vědomí níže uvedené informace.

Rada Evropské unie stanovila, že osoby, subjekty a orgány, které jsou uvedeny na výše zmíněném seznamu, splňují kritéria stanovená v čl. 6 odst. 2 nařízení (ES) č. 329/2007 ze dne 27. března 2007 o omezujících opatřeních vůči Korejské lidově demokratické republice, a z tohoto důvodu byly zařazeny do přílohy V uvedeného nařízení. Uvedené nařízení stanoví zmrazení veškerých finančních prostředků a jiných finančních nebo hospodářských zdrojů náležejících dotčeným osobám, subjektům nebo orgánům a stanoví rovněž, že v jejich prospěch nesmějí být přímo ani nepřímo zpřístupněny žádné finanční prostředky ani hospodářské zdroje.

Dotčené osoby, subjekty a orgány se upozorňují na to, že mají možnost požádat příslušné orgány daného členského státu (členských států), na něž odkazují internetové stránky uvedené v příloze II daného nařízení, aby jim vydaly povolení použít zmrazené finanční prostředky k uspokojení základních potřeb nebo hrazení konkrétních plateb (viz články 7 a 8 nařízení).

Dotčené osoby, subjekty nebo orgány mohou předložit společně s podpůrnými doklady Radě žádost, aby znovu zvážila rozhodnutí o jejich zařazení na výše uvedený seznam.

Veškeré žádosti se zasílají na tuto adresu:

Council of the European Union
General Secretariat
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Dotčené osoby, subjekty a orgány se rovněž upozorňují na to, že mají možnost vznést námitky proti nařízení Rady u Tribunálu Evropské unie v souladu s podmínkami stanovenými v čl. 263 odst. 4 a 6 Smlouvy o fungování Evropské unie.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 88, 29.3.2007, s. 1.

Oznámení pro osoby, subjekty a orgány, které Rada zařadila na seznam osob, subjektů a orgánů, na něž se vztahuje článek 6 nařízení Rady (EU) č. 1284/2009 (příloha II)

(2009/C 315/06)

Osobám, subjektům a orgánům uvedeným v příloze II nařízení Rady (EU) č. 1284/2009 ze dne prosince 2009 ⁽¹⁾ se dávají na vědomí níže uvedené informace.

Rada Evropské unie stanovila, že osoby, subjekty a orgány, které jsou uvedeny na výše uvedeném seznamu, splňují kritéria stanovená v článku 6 nařízení Rady (EU) č. 1284/2009 ze dne prosince 2009 o zavedení některých zvláštních omezujících opatření vůči Guinejské republice a z tohoto důvodu byly zařazeny do přílohy II uvedeného nařízení. Toto nařízení stanoví zmrazení veškerých finančních prostředků a jiných finančních a hospodářských zdrojů, které náležejí dotčeným osobám, subjektům nebo orgánům, a stanoví rovněž, že v jejich prospěch nesmějí být přímo ani nepřímo zpřístupněny žádné finanční prostředky ani hospodářské zdroje.

Dotčené osoby, subjekty a orgány se upozorňují na to, že mohou požádat příslušné orgány daného členského státu (daných členských států) uvedené na internetových stránkách v příloze III uvedeného nařízení o povolení použít zmrazené finanční prostředky pro základní potřeby nebo konkrétní platby (viz články 8 a 9 nařízení).

Dotčené osoby, subjekty nebo orgány mohou předložit podklady a požádat Radu, aby rozhodnutí o jejich zařazení na výše uvedený seznam znovu zvážila.

Veškeré žádosti se zasílají na níže uvedenou adresu:

Council of the European Union
General Secretariat
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Dotčené osoby, subjekty a orgány se rovněž upozorňují na to, že mají možnost vznést námitky proti nařízení Rady u Soudního dvora Evropské unie v souladu s podmínkami stanovenými v čl. 263 odst. 4 a 6 Smlouvy o fungování Evropské unie.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 346, 23.12.2009.

Oznámení určené osobám, skupinám a subjektům uvedeným na seznamu stanoveném v čl. 2 odst. 3 nařízení Rady (ES) č. 2580/2001 o zvláštních omezujících opatřeních namířených proti některým osobám a subjektům s cílem bojovat proti terorismu

(viz příloha nařízení Rady (EU) č. 1285/2009 ze dne 23. prosince 2009)

(2009/C 315/07)

Osobám, skupinám a subjektům uvedeným na seznamu podle nařízení Rady (EU) č. 1285/2009 ⁽¹⁾ ze dne 23. prosince 2009 se oznamují tyto skutečnosti:

Rada Evropské unie rozhodla, že důvody pro zařazení osob, skupin a subjektů uvedených na výše zmíněném seznamu osob, skupin a objektů, na něž se vztahují omezující opatření podle nařízení Rady (ES) č. 2580/2001 ze dne 27. prosince 2001 o zvláštních omezujících opatřeních namířených proti některým osobám a subjektům s cílem bojovat proti terorismu ⁽²⁾, jsou stále platné. Rada tudíž rozhodla ponechat tyto osoby, skupiny a subjekty na seznamu.

Nařízení (ES) č. 2580/2001 stanoví, že všechny finanční prostředky a jiné finanční a hospodářské zdroje patřící dotčeným osobám, skupinám a subjektům se zmrazují a že žádné finanční prostředky ani jiné finanční a hospodářské zdroje jim nesmějí být přímo ani nepřímo zpřístupněny.

Dotčené osoby, skupiny a subjekty se upozorňují na to, že mají možnost požádat příslušné orgány daného členského státu (členských států) uvedené v příloze nařízení, aby jim vydaly povolení použít zmrazené finanční prostředky na základní potřeby nebo konkrétní platby v souladu s čl. 5 odst. 2 daného nařízení. Aktualizovaný seznam příslušných orgánů je dostupný na internetu na této adrese:

http://ec.europa.eu/comm/external_relations/cfsp/sanctions/measures.htm

Dotčené osoby, skupiny a subjekty mohou požádat Radu o odůvodnění jejich ponechání na výše uvedeném seznamu (pokud jim toto odůvodnění ještě nebylo sděleno) na této adrese Rady Evropské unie:

Council of the European Union
(Attn: CP 931 designations)
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Dotčené osoby, skupiny a subjekty mohou kdykoliv zaslat Radě na výše uvedenou adresu žádost, aby přezkoumala rozhodnutí zařadit je na seznam a ponechat je na tomto seznamu, společně s příslušnými doklady. Tyto žádosti budou po obdržení posouzeny. V této souvislosti se osoby, skupiny a subjekty upozorňují na skutečnost, že Rada provádí pravidelný přezkum daného seznamu v souladu s čl. 1 odst. 6 společného postojů 2001/931/SZBP. Aby mohly být žádosti posouzeny během příštího přezkumu, je třeba je předložit **do dvou měsíců ode dne zveřejnění tohoto oznámení**.

Dotčené osoby, subjekty a orgány se rovněž upozorňují na to, že mají možnost vznést námitky proti nařízení Rady u Tribunálu Evropské unie v souladu s podmínkami stanovenými v čl. 263 odst. 4 a 6 Smlouvy o fungování Evropské unie.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 346, 23.12.2009.

⁽²⁾ Úř. věst. L 344, 28.12.2001, s. 70.

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 315/08)

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.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„SAUCISSE DE MORTEAU“ nebo „JÉSUS DE MORTEAU“

č. ES: FR-PGI-0005-0556-26.09.2006

CHZO (X) CHOP ()

1. **Název:**

„Saucisse de Morteau“ nebo „Jésus de Morteau“

2. **Členský stát nebo třetí země:**

Francie

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

3.1 *Druh produktu:*

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

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

Saucisse de Morteau je poctivá klobása pravidelného válcovitého tvaru o minimálním průměru 40 mm (průměr naplněného střívka) vyrobená z vepřového masa. Saucisse de Morteau je plněná do nebarveného přírodního vepřového střeva (vzestupný nebo sestupný tračník). Toto střevo je na jednom konci zakončeno špejlí a na druhém konci provázkem z přírodního vlákna. Špejle je dřevěná tyčinka.

Jésus de Morteau je zvláštní provedení Saucisse de Morteau, poctivá klobása nepravidelného válcovitého tvaru o minimálním průměru 65 mm (průměr naplněného střívka). Jésus de Morteau je plněná do nebarveného přírodního vepřového střeva (sestupný tračník nebo slepé střevo). Pokud je klobása plněná do slepého střeva, špejle se nepoužívá, protože slepé střevo je na jednom konci přirozeně uzavřeno.

Podle použitých střívek mohou Saucisse a Jésus de Morteau mít také proměnlivý fyzický vzhled. Po uvaření je na řezu Saucisse a Jésus patrné hrubé umletí, které je ale homogenní a má koherentní a spojitý vzhled.

Uzení dodává klobásám Saucisse a Jésus de Morteau typicky jantarovou barvu mezi hnědou a zlatou. Nicméně barva celého produktu není homogenní. Saucisse a Jésus de Morteau jsou produkty vyrobené ze směsi libového a tučného tuhého vepřového masa, které je nahrubo umleté a promísené. Přes průhledné střívko jsou vidět tmavší skvrny odpovídající libovému vepřovému masu a světlé skvrny odpovídající tučnému masu. Konzistence Saucisse nebo Jésus de Morteau se vyznačuje pevností na dotek.

Kouřové aroma, které se získává z pilin a jehličnatého dřeva a také pomalostí uzení, je jednou z významných charakteristik Saucisse de Morteau a Jésus de Morteau. U syrového produktu je toto aroma výrazné. Po uvaření a v ústech je tato kouřová chuť vyvážená a trvalá, aniž by byla hořká nebo ostrá. Saucisse a Jésus de Morteau se rovněž vyznačují chutí masa, které není ani příliš suché, ani příliš tučné.

Struktura vařených výrobků Saucisse de Morteau a Jésus de Morteau je charakteristická svou hebkostí, vláčností a soudržností a zároveň hrubým umletím. V ústech nesmí být produkt ani tvrdý, ani gumovitý, ale pevný a šťavnatý.

Saucisse a Jésus de Morteau mají tyto fyzikálně-chemické vlastnosti:

Vlhkost odtučněného produktu (VOP):	je menší nebo rovna 75 % (v syrovém produktu)
Obsah tuků:	je menší nebo roven 30 % při VOP 75 % (v syrovém produktu)
Kolagen/bílkoviny:	maximálně 16 % (v syrovém produktu)
Obsah cukru:	je 1 % nebo méně při VOP 75 % (v syrovém produktu)

3.3 Suroviny:

Kvalitativní kritéria výběru masa

Chov

Krmená zvířata jsou samice a vykastrovaní samci. Nekastrovaní samci, mladí kanci, monorchidní, kryptorchidní, hermafroditní prasata a vyřazené prasnice se nepřijímají. Poměr prasat chovaných pro produkci masa, citlivých na halotan, musí být nižší než 3 % a prasata musí být prosta alely Rn-

Pro udržení zdravotního stavu chovu a omezení léčení a používání přísad se mezi dvěma cykly provádí postup čištění-dezinfekce-sušení ve všech produkčních stádiích prasat chovaných pro produkci masa. Použití uklidňujících léků je zakázáno 48 hodin před odchodem z chovu a v průběhu přepravy. Při nakládce jsou zvířata minimálně 12 hodin nekrmená.

Porážka a porcování

Před porážkou se dodržuje čekací doba minimálně 2 hodiny, prasata jsou při příjezdu na jatka a půl hodiny před anestézií sprchována.

Minimální hmotnost za tepla u jatečně upravených těl prasat je stanovena na 80 kg. V jedné dávce pro zákazníka jsou pro všechna jatečně upravená těla vnější vady omezeny na 5 %. Vnějšími vadami mohou být:

- nedostatečné odstranění chlupů,
- vada kůže,
- krvavé tečky,
- krevní výrony,
- zlomené kosti,
- přítomnost cizorodé látky (tuková skvrna, stopa výkalů, části vnitřností a jakákoli jiná nežádoucí cizorodá látka).

Hodnota pH je ukazatelem technologické kvality jatečně upraveného těla, proto musí být kontrolována a postup odebrání vzorků jako prostředku kontroly musí být uveden ve zdokumentovaném popisu v rámci jatek. Konečná hodnota pH (získaná minimálně 18 hodin po porážce) je v intervalu $5,50 \leq \text{pH} < 6,20$. Měření se provádí 5 cm nad kýtout v hloubce mezi 2 a 3 cm.

Části řezu, vyjma všech ostatních, které mohou být součástí složení směsi:

- kýta,
- plec,
- hrud',
- hřbetní sádlo,
- hřbet,
- odřezky (je-li použit lalok, musí být zpracován bez žláz a červených skvrn).

Maso se mísí v tomto rozsahu:

- tučné tuhé vepřové maso mezi 15 a 35 % masa určeného k použití do směsi,
- libové vepřové maso mezi 65 a 85 % masa určeného k použití do směsi.

Použití mrazených surovin (tučného a/nebo libového vepřového masa) je povoleno a limitováno 15 % na směs. Tato zmrazená surovina bude umletá nejvýše 24 hodin po rozmrazení. Saucisse a Jésum vyrobené ze směsi obsahující surovinu, která byla zmrazená, budou uzeny nejpozději 24 hodin po umletí tohoto masa.

Délka mrazení částí řezu využitelných pro výrobu Saucisse a Jésum de Morteau nesmí přesáhnout 12 měsíců pro libové vepřové maso a 9 měsíců pro tučné vepřové maso.

Hlavní části řezu mající jednu nebo více vnějších vad jsou nevyhovující:

- nedostatečné odstranění chlupů,
- vada kůže,
- krvavé tečky,
- krevní výrony,
- zlomené kosti,
- přítomnost cizorodé látky (tuková skvrna, stopa výkalů, části vnitřností a jakákoli jiná nežádoucí cizorodá látka),
- vředy.

Maso, jehož barva v případě hřbetu odpovídá úrovni 1 nebo 2 (posuzovaná podle japonské stupnice barev nebo stupnice srovnatelné úrovně) a pro krkovičky úrovní 6, je vyřazeno. Maso obsahující měkký a mazlavý tuk je vyřazeno.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

Krmná dávka prasat ve výkrmu určených k výrobě Saucisse de Morteau nebo Jésum de Morteau obsahuje syrovátku (zejména odstředěnou, čerstvou nebo sušenou). Poměr přidané syrovátky do krmné dávky pro výkrm činí 15 až 35 % sušiny. Doplňkové krmivo syrovátky obsahuje minimálně 50 % obilovin a vedlejších mlýnských produktů.

Krmná dávka pro výkrm musí obsahovat méně než 1,7 % kyseliny linolové.

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

Výroba a příprava směsi k uzení Saucisse de Morteau a Jésum de Morteau se musí uskutečnit v dané zeměpisné oblasti.

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

Zmrazené, vařené nebo krájené produkty musí být z důvodu zdravotní bezpečnosti při předání spotřebiteli povinně zabaleny.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Označování produktu musí obsahovat:

— Obchodní označení: „Saucisse de Morteau“ nebo „Jésus de Morteau“

Pro daný produkt se používá jediné obchodní označení: „Saucisse de Morteau“ nebo „Jésus de Morteau“.

Obchodní označení je implicitně „Saucisse de Morteau“, ale u produktů vyhovujících kritériím obchodní úpravy Jésus může být nahrazeno označením „Jésus de Morteau“.

Pokud klobása Saucisse nebo Jésus není uzená v komíně „thué“, nemůže obrazové nebo písemné sdělení připojené k výrobku uvádět tento typ udírny.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Zeměpisná oblast výroby Saucisse a Jésus de Morteau se skládá z celku 4 departementů, které tvoří region Franche-Comté, s názvy Doubs, Jura, Haute-Saône a territoire de Belfort.

Tato zeměpisná oblast odpovídá oblasti s tradičními znalostmi a zkušenostmi s výrobou a uzením klobásy Saucisse de Morteau. Odpovídá umístění komínů „tuyé“ a tradičních udíren, které se vyskytují na celém území Franche-Comté.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Zemědělská aktivita v regionu Franche-Comté, která široce utváří území, se zaměřuje převážně na chov skotu s hlavním zaměřením na produkci mléka. Franche-Comté má velmi vyvinuté odvětví produkce sýrů s chráněným označením původu. V oblasti je tak rozmístěno velké množství „sýráren“ (místní označení výroby sýrů).

Tyto sýrárny produkují laktosérum (syrovátku), výběrovou surovinu pro krmení zvířat: má nízký obsah tuku a nenasycených mastných kyselin, ale je bohatá na lysin a threonin, aminokyseliny důležité zejména pro prasata. Proto se v důsledku rozvoje výroby sýrů, jejichž malá velikost podporuje používání syrovátky na místě bez přepravy a ochlazování, mohl na území regionu Franche-Comté rozšířit chov prasat krmených syrovátkou.

Vztah mezi výrobou sýrů a produkcí prasat je tedy přímý a tradiční a na rozdíl od téměř všech ostatních regionů se tato tradice uchovala.

Produkce prasat v této oblasti podpořila rozvoj činnosti řemeslného a průmyslového zpracování vepřového masa tím, že poskytuje těmto hospodářským subjektům surovinu, která není odváděna na vnitrostátní nebo mezinárodní trhy. Z tohoto důvodu přetrvávají v zásobovací oblasti poměrně husté sítě jatek a bouráren od středně velkých až po malé, které zásobují síť místních zpracovatelů, jejichž dosud vysoký počet (více než 30) jasně dokládá dynamičnost.

Franche-Comté se navíc vyznačuje rozsáhlými lesy, které jsou zejména v horské oblasti tvořeny převážně jehličnatými dřevinami. Právě dostupnost jehličnatého dřeva umožnila rozvoj metody uzení.

Obecně patří uzené výrobky k tradici východní části Francie a Evropy. V minulosti uzení splňovalo cíl sušení a konzervování výrobků, zejména v chladnějších horských oblastech, kde bylo možné spojit proces uzení s potřebou vytápění obydlí. Ve Franche-Comté tak vznikla koncepce „thué“, centrum vytápění farmy a udicí komora pro uložení uzenin za účelem sušení a uzení, čímž se zajistila jejich konzervace. Tento postup se původně rozvinul v Haut-Doubs a vedl ke vzniku dovednosti uzení, která se dále rozšířila po celém regionu Franche-Comté, se vznikem zařízení na uzení, které navázalo na základní princip komínu.

5.2 Specifičnost produktu:

Zvláštní vlastnosti vztahující se k výběru surovin a procesu specifického zpracování

Specifické vlastnosti produktu související s výrobním procesem jsou tyto:

- přítomnost špejle systematicky u Saucisse de Morteau, ne však u Jésus v případě použití slepého střeva jako střívka,
- plnění do sestupného nebo vzestupného tračnicku u klobásy Saucisse a do slepého střeva nebo sestupného tračnicku u Jésus,
- průměr naplněného střívka je pro klobásu Saucisse minimálně 40 mm a pro Jésus minimálně 65 mm.
- hrubé umletí o stanoveném průměru zrnitosti minimálně osm milimetrů pro tuk nebo maso,
- pomalé uzení jehličnatým dřevem,
- specifický jantarový odstín po vyuzení.

Aromatická jakost, zvláštní struktura (oddělená zrnitost tučného a libového masa, vláčnost) a vzhled (tuk má bílou barvu a libové maso je rovnoměrně zbarveno) jsou dány zvláštními vlastnostmi suroviny.

Tato surovina pochází z prasat s genetickým výběrem a krmných zvláštní výživou.

Krmení prasat syrovátkou a omezené množství kyseliny linolové (1,7 % krmné dávky) umožňuje vybrat málo nenasyčený vepřový tuk. Tato vlastnost umožní získat zrnitost tuku, která je ve směsi zřetelně odlišená a má jasně bílou barvu. Také při uzení nebo vaření Saucisse de Morteau nebo Jésus de Morteau lépe odolává teplotám, čímž se zamezí odtoku tuku.

Krmení syrovátkou zaručuje nízký obsah nenasyčených mastných kyselin, což rovněž zamezuje šíření žluklého zápachu.

Omezení obsahu více lepkavých nenasyčených tuků vytváří příznivé podmínky pro uchycení kouře v produktu. Za přítomnosti tuku s rozloženou strukturou se kouřové aromatické přípravky uchytí na okraji střívka a vytvoří neprodyšný film, který zabraňuje pronikání kouře do hloubky.

Stanovená výživa syrovátkou v kombinaci s genetickými kritérii umožní získat stejnoměrně růžové maso. Jeho spojení s pevným a bílým tukem přispívá k uchování dobré viditelnosti zvláštní zrnitosti Saucisse de Morteau a Jésus de Morteau.

Věhlas, který pochází z 18. století

Věhlas klobásy Saucisse de Morteau a Jésus de Morteau byl dlouho místní a regionální, od 18. století ji šířili pouze obchodníci a projíždějící cestující. Tvořila součást tradiční venkovské stravy, zejména jako nedělní jídlo, nebo, v případě Jésus de Morteau, jako jídlo vánoční. Její věhlas se poté rozšířil mimo místo původního výskytu na základě jasné identifikace produktu jak podle dobře rozpoznatelného vzhledu (velký rozměr, odstín, špejle), tak podle chuťových vlastností (hrubé umletí, uzená chuť).

Saucisse de Morteau a Jésus de Morteau jsou známy široké veřejnosti, majitelům restaurací a spotřebitelům. Průzkum pověsti uskutečněný v roce 2008 u spotřebitelů ukazuje, že 71 % z nich ji zná. Spolu s různými sýry a víny je považována za symbolický obraz kuchyně regionu Franche-Comté. Tato těsná souvislost mezi Franche-Comté a klobásou Saucisse de Morteau je stále aktuální a řadí ji na dobrou pozici v kulinářském dědictví Franche-Comté.

A i když je tento věhlas způsoben převážně názvem „Saucisse de Morteau“, název „Jésus de Morteau“ má rovněž vlastní proslulost, zejména na regionální úrovni, kde se často vyskytuje na prodejních pultech jako doplněk Saucisse de Morteau.

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

Vlastnosti vztahující se k zeměpisné oblasti výroby

Pro Saucisse de Morteau a Jésus de Morteau je typické pomalé uzení. Toto pomalé uzení vyžaduje stálou kontrolu produkce kouře, důležitého parametru pro uzení. Tato dovednost, která spočívá v řízení pomalého hoření pilin a dřeva bez plamene podle různých parametrů, je přenesena do regionálních podniků. Právě tento postup a lidská dovednost se rozvinuly v závislosti na nepříznivých podmínkách prostředí. Jehličnany jsou v lesích Franche-Comté všudypřítomné, zejména v horské oblasti. Místní nasolovači velmi logicky použili typ dřeva jim dostupný. Toto praktické používání jehličnanů jako metody pomalého uzení, která původně vznikla v horských oblastech, se rozšířilo po celém území Franche-Comté. Z důvodu tohoto specifického výskytu jehličnanů se k uzení Saucisse de Morteau a Jésus de Morteau začalo používat výhradně jehličnaté dřevo na rozdíl od většiny ostatních uzených klobás, které se mohou vyskytovat ve Francii nebo v Evropě, a jsou uzeny listnatým dřevem. Pomalé uzení jehličnatým dřevem je výraznou specifičností klobásy Saucisse de Morteau a Jésus de Morteau a dodává jí jantarovou barvu a uzenou chuť, která je úzce spjatá s oblastí výroby.

Mimo to jsou společně způsob uzení, metoda hrubého umletí, uzavření klobásy Saucisse a plnění do tlustého vepřového střeva součástí specifických tradičních místních postupů regionu Franche-Comté. Franche-Comté odpovídá oblasti s know-how.

Proslulost úzce spjatá s danou oblastí

Věhlas produktu je jedním ze základních prvků jeho souvislosti se zeměpisnou oblastí a realizuje se každoročně například prostřednictvím slavnosti Saucisse de Morteau konané o víkendů 15. srpna a soutěže Saucisse de Morteau konané v říjnu.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu:

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCIGP/CDCSaucisseDeMorteauOuJesDeMorteau.pdf>

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 315/09)

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.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„QUESO DE FLOR DE GUÍA“/„QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA“/„QUESO DE GUÍA“

č. ES: ES-PDO-005-0605-21.05.2007

CHZO () CHOP (X)

1. Název:

„Queso de Flor de Guía“/„Queso de Media Flor de Guía“/„Queso de Guía“

2. Členský stát nebo třetí země:

Španělsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny:

3.1 Druh produktu (podle přílohy II):

Třída 1.3: Sýr

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

O b e c n ý p o p i s

Tyto druhy sýrů mají sezónní povahu, která je úzce spjata s tradičními výrobními postupy (období laktace, které trvá od ledna do července, kdy jsou v dané oblasti využitelné pastviny a mléko je zpracováváno v sýrárnách; a období zasušení, které trvá od srpna do prosince, kdy se stáda stěhují za pastvou do nejvýše položených částí ostrova). Období produkce se tedy řídí touto základní charakteristikou, stejným způsobem, jakým tomu bývalo v minulosti.

Chráněné označení původu „Queso de Flor de Guía“/„Queso de Media Flor de Guía“/„Queso de Guía“ se vztahuje na tyto druhy sýrů:

Queso de Flor de Guía: tučný nebo polotučný. Vyrábí se především z mléka ovcí kanárského plemene, připouští se však i výroba ze směsi ovčího mléka a mléka jiných druhů za předpokladu, že budou dodrženy následující poměry:

- Obsah mléka ovcí kanárského plemene musí vždy představovat nejméně 60 %.
- Příměs mléka krav kanárského plemene a jejich kříženců může představovat nanejvýš 40 %.
- Mléko koz kteréhokoliv kanárského plemene může být obsaženo v poměru nanejvýš 10 %.

Základní charakteristikou tohoto sýra je především postup srážení mléka, při němž se používá výhradně rostlinné syřidlo získané ze sušených částí rostlin druhu artyčok, a to *Cynara cardunculus* var. *Ferocissima* a *Cynara scolymus*.

Queso de Media Flor de Guía: tučný nebo polotučný. Vyrábí se především z mléka ovcí kanárského plemene, připouští se však i výroba ze směsi ovčího mléka a mléka jiných druhů za předpokladu, že budou dodrženy následující poměry:

- Obsah mléka ovcí kanárského plemene musí představovat nejméně 60 %.
- Příměs mléka krav kanárského plemene a jejich kříženců může představovat nanejvýš 40 %.
- Mléko koz kteréhokoliv kanárského plemene může být obsaženo v poměru nanejvýš 10 %.

Základní charakteristikou tohoto sýra je především postup srážení mléka, při němž se používá rostlinné syřidlo získané ze sušených částí rostlin druhu artyčok, a to *Cynara cardunculus* var. *Ferocissima* a *Cynara scolymus*, v procentním podílu vyšším než 50 %.

Queso de Guía: tučný nebo polotučný. Vyrábí se především z mléka ovcí kanárského plemene, připouští se však i výroba ze směsi ovčího mléka a mléka jiných druhů za předpokladu, že budou dodrženy následující poměry:

- Obsah mléka ovcí kanárského plemene musí představovat nejméně 60 %.
- Příměs mléka krav kanárského plemene a jejich kříženců může představovat nanejvýš 40 %.
- Mléko koz kteréhokoliv kanárského plemene může být obsaženo v poměru nanejvýš 10 %.

U tohoto druhu sýra se při srážení mléka používá živočišné a/nebo rostlinné syřidlo (*Cynara cardunculus* var. *Ferocissima*, *Cynara scolymus*) a/nebo jiné povolené enzymy.

Sýry, na které se označení vztahuje, se dělí podle stupně zralosti na:

- „Semicurado“ („středně zralý“), u něhož trvá proces zrání 15–60 dní.
- „Curado“ („zralý“), u něhož trvá proces zrání déle než 60 dní.

Fyzické a organoleptické vlastnosti

Fyzické a organoleptické vlastnosti uvedených sýrů jsou následující:

Queso de Flor de Guía:

Tvar: válcovitý.

Výška: od 4 do 6 cm.

Průměr: od 15 do 30 cm.

Hmotnost: od 0,5 do 5 kg.

Kůra: u sýrů s krátkou dobou zrání je vnější kůra dosti tenká, pružná a měkká, bělavé barvy odstínu slonové kosti, připomínající povrch dortu. U sýrů s delší dobou zrání je kůra tvrdší, zřetelně odlišená, tmavohnědé barvy. V obou případech lze na spodní straně kůry rozlišit otisk formy se zřetelnými stopami tkaniny a s hladkými okraji.

Sýrová hmota: u středně zralých sýrů je smetanové barvy, velmi měkké konzistence, na řezu pevná, struktury značně krémovité, chuti nakyslé a nahořklé, velmi aromatické, zatímco u zralých sýrů má hnědavě žlutou barvu a pevnou konzistenci, při krájení příjemně voní a má nahořklou chuť s pocitem pálivosti.

Vůně: střední intenzita, vůně mléka a rostlin (artyčok, sušené ovoce).

Aroma: nadprůměrná intenzita, se stejnými ukazateli jako u vůně.

Základní chuť: nahořklá, slaná a nakyslá.

Vedlejší pocity:	mírně palčivé a svíravé.
Dochuť:	středně přetrvávající.
Aromatická stálost:	průměrná.
Struktura:	pevné, soudržné, hutné sýry.
Queso de Media Flor de Guía:	
Tvar:	válcovitý.
Výška:	od 4 do 8 cm.
Průměr:	od 15 do 30 cm.
Hmotnost:	od 0,5 do 5 kg.
Kůra:	barva a tloušťka se liší podle doby zrání. U sýrů s krátkou dobou zrání je kůra tenká, barvy slonové kosti, zatímco u zralých sýrů je kůra silnější a má hnědou barvu. Spodní strana kůry má hladké okraje s otiskem formy.
Sýrová hmota:	podle stadia zralosti se barva mění od bílé odstínu slonové kosti do žluté, na řezu je soudržná, smetanové textury a velmi pevné konzistence v závislosti na vyzrállosti. Chuť je navinulá s mírně pikantní příchutí.
Vůně:	střední intenzita, vůně mléka a rostlin (artyčok, sušené ovoce), živočišná (syřidlo), občas vůně květů nebo vůně pražení.
Aroma:	nadprůměrná intenzita, se stejnými ukazateli jako u vůně, lze rozlišit aroma enzymů.
Základní chuť:	nahořklá a slaná, lehce nakyslá.
Vedlejší pocity:	mírně palčivé, pikantní a svíravé.
Dochuť:	podprůměrná doba trvání.
Aromatická stálost:	podprůměrná.
Struktura:	pevné, soudržné sýry, někdy pryžovité nebo krémovité.
Queso de Guía	
Tvar:	válcovitý.
Výška:	od 4 do 8 cm.
Průměr:	od 15 do 30 cm.
Hmotnost:	od 0,5 do 5 kg.
Kůra:	tloušťka i barva kůry se liší podle stupně vyzrállosti, takže se můžeme setkat s dosti tenkou vnější kůrou barvy slonové kosti, typickou pro polozralé sýry, i se silnou kůrou tmavohnědé barvy, typickou pro nejzralejší sýry. Mezi těmito dvěma typy existuje široká škála odstínů žluté barvy. Na spodní straně kůry je otisk formy, na němž může být patrný souměrný květ.
Sýrová hmota:	barva sýrové hmoty přechází od bílé odstínu slonové kosti až ke žluté. Konzistence se pohybuje od velmi měkké až ke tvrdé, nejčastěji je však soudržná na řezu a pevná. Převažuje slaná a nakyslá chuť, občas s nahořklou příchutí a s pocitem pálivosti.

Vůně:	průměrná intenzita, zejména vůně mléka nebo živočišná vůně.
Aroma:	průměrná intenzita, se stejnými ukazateli jako u vůně. Připomíná zejména mléko.
Základní chuť:	především slaná a nakyslá chuť, v některých sýrech lze rozlišit mírně nahořklou chuť.
Vedlejší pocity:	především pocit svíravosti, po němž následuje pocit palčivosti, oba však v průměrné až nízké intenzitě.
Dochuť:	průměrná doba trvání.
Aromatická stálost:	podprůměrná až nízká.
Struktura:	pevné, soudržné, někdy krémovité sýry.

Chemické vlastnosti

Chemické vlastnosti se liší podle stupně zralosti a dosahují následujících minimálních hodnot:

Queso de Flor de Guía:

Bílkoviny: 22,50 % (v sušině).

Tuk: 29,50 % (v sušině).

Sušina: 56,50 %.

Queso de Media Flor de Guía:

Bílkoviny: 23,50 % (v sušině).

Tuk: 27,50 % (v sušině).

Sušina: 55,50 %.

Queso de Guía:

Bílkoviny: 24,10 % (v sušině).

Tuk: 27,50 % (v sušině).

Sušina: 57,00 %.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

Při výrobě jednotlivých sýrů se používají tyto suroviny:

Obsah mléka ovcí kanárského plemene musí představovat nejméně 60 %.

Příměs mléka krav kanárského plemene a jejich kříženců může představovat nanejvýš 40 %.

Mléko koz kteréhokoliv kanárského plemene může být obsaženo v poměru nanejvýš 10 %.

Ke srážení mléka se používá rostlinné syřidlo získané ze sušených částí rostlin druhu artyčok, a to *Cynara cardunculus* var. *Ferocissima* a *Cynara scolymus*, v minimálních množstvích stanovených v předchozích odstavcích.

Jednotlivé druhy mléka mají toto minimální složení:

Ovcí mléko:

Bílkoviny: minimálně 3,90 % (hmotnostních).

Tuk: minimálně 6,50 % (hmotnostních).

Sušina celkem: minimálně 15,15 %.

Kravske mléko:

Bílkoviny: minimálně 3,20 % (hmotnostních).

Tuk: minimálně 3,20 % (hmotnostních).

Sušina celkem: minimálně 13,00 %.

Kozí mléko:

Bílkoviny: minimálně 3,40 % (hmotnostních).

Tuk: minimálně 4,30 % (hmotnostních).

Sušina celkem: minimálně 14,00 %.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

U ovcí je základem krmení pastva. Důraz je přitom kladen na rozmanitost flóry v dané oblasti a na značný výskyt endemitů, což dodává sýru velmi charakteristické organoleptické vlastnosti. Tyto faktory představují, spolu s praxí sezónního přesouvání stád na jiné pastviny, jednu z hlavních charakteristik tohoto CHOP.

Louky, na nichž se ovce pasou, jsou velmi rozmanité a bohaté na původní rostlinné druhy. Nejlepšími z nich jsou pastviny nazývané „prados de diente“, na nichž se v důsledku tradičně uplatňované intenzivní a produktivní pastvy daří travnatým porostům třídy *Poetea bulbosae*, zejména travině lipnici cibulkaté, zvané „myší kožíšek“, která pokrývá společně s různými odrůdami jetele druhu *Trifolium subterraneum* a s travinou druhu *Poa pitardiana* rozlehlé oblasti v daném území.

V menší míře se pro pasení ovcí používají rovněž spojené porosty, což jsou plochy porostlé druhy luskovin vysoké krmné hodnoty. Zejména se jedná o kručinku neboli „tagasaste“ a čilimník, které patří k původním rostlinným druhům Kanárských ostrovů.

V případě nepříznivých klimatických podmínek lze pastvu doplňovat krmením koncentráty. Doplňková výživa je ovcím poskytována pouze během období laktace a na konci období zasušení, kdy se jednou denně provádí dojení. Jedná se výhradně o krmení koncentráty, neboť vlákninu ovce přijímají během pastvy. Touto doplňkovou výživou bývá obvykle pouze kukuřice, občas se však přidávají i obilné otruby, oves a krmná řepa.

Pokud jde o sezónní přesouvání dobytka, to je uskutečňováno tak, že ovce, které přestanou produkovat mléko (období zasušení), většinou od srpna do prosince, jsou přemístěny na rozlehlější území, kde se mohou pást. Cíl těchto přesunů leží mimo území, na něž se CHOP vztahuje, a přesuny probíhají v obdobích, kdy nedochází k produkci chráněného sýra. Chráněny jsou tedy pouze sýry vyrobené v období od ledna do července, kdy se ovce pasou v chráněné oblasti.

U hovězího dobytka je krmení prováděno intenzivním způsobem, avšak výhradně plodinami, které sklízí přímo chovatel, a to následujícím způsobem:

- a) od května do října se krmí plodinami, které chovatel sám zasel (kukuřice, čirok, obilniny, pícniny). Kromě toho se pro účely krmení používají plodiny, které v tomto období volně rostou a které chovatel sklízí, např. třtina, větve kaštanovníku, kručinka, různé pícniny atd.;
- b) od října do dubna se díky deštům objevuje nová vegetace, např. rostliny zvané „miscleras“, bodlák, ohnice, kručinka nebo čilimník. Používá se ke krmení hovězího dobytka spolu s různými druhy rostlin, které v této době volně rostou.

Toto krmení je po celý rok doplňováno koncentráty, které jsou v obdobích vyšší produkce a omezené pastvy podávány ve vyšších dávkách a ve vyšší jakosti. Tato doplňková výživa je v zásadě složena ze lnu, sóji, kukuřice, moučky a krmné řepy.

U koz je krmení prováděno intenzivním nebo poloextenzivním způsobem.

Krmiva bohatá na vlákninu přijímá tento druh dobytka uvnitř chráněné oblasti. Tvoří je:

- pícniny, které pěstují chovatelé na svých zemědělských pozemcích a dodávají ustájenému dobytku. Pěstují se tyto plodiny, seřazené podle významu: vikev, oves, kukuřice, kadeřávek, hrachor, žito, čirok atd.,
- krmné plodiny, které sklízí chovatelé na pozemcích v závislosti na ročním období, stejným způsobem, jaký byl popsán v případě ovcí,
- přirozená pastva na oplocených pozemcích, na nichž se kozy občas nacházejí, stejně jako je tomu u ovcí.

Koncentráty se používají pouze v době laktace a dojení jako doplňkové krmivo. Obsahují především kukuřici, obilné otruby, oves a krmnou řepu. Podávají se jednou denně během uvedeného období.

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

Všechny kroky při produkci sýrů „Queso Flor de Guía“/„Queso de Media Flor de Guía“/„Queso de Guía“ se provádějí v zeměpisné oblasti, která je označena v rámci CHOP, a navazují na praxi, která má v této oblasti tradici.

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

—

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

U chráněných sýrů, které byly vyrobeny ze syrového mléka pocházejícího přímo z chovu výrobce, lze na tuto skutečnost upozornit při označování, a to uvedením označení „artesano“ (řemeslný výrobek).

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Oblast produkce mléka, které je vhodné k výrobě produktů chráněných tímto označením původu, je shodná s oblastí výroby a zrání sýrů. Patří do ní tři obce v severozápadní části ostrova Gran Canaria, a sice:

Gáldar: zaujímá plochu 67,6 km². Obvod této obce se podobá velmi nepravidelnému trojúhelníku, v jehož středu se nachází ostrý vrchol dosahující nadmořské výšky 1 500 m.

Moya: nachází se ve středu severní části ostrova Gran Canaria na ploše 36,3 km².

Santa María de Guía: zaujímá plochu 37,72 km², je položena v nadmořské výšce 1 500 m a svažuje se postupně směrem k pobřeží. Výrazné klesání přitom dosahuje hodnoty více než 11,5 %.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Sýry „Queso de Flor de Guía“/„Queso de Media Flor de Guía“/„Queso de Guía“ se vyrábí pouze ve třech obcích dané oblasti. Stáda dobytka kanárských plemen se v těchto třech obcích chovala již před rokem 1526. Dějepisci, kteří zaznamenali tradici výroby sýrů v uvedených obcích, poukazují na tradici a na soužití místních obyvatel s těmito stády, která pro ně představovala prostředek obživy a obchodování.

Tuto tradici chovu dobytka a výroby sýrů udržuje v současné době v uvedených třech obcích přibližně 100 hospodářství, kde se vyrábí sýr řemeslným způsobem, a to přímo na farmách a podle tradičních výrobních postupů.

Produkce sýru „Queso de Flor“ se připisuje dávným kastilským obyvatelům, kteří se usadili na území známém dnes pod označením „Altos de Guía“, které zahrnuje i významnou oblast obce Gáldar. Tato obec se rozkládá na pozemcích ležících ve střední nadmořské výšce. Tajemství uchování tradičního chovu dobytka a výroby sýrů spočívá v izolaci, v níž místní obyvatelé po celá staletí žili. Dopravní prostředky neexistovaly, proto byli odkázáni výhradně na jezdecké stezky, které používali téměř do počátku tohoto století. Z nedostatku jakékoliv komunikace s okolím pak logicky plyne orientace společenství směrem do svého nitra. Výrobci sýrů si své tajné postupy výroby sýrů „Queso de Flor“, „Queso de Media Flor“ a syřidel střežili jako nejceněnější majetek, který předávali pouze svým potomkům.

Neschůdný terén a neexistence silnic, které by spojovaly střediska řemesel s ostatními obcemi, s výjimkou obce Guía, to vše přispělo k tomu, že zde na konci 19. století vznikl zemědělský trh, na němž se scházeli zemědělci a výrobci sýrů z okolí, zejména z obcí Altos de Guía, Moya a Gáldar.

5.2 Specifičnost produktu:

Základní charakteristikou, která dává produktu jeho nezaměnitelnou povahu, je poměr jednotlivých druhů mléka pocházejícího od různých původních plemen dobytka:

- minimálně 60 % podíl mléka ovcí kanárského plemene,
- maximálně 40 % podíl mléka krav pokud možno kanárského plemene, přípustné je však i mléko kříženců,
- maximálně 10 % podíl mléka koz původního plemene.

Druhým rysem určujícím specifičnost produktu je způsob pastvy ovcí, jejichž mléko představuje základní složku při výrobě sýra. Ovce při pastvě konzumují původní rostlinné druhy Kanárských ostrovů, a právě ty pak propůjčují mléku, z něhož se sýr vyrobí, zvláštní a nenapodobitelné organoleptické vlastnosti.

Tento způsob pastvy se sice neuplatňuje u koz a krav, avšak ke krmení těchto druhů dobytka se používá píce, kterou chovatel sklízí v oblasti produkce. Proto i kozí a kravské mléko vykazuje zvláštní organoleptické vlastnosti vyplývající z tohoto způsobu krmení.

Třetím faktorem určujícím specifičnost produktu je skutečnost, že pro výrobu sýrů „Queso de Flor“ a „Queso de Media Flor“ se používají rostlinná syřidla pocházející z rostlin druhu *Cynara cardunculus* var. *Ferocissima* a *Cynara scolymus*, které v oblasti produkce volně rostou.

Právě tyto parametry propůjčují sýrům zvláštní a nenapodobitelné organoleptické vlastnosti, k nimž patří struktura, chuť a 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):

Použití květu artyčoku jako syřidla dodává sýrům z této oblasti jedinečné vlastnosti, neboť tato metoda se používá výhradně v této části ostrova pro výrobu sýra známého pod názvem „Queso de Flor de Guía“. Syřidlo se získává z květů artyčoku, tedy sušených částí rostliny jednoho z druhů artyčoku, kterým se ve zmíněné oblasti daří. V důsledku toho existuje příčinná souvislost mezi zeměpisnou lokalizací a jakostí nebo vlastnostmi produktu.

Zeměpisná oblast produkce je poměrně malá, přesto se v ní díky horopisným podmínkám vyskytuje značné množství mikroklimatických zón. Její obvod se podobá velmi nepravidelnému trojúhelníku, v jehož středu se nachází ostrý vrchol dosahující nadmořské výšky 1 500 m. To představuje další významný klimatický faktor.

Klimatické podmínky obce Santa María de Guía určuje severní poloha obce, zahrnující tři úrovně nadmořské výšky. Oblast obce Moya je ovlivněna polohou na návětrné straně, přičemž střední a vyšší polohy se vyznačují vyšší vlhkostí a častějšími dešti. Obec Gáldar, položená v nadmořské výšce do 400 m, má sušší podnebí a mikroklimatické podmínky propůjčující sýrům jejich typické vlastnosti.

Ve zmíněných obcích se vyskytuje přibližně tisíc volně rostoucích rostlinných druhů. Zhruba stovku z nich představují endemity závislé na místním mikroklimatu a na konkrétních nadmořských výškách. Mezi těmito volně rostoucími druhy je mnoho původních píceň, např. čilimník, rostliny zvané „misc-leras“, bodlák, ohnice, kručinka a další. Tyto pícniny jsou základem pro krmení dobytka v období od ledna do července, kdy se stáda nacházejí v dané zeměpisné oblasti, aby pak byla v období od srpna do prosince přesouvána na jiná stanoviště. Tyto faktory propůjčují chráněným sýrům organoleptické a čichové-chuťové vlastnosti, které je odlišují od ostatních sýrů nerozlučně je spojují s prostředím, v němž jsou vyráběny.

Závěrem lze tedy říci, že vlastnosti, které odlišují chráněné sýry od ostatních, úzce souvisejí se zeměpisnou oblastí produkce, v níž spolupůsobí následující jedinečné faktory:

- a) mléko pro výrobu sýrů pochází od původních plemen dobytka: hovězí dobytek kanárského plemene, ovce kanárského plemene a kozy kteréhokoliv z kanárských plemen (Majorera, Palmera nebo Tinerfeña); všechna uvedená plemena představují čistá původní plemena Kanárských ostrovů, uznávaná právními předpisy;
- b) bohatá a rozmanitá vegetace s endemity a pastvinami vynikající jakosti;
- c) významná tradice pastevního chovu dobytka, která sahá do 15. století a na kterou navázali pozdější obyvatelé. Ti zachovali tuto činnost jako jeden z hlavních způsobů své obživy a tradiční výrobu sýrů tak přenesli až do dnešních dnů;
- d) konkrétní zeměpisná lokalizace, kterou představuje výše uvedená oblast, a místopis příznivý pro výskyt pestré škály mikroklimatických zón. Tím vznikají podmínky pro celoroční pastevní chov dobytka;
- e) typická krajina, kterou představují rozlehlé pastviny a zemědělské usedlosti zabývající se uvedenou hospodářskou činností;
- f) hospodářský systém, který dosvědčuje, že výroba daného produktu je úzce spjata s krajinou, klimatem a vazbou producentů na prostředí, v němž žijí. I v případě ustájení je dobytek krmen pící, kterou produkuje a sklízí přímo jeho chovatel v chráněné oblasti.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2007/065/008.html>

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

(2009/C 315/10)

Tímto zveřejněním vzniká nárok vznést proti požadavku na zrušení námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006. Komise musí obdržet námitky do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

POŽADAVEK NA ZRUŠENÍ

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

Požadavek na zrušení podle čl. 12 odst. 2

„GÖGGINGER BIER“

č. ES: DE-PGI-117-1237-27.05.2008

CHZO (X) CHOP ()

1. Zapsaný název navržený ke zrušení:

„Gögginger Bier“

2. Členský stát nebo třetí země:

Německo

3. Druh produktu:

Třída 2.1 Pivo

4. Osoba nebo orgán požadující zrušení:

Název: Brauerei Ott GmbH & Co. KG

Adresa: Wilhelm-Schussen-Straße 12

88427 Bad Schussenried

DEUTSCHLAND

Povaha oprávněného zájmu na vznesení požadavku:

Žadatel je právním nástupcem níže uvedeného bývalého žadatele a uživatele zeměpisného označení „Gögginger Bier“, a má tudíž oprávněný zájem na předmětném požadavku na zrušení.

5. Důvody pro zrušení:

Pivovar Brauerei Adler, který se kdysi nacházel v zeměpisné oblasti Krauchenwies-Göggingen, byl odprodán pivovaru Bierbrauerei Ott v obci Bad Schussenried, jež produkci převedl do uvedené obce. Opětné zprovoznění pivovaru v obci Krauchenwies-Göggingen se neplánuje. Výrobky pivovaru Bierbrauerei Ott z obce Bad Schussenried tak již nesplňují požadavky specifikace CHZO „Gögginger Bier“. Dopisem ze dne 26. září 2007 potvrdilo vládní prezidium v Karlsruhe jako odpovědný kontrolní orgán, že pivovar Brauerei Adler byl jediným místním pivovarem v zeměpisné oblasti Krauchenwies-Göggingen, a lze tudíž předpokládat, že neexistují žádní jiní možní producenti, kteří by mohli mít zájem na používání uvedeného chráněného zeměpisného označení.

Za těchto okolností nejsou patrné oprávněné zájmy třetích stran, jež by bránily zrušení chráněného zeměpisného označení.

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

(2009/C 315/11)

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

ŽÁDOST O ZMĚNU

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

Žádost o změnu podle článku 9

„MELA VAL DI NON“

č. ES: IT-PDO-0105-0197-10.12.2007

CHZO () CHOP (X)

1. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká:

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Vnitrostátní požadavky
- Jiná (uveďte)

2. Druh změny (změn):

- Změna jednotného dokumentu nebo přehledu
- Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled
- Změna specifikace, která nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006)
- Dočasná změna specifikace vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl. 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006)

3. Změna (změny):

V článku 2 stávající specifikace, který se týká popisu produktu, je důležité poukázat na základní zbarvení slupky, které se postupně mění ze zelené na žlutou, což umožňuje sklizeň plodů odrůdy Red Delicious v nevhodnějším stupni zralosti.

Kromě toho vzhledem k tomu, že platná specifikace produkce uvádí chemické, fyzikální a organoleptické vlastnosti plodů, aniž by určila okamžik, kdy mají být ověřeny, bylo stanoveno časové rozmezí, v němž musí být vyhodnocení těchto vlastností provedeno. Kvalitativní parametry měřené ve stanoveném časovém rozmezí jsou platné po celé období prodeje produktu, neboť díky moderním způsobům uchovávání nelze zjistit výrazné zhoršení stavu, co se týče tvrdosti, stupně cukernatosti a kyselosti plodů.

V článku 5 specifikace, který se týká metody produkce, bylo vypuštěno určení hustoty osázení stanovené na 4 800 rostlin/ha, neboť stanovení hustoty má smysl pouze ve vztahu k biologickým agronomickým a půdně-klimatickým parametrům a není k němu důvod, pokud je zavedeno bez jakékoli další reference.

Ukázalo se, že v článku 5 platné specifikace je dále nezbytné vypustit odkaz na průměrnou produkci na podnik ve výši 68 t/ha, neboť penalizuje malé podniky ve prospěch velkých.

Kromě toho byl do článku 5 vložen odstavec týkající se uchovávání plodů, neboť ve zvláště příznivých letech nemají producenti vhodné prostory na uchovávání všech sklizených plodů, takže byla zavedena možnost uchovávat je v jiných vhodných prostorách, které podléhají kontrole ze strany oprávněného kontrolního orgánu.

Konečně v článku 7 platné specifikace produkce byly aktualizovány odkazy na právní předpisy Společenství, které se týkaly nařízení (ES) 2081/92, na základě odkazů na nařízení (ES) 510/2006.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„MELA VAL DI NON“

č. ES: IT-PDO-0105-0197-10.12.2007

CHZO () CHOP (X)

1. **Název:**

„Mela val di Non“

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:*

Chráněné označení původu „Mela Val di Non“ je vyhrazeno pro jablka, která se produkují výhradně za použití následujících odrůd: Golden Delicious, kanadská reneta, Red Delicious, a která mají následující vlastnosti.

Vnější vzhled plodů při uvádění ke spotřebě:

celistvé, čerstvý a zdravý vzhled, čisté, bez cizích látek a cizích pachů.

Tvar plodů musí být:

— protáhlý komolý kužel u Golden Delicious a Red Delicious,

— komolý kužel nebo zploštělý tvar u kanadské renety.

Typické zbarvení plodů je:

od zelené po žlutou, někdy narůžovělá u Golden Delicious;

žlutozelená s vrásčitou slupkou u kanadské renety;

červená na zeleném/žlutém základu u Red Delicious.

Chemické vlastnosti

Obsah cukru v plodech do dvou měsíců po sklizni musí odpovídat následujícím minimálním hodnotám podle jednotlivých odrůd:

12 °Brix u Golden Delicious;

9 °Brix u kanadské renety;

9 °Brix u Red Delicious.

Co se týče kyselosti, minimální hodnoty do dvou měsíců po sklizni jsou stanoveny podle jednotlivých odrůd na:

5 mEq NaOH/100 g u Golden Delicious;

8 mEq NaOH/100 g u kanadské renety;

3,5 mEq NaOH/100 g u Red Delicious.

Kromě toho plody Golden Delicious musí do dvou měsíců po sklizni vykazovat minimální hodnotu Thiaultova indexu „celkový cukr (g/l) + kyselost (g/l kyseliny jablečné) x 10“ rovnou 170.

Fyzikální vlastnosti

Hodnoty tvrdosti vyjádřené v kg/cm² nesmí do dvou měsíců po sklizni klesnout pod:

5 u Golden Delicious;

5 u kanadské renety;

5,5 u Red Delicious.

CHOP „Mela Val di Non“ je určeno pro jablka patřící do obchodních kategorií Extra a I. Minimální rozměry plodů jsou stanoveny na 65 mm. Minimálními kvalitativními požadavky podle jednotlivých odrůd a kategorií jsou požadavky stanovené právními předpisy Společenství ve smyslu nařízení (ES) č. 920/1989 ve znění pozdějších úprav.

Cenné organoleptické vlastnosti jablek s označením „Mela Val di Non“ vyplývají z přesné rovnováhy výše popsaných fyzikálně-chemických parametrů.

Zejména:

- Golden Delicious se vyznačuje křehkostí a šťavnatostí dužiny a charakteristickou sladkokyselou chutí,
- kanadská renetka má odlišnou konzistenci a různorodou chuť podle doby spotřeby, od křehké a jednoznačně kyselé dužiny až po měkkou a sladkou dužinu, zachovává si ovšem výrazné známky specifické organoleptické osobitosti,
- Red Delicious se vyznačuje měkčí dužinou a chuť má převážně nasládlou.

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:

Pěstování a sklizeň CHOP „Mela Val di Non“ musí probíhat na území produkce uvedeném v bodě 4.

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

—

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Na prodejních baleních nebo na jednotlivých plodech musí být uveden nápis CHOP „Mela Val di Non“. Je zakázáno přidávat na označení jakékoli údaje, které nejsou výslovně stanoveny, nebo doplňující údaje, které by mohly spotřebitele uvést v omyl.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Oblast produkce CHOP „Mela Val di Non“, která odpovídá hydrografické pánvi Torrente Noce spadající do Val di Sole a Val di Non, jinak řečených Valli del Noce nebo Anaunia, se rozkládá v autonomní provincii Trento.

Tato oblast rozkládající se v příslušných údolích zaujímá celé území následujících obcí:

Andalo, Amblar, Bresimo, Brez, Cagnò, Caldes, Campodenno, Castelfondo, Cavareno, Cavedago, Cavizana, Cis, Cles, Cloz, Commezzadura, Coredò, Croviana, Cunevo, Dambel, Denno, Dimaro, Don, Flavon, Fondo, Livo, Malè, Malosco, Mezzana, Monclassico, Nanno, Ossana, Peio, Pellizzano, Rabbi, Revò, Romallo, Romeno, Ronzone, Ruffrè, Rumo, Sanzeno, Sarnonico, Sfruz, Smarano, Spormaggiore, Sporminore, Taio, Tassullo, Terres, Terzolas, Ton, Tres, Tuenno, Vermiglio, Vervò.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Přírodní prostředí

Půda: pěstování produktu „Mela Val di Non“ probíhá na území zvláště vhodném k produkci kvalitních jablek s vysokou organoleptickou hodnotou. Pro toto prostředí jsou typické půdy vzniklé z kamenitých, původně „dolomitických“ forem, které jsou samy o sobě jedinečné. Zvláštností těchto půd je mimořádný obsah hořčíku, jak o tom svědčí často více než dvojnásobné hodnoty ve srovnání s množstvím považovaným za obvyklé v jiných ovocnářských oblastech.

Optimální jsou hodnoty organických látek mezi 4 a 6 % a dusíku, dobrý je obsah dalších ostatních mikročástic i menších částic.

Podnebí: mimořádně příznivá jižní až jihovýchodní expozice ovocnářské oblasti je doprovázena mírným podnebím oceánského a kontinentálního alpského typu, které je značně zmírnováno zvláštní tektonickou formací s širokou ledovcovou propadlinou.

Oblast se vyznačuje tím, že díky malému objemu dešťových srážek v tomto místě (průměrně 5–7 dešťových dnů měsíčně) může být až téměř 300 slunečných dnů v roce. Naprostá nepřítomnost mlh a oparů ve všech ročních obdobích související s nízkou vlhkostí vzduchu předurčuje vysokou čistotu ovzduší, která umožňuje plně využít výhodu silného slunečního záření v procesech biosyntézy cukrů a v celkovém vyjádření „buketu“ vůní, což jsou faktory typické pro jablka produkovaná v této osobité ovocnářské oblasti.

Vzduch je tak čistý, že v nejteplejších hodinách dne se dopoledne pravidelně zvedá jižní vánek (zvaný „Ora del Garda“), který je způsoben pohyby vzduchových mas původem z jezerní pánve Bènaco, což je největší italské jezero.

V celé oblasti produkce je „kvalita“ ovzduší podrobována soustavnému sledování ze strany APPA, která může potvrdit neexistenci městského znečištění ovzduší v celé oblasti produkce „Mela Val di Non“.

Toto přírodní území zasazené do horského kontextu, pro který jsou typická květinová společenství a osobitá divoká fauna, jak popisují botanikové a přírodovědci, vytváří jednotu mezi pěstováním a přírodou v tomto prostředí a v této jedinečné oblasti.

Lidé

Lidský faktor se svou staletou tradicí přispěl společně s přírodním prostředím rozhodujícím způsobem k vytvoření silné vazby mezi produktem „Mela Val di Non“ a oblastí vymezenou produkcí tak, jak vyplývá z historických údajů týkajících se důkazu původu a jak zároveň dokazuje rozsáhlá historicko-kulturní a odborná bibliografie.

Díky tomu, že venkovské obyvatelstvo zapustilo silné kořeny v dotčené oblasti produkce s veškerými svými tradičními zkušenostmi, s kulturními schopnostmi předávanými z generace na generaci, s neustálým zkoušením a uplatňováním tradičních i specifických pěstebních technologií, se vytvořily podmínky k tomu, aby se pěstování tohoto jablka až dodnes zdokonalovalo, jako historické, tradiční a kulturní dědictví celé oblasti a zároveň jako zásadní hospodářský zdroj.

Dnes je totiž z celkových 35 000 osob v dotčené ovocnářské oblasti zapojeno nejméně 15 000 osob do produkčního řetězce jablek.

Proto se životní rytmus obyvatelstva řídí fenologickými fázemi produkce jablek (zejména kvetením, zráním a sklizní) a mnoho lidových slavností, kulturních událostí a shromáždění se váže na jablka a na skutečný význam, který má pěstování jablek v celkovém horském zemědělství, a to jak z hlediska zachování území a přírodního prostředí, tak kulturní tradice.

5.2 *Specifičnost produktu:*

Nízké jarní teploty v první fázi vývoje plodů příznivě ovlivňují přítomnost přírodních giberelinů v rostlině, což příznivě ovlivňuje množení buněk a výsledkem jsou obzvláště křehké, přirozeně podlouhlé plody, takže odrůdy Delicious mají tvar komolého kužele.

Rozumné zavlažování, které brání vzniku růstového stresu a umožňuje rovnoměrný vývoj dužiny a epidermu, způsobuje, že plody rostou po celé léto harmonicky a odrůdy Delicious mají obzvláště hladkou slupku bez poškození způsobeného přítomností rzi.

Kromě toho horské podnebí (teplé dny/studené noci) umožňuje získat blahodárnou rovnováhu mezi významným množstvím produktů fotosyntézy vyrobeným během dne v porovnání s mírnou ztrátou cukrů, k níž obvykle dochází v noci. Bilance je tak vysoce aktivní, neboť ztráta cukrů způsobená nočním dýcháním, která je přímo úměrná zaznamenaným teplotám v době, kdy je tma, je velmi omezená právě díky mimořádně chladnému podnebí i v průběhu letních nocí.

Další zásadní úlohu sehrávají jasné noci, které jsou téměř pravidlem a díky nimž se na rostoucích a zrajících plodech vytváří závoj ranní rosy, která tím, jak se s prvními slunečními paprsky vypařuje, odebírá plodům teplo a spouští tak cennou reakci na jejich slupce, která se zbarvuje růžově u odrůdy Golden Delicious a u kanadské renety, nebo se projevuje živou a oslnivou červení u odrůdy Red Delicious.

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

Ze spojení výše uvedených, naprosto výjimečných faktorů je zřejmé, že přírodní, klimatické a lidské prostředí příslušných údolí spolu vytváří neoddelitelnou jednotu.

Toto spojení přispělo k získání zcela osobitého jablka s jedinečnými organoleptickými a kvalitativními vlastnostmi, věhlasného a vysoce ceněného, neboť jablko pocházející z Val di Non se všude těší velkému věhlasu jak z hlediska společensko-ekonomického, tak z hlediska obchodního.

Z oficiálních dokumentů vyplývá, že jablko pocházející z Val di Non je samostatnou kategorií již po několika desetiletích.

Je třeba rovněž zdůraznit, že mezi jablky stejné velikosti a stejné barvy, tedy ve stejné obchodní kategorii, zaznamenává „Mela Val di Non“ ve srovnání s jablky jiného původu v průměru neustále o 20–25 % vyšší ceny, přičemž někdy dosahuje cen ještě vyšších, a to o 40–45 %.

Kromě toho je třeba zdůraznit, že stálá vyšší cena spojená s konkrétním původem platí pro všechny tři odrůdy jablek, pro něž byla žádána ochrana CHOP „Mela Val di Non“, tj. pro odrůdy Golden Delicious, kanadská renetka a Red Delicious.

I různorodost, která přirozeně charakterizuje produkt a která vyplývá z objektivní šíře výsledků analýzy popisující kvalitu plodů „Mela Val di Non“, jde ruku v ruce s vysokou průměrnou kvalitativní úrovní, kterou ostatně spotřebitelé znají a díky níž je cena jablek pocházejících z uvedené oblasti produkce vyšší.

Jablka „Mela Val di Non“ jsou oceňována nejen spotřebiteli pro své charakteristické kvalitativní vlastnosti spojené s prostředím, v němž se pěstují, ale všude se těší velké popularitě, o čemž svědčí jejich účast na nejrůznějších výstavách a přehlídkách na národní i mezinárodní úrovni a zisk s tím spojených cen a ocenění.

Tyto výsledky jsou plodem naprostého kulturního, pracovního a hospodářského nasazení obyvatel regionu v celém procesu produkce jablek „Mela Val di Non“, přičemž tito obyvatelé skutečně přispěli k vytvoření silné vazby mezi produktem a prostředím a postupně vytvořili zejména hlubokou citovou vazbu mezi obyvateli z dotčených údolí a tímto výjimečným ovocem.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námitce tím, že zveřejnil návrh uznání CHOP „Mela Val di Non“ v *Úředním věstníku Italské republiky* č. 253 ze dne 30. října 2007.

Úplné znění specifikace produkce je k dispozici na internetové adrese

http://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 vstoupit přímo na domovskou stránku ministerstva (<http://www.politicheagricole.it>) a kliknout na odkaz „Prodotti di Qualità“ (Jakostní produkty – v levé části obrazovky) a poté na odkaz „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU (v souladu s nařízením (ES) č. 510/2006)).

Komise

2009/C 315/08	Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin	12
2009/C 315/09	Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin	18
2009/C 315/10	Zveřejnění požadavku na zrušení podle čl. 12 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin.....	26
2009/C 315/11	Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin.....	27



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 publikace 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>



Úřad pro publikace Evropské unie
2985 Lucemburk
LUCSEMBURSKO

CS