



České vydání

Informace a oznámení

Svazek 53

16. února 2010

<u>Oznámení č.</u>	Obsah	Strana
II <i>Sdělení</i>		
SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE		
Evropská komise		
2010/C 38/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Případ COMP/M.5648 – OTPP/Macquarie/Bristol Airport) ⁽¹⁾	1
2010/C 38/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Případ COMP/M.5652 – GIP/Gatwick Airport) ⁽¹⁾	1
IV <i>Informace</i>		
INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE		
Evropská komise		
2010/C 38/03	Směnné kurzy vůči euru	2

CS

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

(Pokračování na následující straně)

V Oznámení

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

Evropská komise

2010/C 38/04	Výzva k předkládání návrhů v rámci víceletého pracovního programu pro rok 2010 pro granty v oblasti transevropské dopravní sítě (TEN-T) na období 2007–2013 (Rozhodnutí Komise K(2010) 607)	3
2010/C 38/05	MEDIA 2007 – Rozvoj, distribuce, propagace a vzdělávání – Výzva k předkládání návrhů – EACEA/03/10 – Podpora nadnárodní distribuce evropských filmů – „automatický“ systém 2010 ..	4

POSTUPY TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2010/C 38/06	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc COMP/M.5700 – Lloyds TSB Development Capital/PCH) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	6
--------------	---	---

JINÉ AKTY

Rada

2010/C 38/07	Oznámení pro osoby, subjekty a orgány, na něž se vztahují omezující opatření stanovená ve společném postoji Rady 2004/161/SZBP	7
--------------	--	---

Evropská komise

2010/C 38/08	Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin	8
2010/C 38/09	Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin	13



⁽¹⁾ Text s významem pro EHP

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Případ COMP/M.5648 – OTPP/Macquarie/Bristol Airport)****(Text s významem pro EHP)**

(2010/C 38/01)

Dne 11. prosince 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 32009M5648. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Případ COMP/M.5652 – GIP/Gatwick Airport)****(Text s významem pro EHP)**

(2010/C 38/02)

Dne 26. listopadu 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 32009M5652. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

15. února 2010

(2010/C 38/03)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,3607	AUD	australský dolar	1,5304
JPY	japonský jen	122,42	CAD	kanadský dolar	1,4253
DKK	dánská koruna	7,4437	HKD	hongkongský dolar	10,5736
GBP	britská libra	0,86760	NZD	novozélandský dolar	1,9510
SEK	švédská koruna	9,8805	SGD	singapurský dolar	1,9203
CHF	švýcarský frank	1,4661	KRW	jihokorejský won	1 572,96
ISK	islandská koruna		ZAR	jíhoafrický rand	10,4855
NOK	norská koruna	8,0530	CNY	čínský juan	9,2977
BGN	bulharský lev	1,9558	HRK	chorvatská kuna	7,3093
CZK	česká koruna	26,002	IDR	indonéská rupie	12 722,54
EEK	estonská koruna	15,6466	MYR	malajsijský ringgit	4,6609
HUF	maďarský forint	271,38	PHP	filipínské peso	62,973
LTL	litevský litas	3,4528	RUB	ruský rubl	41,1370
LVL	lotyšský latas	0,7085	THB	thajský baht	45,155
PLN	polský zlotý	4,0168	BRL	brazilský real	2,5284
RON	rumunský lei	4,1150	MXN	mexické peso	17,5857
TRY	turecká lira	2,0611	INR	indická rupie	63,0340

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

V

(Oznámení)

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

EVROPSKÁ KOMISE

**Výzva k předkládání návrhů v rámci víceletého pracovního programu pro rok 2010 pro granty
v oblasti transevropské dopravní sítě (TEN-T) na období 2007–2013**

(Rozhodnutí Komise K(2010) 607)

(2010/C 38/04)

Evropská komise, generální ředitelství pro energii a dopravu, tímto zveřejňuje výzvu k předkládání návrhů v rámci víceletého pracovního programu pro granty v oblasti transevropské dopravní sítě (TEN-T) na období 2007–2013 s cílem poskytnout granty v následujících oblastech:

Oblast č. 12: Projekty v oblasti řízení letového provozu (ATM)/funkčních bloků vzdušného prostoru (FAB). Maximální částka, která je pro granty na rok 2010 k dispozici, činí 20 milionů EUR.

Lhůta pro předkládání návrhů je stanovena na 30. dubna 2010.

Úplné znění výzvy k předkládání návrhů naleznete na této internetové stránce:

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2010.htm

MEDIA 2007 – ROZVOJ, DISTRIBUCE, PROPAGACE A VZDĚLÁVÁNÍ**Výzva k předkládání návrhů – EACEA/03/10****Podpora nadnárodní distribuce evropských filmů – „automatický“ systém 2010**

(2010/C 38/05)

1. Cíle a popis

Toto oznámení o výzvě k předkládání návrhů je založeno na rozhodnutí Evropského parlamentu a Rady č. 1718/2006/ES ze dne 15. listopadu 2006 o provádění programu podpory evropského audiovizuálního odvětví (MEDIA 2007).

Jedním z cílů tohoto programu je povzbuzovat a podporovat širší nadnárodní distribuci nových evropských filmů poskytováním prostředků distributorům, založenou na jejich výkonnosti na trhu z důvodu reinvestování do nových zahraničních evropských filmů.

Cílem tohoto systému je také podpořit vytvoření vazeb mezi výrobou a distribucí a tak zvýšit podíl evropských filmů na trhu a konkurenceschopnost evropských společností.

2. Způsobití žadatelé

Toto oznámení je určeno evropským společnostem specializovaným na divadelní distribuci evropských děl, jejichž činnosti přispívají k dosahování výše uvedených cílů programu MEDIA, jak jsou popsány v rozhodnutí Rady.

Žadatelé musí být usazeni v jedné z těchto zemí:

- 27 zemí Evropské unie,
- země ESVO,
- Švýcarsko,
- Chorvatsko.

3. Způsobití činnosti

Systém „automatické“ podpory funguje ve dvou fázích:

- vytvoření potenciálního fondu v závislosti na počtu zaplacených vstupenek prodaných na zahraniční evropské filmy ve státech účastnících se programu, a to s určitou horní hranicí na každý film a upraveného pro každou zemi,
- reinvestování tohoto potenciálního fondu; prostředky z fondu, který takto vytvoří každá společnost, musí být reinvestovány ve 3 modulech (3 typech akcí) do 1. října 2011:
 - 1) koprodukce zahraničních evropských filmů;
 - 2) získání distribučních práv k zahraničním evropským filmům, například prostřednictvím minimálních záruk; a/nebo
 - 3) ediční náklady (tisky, dabování a vytváření titulků), náklady na propagaci zahraničních evropských filmů a na jejich reklamu.

Akce typu 1 a 2:

- Maximální doba trvání činností je 30 měsíců.
- Činnosti musí být zahájeny dne 1. srpna 2010 a ukončeny dne 1. února 2013.

Akce typu 3:

- Maximální doba trvání činností je 42 měsíců.
- Činnosti musí být zahájeny dne 1. února 2010 a ukončeny dne 1. srpna 2013.

4. Kritéria pro udělení grantu

Potenciální fond bude přidělen způsobilým evropským distribučním společnostem na základě počtu prodaných vstupenek na jednotlivé zahraniční evropské filmy, které žadatel distribuoval v referenčním roce (2009). Potenciální fond bude vypočítán na základě pevně stanovené částky na způsobilý vstup, a to v rámci dostupných rozpočtových prostředků.

Tato podpora bude mít podobu potenciálního fondu (dále jen „fondu“), který budou mít distributoři k dispozici pro další investice do nových zahraničních evropských filmů.

Prostředky z fondu je možné reinvestovat:

- 1) do výroby nových zahraničních evropských filmů (např. filmů, které k datu žádosti o reinvestování ještě nejsou dokončené);
- 2) do pokrytí záruk minimální distribuce pro nové zahraniční evropské filmy;
- 3) do pokrytí distribučních nákladů, tedy reklamy na nové zahraniční evropské filmy a jejich propagaci.

5. Rozpočet

Celkový rozpočet, který je k dispozici, činí 18 150 000 EUR.

Maximální částka není stanovena.

Finanční příspěvek se poskytuje formou dotace. Finanční příspěvek poskytnutý Komisí nesmí překročit 40 %, 50 % nebo 60 % celkových způsobilých nákladů.

Agentura si vyhrazuje právo nerozdělit všechny dostupné finanční prostředky.

6. Lhůta pro předkládání žádostí

Návrhy na „vytvoření“ potenciálního fondu musí být odeslány do 30. dubna 2010 (rozhoduje datum poštovního razítka) na následující adresu Výkonné agentury pro vzdělávání, kulturu a audiovizuální oblast (EACEA):

Education, Audiovisual and Culture Executive Agency (EACEA)
Constantin Daskalakis
BOUR 3/66
Avenue du Bourget/Bourgetlaan 1
1140 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Přijímány budou pouze žádosti předložené na oficiálním formuláři žádosti a řádně podepsané osobou oprávněnou k přijímání právních závazků jménem žádající organizace. Na obálkách musí být jasně uvedeno:

MEDIA 2007 – DISTRIBUTION EACEA/03/10 – AUTOMATIC CINEMA

Žádosti zaslané faxem nebo elektronickou poštou nebudou přijaty.

7. Podrobné informace

Úplné podrobné pokyny společně s formuláři žádostí jsou k dispozici na této internetové adrese: http://ec.europa.eu/information_society/media/distrib/schemes/auto/index_en.htm

Přihlášky musí splňovat podmínky uvedené v pokynech, musí být předloženy na předepsaných formulářích a musí obsahovat všechny informace a přílohy uvedené v úplném znění výzvy.

POSTUPY TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc COMP/M.5700 – Lloyds TSB Development Capital/PCH)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2010/C 38/06)

1. Komise dne 5. února 2010 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾, kterým podnik Lloyds TSB Development Capital Ltd („LDC“, Spojené království) patřící do skupiny Lloyds Banking Group plc získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení ES o spojování nákupem akcií kontrolu nad celým podnikem Petrochem Carless Holdings Ltd („PCH“, Spojené království).

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku LDC: soukromé kapitálové investice do portfolia společností, jež působí v široké škále tržních odvětví ve Spojeném království,
- podniku PCH: rafinace a dodávky vysoce výkonných speciálních uhlovodíků, moderních automobilových kapalin a speciálních chemikálií.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení (ES) o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno. V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení ES o spojování⁽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), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu či poštou s uvedením čísla jednacího COMP/M.5700 – Lloyds TSB Development Capital/PCH na adresu Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž Evropské Komise:

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

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení ES o spojování“).

⁽²⁾ Úř. věst. C 56, 5.3.2005, s. 32 („sdělení o zjednodušeném postupu“).

JINÉ AKTY

RADA

Oznámení pro osoby, subjekty a orgány, na něž se vztahují omezující opatření stanovená ve společném postoji Rady 2004/161/SZBP

(2010/C 38/07)

RADA EVROPSKÉ UNIE,

Osobám, subjektům a orgánům uvedeným v příloze společného postoje Rady 2004/161/SZBP se dávají na vědomí níže uvedené informace.

V návaznosti na přezkum seznamu osob, subjektů a orgánů, na něž se vztahují omezující opatření stanovená ve společném postoji Rady 2004/161/SZBP o omezujících opatřeních vůči Zimbabwe, Rada Evropské unie rozhodla, že osoby, subjekty a orgány uvedené ve výše zmiňované příloze splňují kritéria stanovená v uvedeném společném postoji, a proto by se na ně měla i nadále vztahovat omezující opatření, která byla prodloužena rozhodnutím Rady 2010/92/SZBP ⁽¹⁾.

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 II nařízení (ES) č. 314/2004 o povolení použít zmrazené finanční prostředky pro základní potřeby nebo konkrétní platby (viz článek 7 uvedeného nařízení).

Dotčené osoby, subjekty a orgány mohou předložit podklady a požádat Radu, aby rozhodnutí o jejich zařazení na výše uvedený seznam znovu zvažila. Veškeré žádosti se zasílají na tuto adresu:

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

Dotčené osoby, subjekty a orgány se rovněž upozorňují na to, že mají možnost napadnout rozhodnutí Rady u Tribunálu Evropské unie v souladu s podmínkami stanovenými v čl. 275 druhém pododstavci a čl. 263 čtvrtém a šestém pododstavci Smlouvy o fungování Evropské unie.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 41, 16.2.2010, s. 6.

EVROPSKÁ 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

(2010/C 38/08)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„OBWARZANEK KRAKOWSKI“

č. ES: PL-PGI-005-0674

CHZO (X) CHOP ()

1. **Název:**

„Obwarzanek krakowski“

2. **Členský stát nebo třetí země:**

Polsko

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

3.1 *Druh produktu:*

Třída 2.4: Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží

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

„Obwarzanek krakowski“ je pečivo připomínající prstenec. Má oválný tvar s otvorem uprostřed, méně často má formu pravidelného kruhu. Strukturu povrchu vytváří spirálovitě stočený váleček těsta, jenž má na průřezu kulatý nebo oválný tvar.

Barva „obwarzanku krakowského“ se pohybuje od světle zlatavé přes tmavě zlatavou po světle hnědou s výrazným leskem.

Velikost výrobku:

— průměr 12–17 cm,

— tloušťka pletence 2–4 cm,

— váha 80–120 g.

Na dotek je „obwarzanek krakowski“ lehce tvrdý a jeho povrch je různý – od hladkého po mírně nerovný. Viditelné prameny spirály vytvářejí lehce natvrdlou kůrku, střída je světlá, měkká a navlhá. Křupavá kůrka a střída „obwarzanku krakowského“ mají lehce nasládlou chuť, typickou pro pekárenské výrobky, jež se před pečením povaří v horké vodě. Chuť dotváří použitý posyp.

Ke zdobení „obwarzanku krakowského“ se používají mj. tyto posypy: sůl, sezam, mák, černucha, bylinková směs, směs ostrého koření (paprika, kmín, pepř), sýr, cibule. Je možné použít i jiný posyp. Je to v souladu s tradicí výrobku. Použití různých posypů nemá na charakteristické vlastnosti „obwarzanku krakowského“ vliv.

3.3 Suroviny:

K výrobě „obwarzanku krakowského“ se používá potravinářská pšeničná mouka, přičemž 30 % pšeničné mouky lze nahradit moukou žitnou.

Na 100 kg mouky se použije:

- 2–3 kg tuku,
- 2–4 kg cukru,
- 1–2 kg droždí,
- 1–1,5 kg soli,
- 40–48 l vody do těsta,
- při vaření se podle uvážení pekaře může přidat do vody med ve stopovém množství.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

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

V označené zeměpisné oblasti se musí uskutečnit následující fáze produkce:

- příprava kynutého těsta,
- tvarování „obwarzanku krakowského“,
- vaření,
- zdobení,
- pečení.

Těsto k výrobě „obwarzanků krakowských“ se připravuje přímým vedením (na záraz). Po náležitém promíchání se těsto nechá předkynout. Délka předkynutí závisí na okolních podmínkách – od několika minut v letním období po jednu hodinu v zimních měsících. Těsto se rozděljuje na malé kousky, jež se válí a krájí na proužky s požadovanou délkou, tloušťkou a hmotností. Dva až tři proužky se spirálovitě smotají, poté se vinutím kolem dlaně a tisknutím o stůl zformuje prstenec. Vytvarované „obwarzanky krakowské“ se uloží na desky či sítky k nakynutí a poté následuje jejich povaření (tzv. „obwarzanie“), tj. ponoření syrového těsta do vody o teplotě alespoň 90 °C. „Obwarzanky krakowské“ se vaří tak dlouho, dokud nevyplavou na hladinu. Následně se zdobí a pečou.

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

Do jednotlivých balení lze balit pouze vychladlé „obwarzanky krakowské“. Pokud je „obwarzanek krakowski“ zabalen před vychladnutím, rychle ztrácí na své křupavosti, zvyšuje se jeho vlhkost a pečivo získává nežádoucí vlastnosti – tažnost a gumovitost.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

„Obwarzanek krakowski“ lze prodávat nebalený a bez etikety. Místa prodeje jsou označena nápísem „obwarzanek krakowski“. V případě baleného pečiva budou údaje na etiketě „obwarzanku krakowského“ v souladu s platnými předpisy.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Malopolské vojvodství, uvnitř správní oblasti města Krakov a okresů Krakov a Wieliczka.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

O bohaté a dlouholeté tradici pekárství v Krakově nyní podávají svědectví písemnosti a knihy uložené v krakovských archivech a muzeích. První písemně doložené zmínky o krakovských pekařích se objevují již ve 13. století. Kníže Boleslav Nesmělý udělil v zakládacím privilegii města Krakova z roku 1257 fojtům právo zřizovat mj. pekařské krámy (v dokumentu nazývané „stationes“), z nichž jim měly plynout trvalé příjmy z pronájmu. Polští králové si krakovských pekařů velmi cenili, o čemž svědčí často udělovaná privilegia, jež např. krakovské pekaře opravňovala ke zřizování pekařských krámů a vybírání nájemného nebo ke svobodnému výběru mlýna pro mletí mouky.

V roce 1458 schválila rada města Krakova cechovní artikule pekařů. Obsahují předpisy týkající se např. jakosti pečiva, velikosti pecí či chování pekařů. Největší význam však pro krakovské pekaře mělo privilegium krále Jana Olbrachta udělující pekařům zvláštní práva a zakazující pečení bílého chleba včetně „obwarzanků krakovských“ všem, kdo nebydleli na území města. Toto privilegium bylo následně potvrzováno všemi králi až po Jana III. dot Sobieského (druhá polovina 17. století). V Zemi krakovské, v nynějším okrese Wieliczka, se nachází i solný důl, jehož surovina se po staletí využívala v malopolském pekárství.

Cech pekařů nebyl pouze organizací seskupující řemeslníky jednoho oboru, nýbrž měl i jiné úkoly – náboženské, humanitární či obranné. Od poloviny 16. století byli krakovští pekaři pověřeni obranou jedné z hlavních bran města (tzv. Nové brány), jež uzavírala ulici Siennou. V této bráně krakovští pekaři uschovali zbraně a munici pro případ ohrožení.

Zásadní vliv na specifické vlastnosti výrobku mají dovednosti místních pekařů utvářené po stovky let trvající produkce: ruční zpracovávání a formování těsta, díky čemuž má každý „obwarzanek krakowski“ trošku odlišný tvar, a dále pak tzv. *obwarzanie* (povaření) coby přípravná fáze výroby.

5.2 Specifičnost produktu:

„Obwarzanek krakowski“ se vyznačuje výjimečnou strukturou i konzistencí střídy, a to díky povaření těsta v horké vodě o teplotě alespoň 90 °C před samotným pečením. „Obwarzanek krakowski“ se liší rovněž specifickým tvarem připomínajícím prstenec, spirálovitou strukturou povrchu a viditelným posypem. Další vlastností, kterou se „obwarzanek krakowski“ liší od jiných pekárenských výrobků, je krátká doba, po kterou je čerstvý a jež trvá několik hodin.

5.3 Specifická jakost, pověst nebo jiná vlastnost produktu:

Souvislost výrobku s danou oblastí spočívá ve specifických vlastnostech uvedených v bodě 5.2 a pověsti popsané níže.

Pověst „obwarzanku krakowského“ se utvářela díky pekařům z Krakova a okolí, kteří tento znamenitý a výjimečný výrobek nabízejí Krakovanům již 600 let. Udržování a rozvíjení tradice pečiva „obwarzanku krakowského“ je omezeno výhradně na uvedenou oblast.

„Obwarzanek krakowski“ je tradiční pečivo, jež se zpočátku objevovalo pouze v období velkého půstu a mohli jej péct pouze pekaři, které k tomu účelu speciálně vybral cech krakovských pekařů. Podle definice ze staropolského slovníku (*Slownik staropolski*) je „obwarzanek druh pečiva, jež má tvar válečku stočeného do kruhu a jež bylo pravděpodobně před pečením pařeno“. Samotný polský název „obwarzanku krakowského“ vznikl podle způsobu jeho výroby, tj. podle povaření (*obwarzanie*) těsta v ohřáté vodě.

První zmínky o pečení „obwarzanků“ na území Krakova a okolí lze nalézt v účtech dvora krále Vladislava Jagellonského a královny Hedviky. Na jednom z nich, ze dne 2. března 1394, se nachází i následující položka: „pro královnu za kroužek *obrzanky* 1 groš“.

Cech krakovských pekařů přijal v roce 1611 usnesení (*laudum*), na jehož základě byl cech oprávněn rozhodovat o prodeji „obwarzanků“ na území města a vybírat pekaře, kteří je měli prodávat. K radikální změně v souvislosti s pečením „obwarzanků“ došlo v 19. století. Dne 22. ledna 1802 bylo přijato usnesení, podle něhož byl pekař oprávněn péct „obwarzanky“, když na něj přišla řada. Pekaři, kteří směli péct „obwarzanky“, byli vylosováni. Losování z roku 1843 mělo být závazné do roku 1849, přičemž po tomto datu nejspíše zvyk losování zaniká, jelikož od té doby se prameny o této otázce nijak nezmiňují. Může to znamenat, že postupem času se ve výše uvedeném způsobu již nepokračovalo a „obwarzanky“ mohli péct všichni pekaři každý den, jak je tomu dodnes.

„Obwarzanky krakowské“ se prodávaly v krámech, které otevíraly již před šestou hodinou ráno, aby obyvatelé Krakova měli již od časných ranních hodin možnost koupit si čerstvé pečivo včetně „obwarzanků“. Na jakost a čerstvost výrobků dohlížel cech, který pověřil osm svých členů kontrolou krámů. Všechna pochybení byla samozřejmě přísně trestána. Postupem času se „obwarzanky“ začaly prodávat i jiným způsobem. Ještě v 50. letech 20. století se „obwarzanky“ prodávaly přímo z proutěných košů.

„Obwarzanky krakowské“ se v nyní prodávají nejen v obchodech a pekárnách, ale i ze specifických vozíků. V současné době je v Krakově takových vozíků 170 až 180. Průměrná denní výroba „obwarzanku krakowského“ prodávaného na krakovském náměstí dosahuje ve všední dny téměř 150 000 kusů.

Pro svou vyhlášenost je „obwarzanek krakowski“ také součástí propagačních akcí města Krakova. Výrobek je coby významný symbol Krakova a Malopolska často využíván v reklamách zaměřených na občany města a turisty v místním tisku nebo na reklamách propagující letecké společnosti nabízející lety do Krakova. V roce 2004 získal látkový „obwarzanek krakowski“ s „makovým posypem“ a „obwarzanek krakowski“ s „motivem draka“ 2. cenu v soutěži o turistický suvenýr z Krakova.

„Obwarzanek krakowski“ obdržel i četná ocenění. Získal cenu v celopolské soutěži *Nasze Kulinarne Dziedzictwo* („Naše kulinární dědictví“) a ocenění „Perla 2003“ na mezinárodním veletrhu Polarga-farm 2003 v Poznani. „Obwarzanek krakowski“ byl spolu s dalšími specialitami regionální kuchyně z celého Polska zařazen do kalendáře na rok 2004 propagujícího regionální produkty. Zmiňují se o něm četné turistické průvodce po Krakově i Malopolsku a články a dokumenty týkající se krakovské historie a tradic.

„Obwarzanek krakowski“ je vždy prezentován během festivalu *Święto Chleba* (Slavnost chleba), pravidelně pořádaném v Krakově. „Obwarzanek krakowski“ je rovněž využíván v rámci kampaně doporučující nejlepší krakovské restaurace. Doporučovaným restauracím se uděluje bronzová soška se symbolickým „obwarzankem krakowským“ na vidličce. Na dveřích doporučených restaurací se pro změnu nacházejí nálepky s grafickým zobrazením „obwarzanku krakowského“.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

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

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

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

(2010/C 38/09)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„PORC DE FRANCHE-COMTÉ“

č. ES: FR-PGI-005-0504-04.11.2005

CHZO (X) CHOP ()

1. Název:

„Porc de Franche-Comté“

2. Členský stát nebo třetí země:

Francie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny:

3.1 Druh produktu:

Třída 1.1 – Čerstvé maso (a droby)

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

Vepřové maso z regionu Franche-Comté je čerstvé chlazené maso získané z prasat krmných syrovátkou, poražených ve věku minimálně 182 dní (což odpovídá průměrnému věku při porážce 190 až 200 dní) s minimální hmotností 75 kg u jatečně upraveného těla v teplém stavu (bez omezení horní hranice hmotnosti).

Krmená zvířata jsou samice a vykastrovaní samci, kteří jsou vybíráni na základě těchto genetických kritérií:

- chovné prasnice, jejichž selata jsou určena na výkrm, nemají gen citlivosti na halotan,
- plemenní kanci používaní v poslední fázi umožňují produkci masa dobré kvality, růžové barvy a homogenní konzistence,
- poměr prasat chovaných pro produkci masa, citlivých na halotan, je nižší než 3 % a prasata nesmí mít alely Rn-.

Všechny části produktu „Porc de Franche-Comté“ jsou předmětem výběru (jatečně upravená těla, porcované kusy, spotřebitelská balení), aby se zabránilo jakýmkoli nedostatkům na vnějším vzhledu masa (nedostatečné odstranění chlupů, roztržená kůže, krvavé skvrny, krevní výrony, zlomeniny, přítomnost cizorodé látky). Výběr se rovněž týká barvy masa (vyloučení tmavé a bledé barvy) a kvality tělesného tuku, který musí být bílý a pevný (maso obsahující měkký a mazlavý tělesný tuk je vyřazeno). Kvalita masa je rovněž zaručena tříděním podle konečné hodnoty pH masa.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.3 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

Prasata určená k produkci „Porc de Franche-Comté“ jsou krmena syrovátkou. Tento vedlejší produkt při zpracování sýra musí tvořit 15 až 35 % sušiny krmné dávky a může být podáván v surové, koncentrované nebo suché podobě.

Doplňkové krmivo k syrovátce, jež obsahuje významný podíl obilovin a z nich získaných produktů, umožňuje pokrýt nutriční potřeby prasete: doplňkové krmivo tedy obsahuje alespoň 50 % obilovin a produktů z obilovin, z nichž minimálně 25 % tvoří obiloviny a rostlinné bílkoviny s vyváženým obsahem aminokyselin. Příjem kyseliny linolové, která může snížit kvalitu tuku, je také sledován a je omezen na 1,7 % celkové krmné dávky.

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

Produkt „Porc de Franche-Comté“ se prodává čerstvý chlazený, balený nebo nebalený a v podobě:

- jatečně upravených těl,
- základních částí,
- vedlejších částí.

3.5 Zvláštní pravidla pro označování:

Označování produktu musí obsahovat:

obchodní označení: „Porc de Franche-Comté“.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Prasata určená k produkci „Porc de Franche-Comté“ jsou narozena, krmena a poražena výhradně v regionu Franche-Comté, který zahrnuje departementy Doubs (25), Jura (39), Haute Saone (70), Territoire de Belfort (90).

Porážkou v dané zeměpisné oblasti se snižuje stres zvířat vznikající při přepravě, a umožňuje se tak v maximální míře zaručit technologické vlastnosti masa.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Region Franche-Comté se rozprostírá mezi řekami Rhônou a Rýnem a je ohraničen dvěma horskými masivy, které ho člení: pohoří Jura na východě a masiv Vogéz na severu. Na západě tvoří krajinu regionu nížiny, kterými protékají dva hlavní vodní toky regionu: Saôna a Doubs, směrem na východ se zvedají dvě roviny, které se spojují s pásmem Jury.

Zemědělská činnost, která charakterizuje území regionu Franche-Comté, se zaměřuje převážně na chov skotu, v němž dominuje produkce mléka. Franche-Comté má velmi vyvinuté odvětví produkce sýrů s chráněným označením původu. V oblasti je tak rozmístěno velké množství „fruitières“ (místní označení výroben sýrů).

Tyto výrobní sýrů 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 pro některé druhy zvířat. Proto se v důsledku rozvoje výroben sýrů, jejichž malá velikost podporuje používání syrovátky na místě bez přepravy a ochlazování, mohl na území regionu Franche-Comté rozšířit chov prasat krmných syrovátkou.

Odbyt této místní produkce vepřového masa je především regionální. „Porc de Franche-Comté“ se prodává ve formě čerstvého masa, ale také jako surovina určená pro výrobce solených masných výrobků.

5.2 Specifičnost produktu:

V produktu „Porc de Franche-Comté“ se spojují specifické vlastnosti:

Produkt „Porc de Franche-Comté“ uznávají uzenáři pro kvalitu jeho masa a dobrou zpracovatelnost:

- velmi dobrá konzistence masa, atraktivní barva a dobrá struktura,
- nepřítomnost exsudátu ve skladované svalovině i v naporcovaných kusech,
- vlastnosti, které se vyskytují u vařených produktů: křehké kotlety, šunka s pevnou a mastnou strukturou, s výrazným aroma a výbornými chuťovými vlastnostmi, pevný a bílý tuk.

Kvalita vepřového masa „Porc de Franche-Comté“ souvisí s různými faktory: genetikou, podmínkami přepravy a porážky, výživou, stářím a hmotností zvířat při porážce.

Kvalita a genetika:

Zvířata určená k produkci „Porc de Franche-Comté“ jsou vykastrování samci (z důvodu vyloučení rizika nepříjemného zápachu u masa nevykastrovaných samců) a samice, jež nebyly chovné, a jsou vybraná podle dvou hlavních genů, které mají podstatný vliv na tuto technologickou vlastnost: gen halotan (Hal) neboli gen citlivosti na stres je příčinou vzniku syndromu PSE (Pale, Soft, Exsudative) a alela RN-genu RN (nebo kyselosti masa) má vliv na „kyselé“ maso.

Kvalita a podmínky chovu:

Kromě genetiky zvířat klade CHZO „Porc de Franche-Comté“ důraz na specifické podmínky chovu (krmení syrovátkou a dlouhý chov) v regionu Franche-Comté, které mají vliv na kvalitu produkovaného masa.

Bylo tedy prokázáno, že dávkování energetického přísunu, které podávání syrovátky umožňuje, vede ke zlepšení kvality masa díky pomalejšímu růstu a zvýšení věku zvířat při porážce, což způsobuje lepší zralost masa. Syrovátka je také faktorem kvality tělesných tuků prasete.

Rovněž bylo prokázáno, že porážka v pozdějším věku (v případě „Porc de Franche-Comté“ vyšším než 182 dní) a vysoká hmotnost jatečně upraveného těla (vyšší než 75 kg) zvýšily kvalitu masa, zejména pevnost a tloušťku hřbetního sádla. Kromě toho hmotnost jatečně upraveného těla a věk při porážce ve spojení se specifičností výživy prasat umožňují zlepšit organoleptické vlastnosti tukové tkáně prasete. Z tuku prasete se totiž s věkem a váhou ztrácejí nenasycené tuky.

Ke zlepšení kvality „Porc de Franche-Comté“ rovněž přispěly podmínky přepravy a porážky, jejichž cílem je minimalizovat stres zvířat.

Podmínky krmení prasat určených pro produkci „Porc de France-Comté“ umožňují omezit přítomnost nenasycených mastných kyselin v mase a přispívají ke zkvalitnění organoleptických vlastností masa a jeho produktů. Je zejména prokázáno, že peroxidace nenasycených mastných kyselin může způsobit vznik naoranžovělé barvy na podkožním tuku uzené šunky a zhoršit chuť masa prostřednictvím vznikajících ketonů a aldehydů, které jsou původci žluklého zápachu. Tyto metody vedou ke snížení podílu nenasycených tuků v mase, čímž mu zaručují pozitivní vzhledové a čichové vlastnosti.

Přetrvávající dobrá pověst:

Od 19. století se vyvíjel výkrm prasat syrovátkou pocházející z místních výroben sýrů a stal se specialitou zemědělství v regionu Franche-Comté.

Vztah mezi výrobou sýrů a produkcí prasat se tak udržel až do současnosti a chov prasat v tomto regionu zůstává úzce spojený s různými sýrárenskými odvětvími vyrábějícími produkty s CHOP v regionu Franche-Comté (Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex). Chov prasat tak tvoří odbytiště pro zhodnocení syrovátky z výroben sýrů a je také zdrojem organických hnojiv pro hnojení pastvin využívaných k chovu zaměřenému na produkci mléka. Jedná se o místní hospodářský systém, ve kterém je rovnováha každého z těchto dvou odvětví závislá na druhém.

V současnosti má „Porc de Franche-Comté“ dobrou pozici, aby jednoznačně uspokojilo regionální trh s čerstvým masem pro spotřebitele a se surovinami pro zpracovatele.

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

Produkce vepřového masa v regionu Franche-Comté se vyvíjela společně s rozvojem místních výroben sýrů.

Jedinečnost výroby a zpracování mléka v regionu Franche-Comté vedla k rozvoji regionální produkce prasat. Malá velikost výroben sýrů v oblasti totiž podporuje zájem o používání syrovátky na místě, bez přepravy a ochlazování, a proto je region Franche-Comté až dosud jediným francouzským regionem, ve kterém má syrovátka významný podíl při krmení prasat.

Odhaduje se, že z 850 milionů litrů syrovátky, která vzniká z asi 1 000 milionů litrů mléka zpracovaného přibližně 180 regionálními výrobnami sýrů, je v současné době téměř jedna čtvrtina zhodnocována odvětvím produkce vepřového masa.

Tato specifčnost jde ruku v ruce s rozvojem zvláštních systémů chovu, jako je umístění potrubí na mléko mezi výrobnami sýrů a vepřiny, aby nebylo třeba přepravovat syrovátku v nákladních automobilech, nebo také obchod s kejdou mezi chovateli prasat a členy mlékárenských družstev, kteří ji používají ke hnojení svých luk.

Od 80. let bylo realizováno velké množství investic do regionálních chovů, aby se používání syrovátky uvedlo do souladu s požadavky moderní produkce prasat, a téměř 2/3 chovů prasat na výkrm v regionu Franche-Comté jsou v současné době krmeny syrovátkou (přibližně 70 000 chovů, což je 190 000 produkovaných prasat ročně). Existuje tedy analogie rozmístění mezi chovy prasat krmených syrovátkou a provozovny na zpracování mléka.

Vznikla tak skutečná vazba mezi produkcí vepřového masa z Franche-Comté a regionem Franche-Comté prostřednictvím produkce sýrů z Franche-Comté a dostupnosti syrovátky, kterou produkovala. Způsob výživy, který se vyvinul s používáním syrovátky při výkrmu prasat s delší dobou chovu (čím starší zvířata, tím větší hmotnost ...), je tak přímo propojený s regionem Franche-Comté a umožňuje dosáhnout specifčnosti produktu „Porc de Franche-Comté“, tedy masa s kvalitní strukturou, málo vylučujícího tekutinu, atraktivní barvy, s pevným a bílým tukem, masa s výbornou pověstí mezi regionálními spotřebiteli, kteří oceňují jeho kvalitu a jsou hrdí na jeho místní původ.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

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

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/IGP2008/CDCPorcDeFrancheComte.pdf>

CENY PŘEDPLATNÉHO NA ROK 2010 (bez DPH, včetně poštovního za obvyklou zásilku)

Úřední věstník EU, řady L + C, pouze tištěné vydání	22 úředních jazyků EU	1 100 EUR ročně
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	770 EUR ročně
Úřední věstník EU, řady L + C, měsíční CD-ROM (souhrnný)	22 úředních jazyků EU	400 EUR ročně
Dodatek k Úřednímu věstníku (řada S), CD-ROM, 2 vydání týdně	mnohojazyčné: 23 úředních jazyků EU	300 EUR ročně
Úřední věstník EU, řada C – Výběrová řízení	jazyky, kterých se týká výběrové řízení	50 EUR ročně

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 sepsat 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*.

Nosiče CD-ROM budou během roku 2010 nahrazeny nosiči DVD.

Prodej a předplatné

Předplatné různých placených periodik, jako například předplatné *Úředního věstníku Evropské unie*, lze získat 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>

