



České vydání

Informace a oznámení

Svazek 53

19. února 2010

Oznámení č.	Obsah	Strana
-------------	-------	--------

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

**Evropská komise**

2010/C 42/01	Směnné kurzy vůči euru .....	1
--------------	------------------------------	---

V *Oznámení*

POSTUPY TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

**Evropská komise**

2010/C 42/02	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc COMP/M.5760 – Lotte Group/Artenius UK Limited) <sup>(1)</sup>	2
--------------	---	---

CS

Cena:  
3 EUR<sup>(1)</sup> Text s významem pro EHP

(Pokračování na následující straně)

## JINÉ AKTY

**Evropská komise**

2010/C 42/03	Zveřejnění žádosti o zápis podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin.....	3
2010/C 42/04	Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin .....	7
2010/C 42/05	Zveřejnění žádosti o zápis podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin .....	12
2010/C 42/06	Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin .....	16



## IV

(Informace)

## INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

## EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru <sup>(1)</sup>

18. února 2010

(2010/C 42/01)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz
USD americký dolar	1,3567	AUD australský dolar	1,5115
JPY japonský jen	123,30	CAD kanadský dolar	1,4177
DKK dánská koruna	7,4432	HKD hongkongský dolar	10,5364
GBP britská libra	0,87040	NZD novozélandský dolar	1,9358
SEK švédská koruna	9,7913	SGD singapurský dolar	1,9102
CHF švýcarský frank	1,4651	KRW jihokorejský won	1 560,70
ISK islandská koruna		ZAR jihoafrický rand	10,3581
NOK norská koruna	8,0680	CNY čínský juan	9,2703
BGN bulharský lev	1,9558	HRK chorvatská kuna	7,2890
CZK česká koruna	25,720	IDR indonéska rupie	12 638,17
EEK estonská koruna	15,6466	MYR malajsijský ringgit	4,6138
HUF maďarský forint	271,18	PHP filipínské peso	62,641
LTL litevský litas	3,4528	RUB ruský rubl	40,8190
LVL lotyšský latas	0,7090	THB thajský baht	45,009
PLN polský zlotý	4,0008	BRL brazilský real	2,4886
RON rumunský lei	4,1351	MXN mexické peso	17,4548
TRY turecká lira	2,0633	INR indická rupie	62,7810

<sup>(1)</sup> Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

## V

(Oznámení)

## POSTUPY TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

## EVROPSKÁ KOMISE

**Předběžné oznámení o spojení podniků  
(Věc COMP/M.5760 – Lotte Group/Artenius UK Limited)**

(Text s významem pro EHP)

(2010/C 42/02)

1. Komise dne 12. února 2010 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup>, kterým podnik Lotte Chemical UK Limited, projektová společnost (special purpose vehicle), patřící společnosti KP Chemical Corporation (část skupiny Lotte Group, Korea), získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení ES o spojování kontrolu nad celým podnikem Artenius UK Limited (v nucené správě) nákupem aktiv podniku Artenius UK Limited, jednajícím prostřednictvím jeho správců.
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
  - podniku Artenius UK Limited: výroba a prodej čisté tereftalické kyseliny (ESP) a polyethylentereftalátové (PET) pryskyřice,
  - podniku KP Chemical Corporation: výroba a prodej petrochemikálií.
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.
4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Připomínky lze Komisi zaslat faxem (+32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou s uvedením čísla jednacího COMP/M.5760 – Lotte Group/Artenius UK Limited 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“).

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

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

(2010/C 42/03)

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

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

## NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

## „ŚLIWKA SZYDŁOWSKA“

č. ES: PL-PGI-0005-0634-23.07.2007

CHZO ( X ) CHOP ( )

1. **Název:**

„Śliwka szydłowska“

2. **Členský stát nebo třetí země:**

Polsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny:**3.1 *Druh produktu:*

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:*

Pod názvem „śliwka szydłowska“ se rozumí sušené a uzené švestky s peckami či bez pecek.

Tvar švestky závisí na odrůdě a může být zakulacený, zploštělý či podlouhlý. Plody se vyznačují celistvou a elastickou konzistencí dužiny a mají velmi čistou a výraznou uzenou chuť a vůni. Pro tyto švestky je příznačná velmi vrásčitá, avšak zářivě lesklá tmavě hnědá slupka.

Velikost „śliwky szydłowské“ závisí na použité odrůdě švestek, na 1 kg plodů připadá 50 až 160 kusů. Obsah vody v hotovém produktu se pohybuje od 35 % do 45 %.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

### 3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

K výrobě „šliwky szydlowské“ se používají plody slivoně švestky (švestky domácí, lat. *Prunus domestica* L. ssp. *domestica*) a jejich odrůd: Stanley, Amers, Węgierka Dąbrowicka, Empres, Oneida, Jojo, Top, Valjevka, President a Damacha. Plody těchto odrůd mají při sušení a uzení požadované vlastnosti, mj. vysoký obsah cukru a poměrně nízký obsah vody.

K výrobě „šliwky szydlowské“ se používají plody, jež jsou při sklizni zralé a vhodné ke spotřebě. Plody musí být zdravé, mechanicky nepoškozené, bez známek hniloby a bez viditelných poškození způsobených hmyzem, roztoči nebo jinými škůdci. Použité plody nesmějí být jakkoli jinak poškozeny či znečištěny a nesmějí obsahovat další, neuvedené organismy, které by je učinily nepoživatelnými.

### 3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

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

V zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4 se musí nacházet sušárny, v nichž probíhá celý proces sušení a uzení. Dovolena je pouze výroba ve speciálních tradičních szydlowských sušárnách. Při pálení se používá dubové, habrové a bukové dřevo nebo dřevo z ovocných stromů. Použití jiného dřeva je povoleno, avšak přísně je zakázáno použít dřevo bohaté na pryskyřici (dřevo jehličnatých stromů).

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

—

### 3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

—

## 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Zeměpisná oblast výroby „šliwky szydlowské“ zahrnuje obec (gmina) Szydłów (108 km<sup>2</sup>). Obec se nachází v okrese Staszów ve Svatokřížském vojvodství.

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

### 5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Oblast produkce „šliwky szydlowské“ je vymezena hranicemi obce Szydłów. Tato oblast se vyznačuje chudou půdou, jež však má vysoký obsah vápníku (miocénní vápenec). Průměrné roční atmosférické srážky v této oblasti se obvykle pohybují mezi 500 a 700 mm. Typické jsou rovněž nízké srážky v letních měsících a také poměrně velké oslunění oblasti. Vegetační období trvá 200–215 dní. Přibližně 80 % plochy, na níž se pěstuje ovoce, připadá na pěstování švestek. Rozloha švestkových sadů v této oblasti činí přibližně 900 ha.

Místní výrobci při využívání lehce dostupné suroviny vyvinuli způsob jejího zpracování pomocí speciálních sušáren. Konstrukci těchto sušáren, jež tvoří krajinný prvek obce Szydłów, navrhli a podle svých výjimečných dovedností uzpůsobili místní výrobci. V oblasti vymezené v bodě 4 se nachází cca 400 speciálních sušáren. Vzhledem k tomu, že oblast vymezená v bodě 4 má rozlohu 108 km<sup>2</sup> a že na jejím území v roce 2004 žilo 5 118 obyvatel, připadala v onom roce skoro jedna sušárna na 13 obyvatel a na jednom km<sup>2</sup> se nacházely 3,7 sušárny. Svědčí to nepochybně o velmi těsném svazku produktu s touto oblastí a potvrzuje to dovednosti místních výrobců.

K produkci „šliwky szydlowské“ se užívají výhradně sušárny, jejichž konstrukce umožňuje současně uzení i sušení švestek kouřem a horkým vzduchem, a nikoliv pouze horkým vzduchem. Sušárna je budova, jejíž rozměry jsou přizpůsobeny potřebám výrobce (velikost a počet sušících podnosů). Uvnitř se nacházejí svislé přihrádky, na nichž jsou umístěny vysouvatelné dírkované sušící podnosy nazývané *laski*, jež jsou vyrobeny ze dřeva. Nejnižší položený podnos je umístěn přibližně 50 cm ode dna ohniště, jež se nachází pod úrovní podlahy. Výška sušárny nesmí překračovat 3 metry. Součástí sušárny je speciální stůl na přebírání švestek.

Ovoce se na sušicí podnosy ukládá ručně. Je třeba je pokládat tak, aby se vzduch a kouř hladce dostaly ke každé švestce. V závislosti na velikosti plodů se na podnosy pokládá různý počet jejich vrstev. Výška vrstvy nepřekračuje 12 cm.

Ovoce se suší a udí horkým vzduchem a kouřem vzniklým z pálení tvrdého dřeva z listnatých stromů na ohništi pod podnosy. Směs horkého vzduchu a kouře prochází sušicími podnosy a kolem plodů na nich umístěných. Využívá se gravitační oběh vzduchu či kouře. Teplota v sušárně se pohybuje od 45 °C do 90 °C v závislosti na množství a výhřevnosti dřeva v ohništi. Nejvyšší teplota je v dolní části sušárny, zatímco nejnižší teplota je ve střední části, což vyplývá z gravitačního oběhu vzduchu. Celý proces sušení a uzení trvá průměrně přibližně 48 hodin, ale tato doba se může různit v závislosti na velikosti plodů, udržované teplotě v sušárnách a vnějších povětrnostních faktorech – zejména teplotě a vlhkosti.

Rovnoměrně usušené a vyuzené plody jsou vybírány z podnosů. Vybírání, tzn. třídění se provádí ručně. Každý výrobce hodnotí (organoleptické hodnocení), zda švestka již dosáhla parametrů požadovaných v popisu produktu, zda je náležitě usušená a vyuzená. Každá švestka se hodnotí zvlášť. Plody, jež dosáhly požadovaných parametrů, se vyjmou a ostatní se vloží opět do sušárny.

Dovednosti místních producentů souvisejí mj. se znalostmi ohledně odpovídající jakosti švestek využívaných jako surovina pro sušení a ohledně uzení švestek. Pokud jde o uzení švestek, k velmi důležitým dovednostem místních producentů, které mají vliv na vlastnosti koncového produktu, patří: pokládání švestek na sušicí podnosy tak, aby se ke každé švestce dostal teplý vzduch a kouř, ruční přebírání a obracení plodů na podnosech alespoň dvakrát denně, umísťování podnosů v patřičné vzdálenosti od ohniště, stanovování doby uzení a sušení a každodenní stanovování udržované teploty v sušárně v závislosti na velikosti plodů a stupni vyuzení a usušení, organoleptické hodnocení každé švestky s cílem zajistit odpovídající jakost, vlastnosti a stupeň vyuzení a usušení produktu.

## 5.2 *Specifičnost produktu:*

„Śliwka szydlowska“ se vyznačuje celistvou a elasticou konzistencí dužiny, rovnoměrným stupněm usušení a vyuzení plodů a velmi intenzivní a lehce rozpoznatelnou uzenou chutí a vůní. Švestky mají charakteristickou vrásčitou a zářivě lesklou tmavě hnědou slupku. Pro „Śliwku szydlowskou“ je charakteristická vysoká vlhkost, jež v okamžiku prodeje činí 35–45 %. Díky tomu, že vrstva švestek uložených na sušicím podnose nepřekračuje 12 cm a že švestky jsou několikrát denně obraceny, teplý vzduch a kouř se dostanou rovnoměrně ke každé švestce, čímž se zajistí uzení a zároveň i sušení plodů a čímž „Śliwka szydlowska“ získává své specifické vlastnosti.

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

Souvislost „Śliwky szydlowské“ s oblastí se zakládá na výjimečné jakosti, jež je výsledkem dovedností místních výrobců, a na pověsti, jež vychází z dlouholeté tradice produkce tohoto výrobku.

Na kvalitu „Śliwky szydlowské“ mají vliv unikátní dovednosti místních výrobců a jimi používané tradiční způsoby produkce. Konstrukce sušáren a způsob sušení představují know-how místních výrobců. Dovednosti a know-how místních výrobců se výrazně liší od dovedností a know-how v jiných částech země i sousedních regionech.

Odpovídající konstrukce sušárny zajišťuje současně oběh teplého vzduchu i kouře, díky čemuž se švestky suší i udí. Změnami polohy sušicích podnosů v sušárně, dodržováním náležité teploty a doby sušení „Śliwky szydlowské“ jsou zajištěny odpovídající jakost, vlastnosti a stupeň vyuzení a usušení produktu. Takové výjimečné lokální know-how se v jiných regionech nevyskytuje.

Pověst „śliwky szydlowské“ souvisí s dlouhou tradicí výroby tohoto produktu. Historie produkce či sušení a uzení švestek v Szydłowě se táhne přinejmenším do doby před 2. světovou válkou, což potvrzuje etnografický výzkum na území obce Szydłów. Podle výsledků výzkumu je historie sušení švestek ve vymezené oblasti dlouhá přibližně 80 let. V článku *Szansa dla miasteczka* („Šance pro městečko“) v novinách *Słowo Ludu* ze dne 25. listopadu 1988 jsou uvedeny informace o produkci „śliwky szydlowské“ a o problémech s jejich výkupem. O rozsahu produkce v dřívějších letech svědčí účtenky vystavené na různých výkupních místech z roku 1964 a 1967. V současnosti dosahuje objem produkce „śliwky szydlowské“ cca 800 tun ročně.

Pověst produktu dokládají články např. v novinách *Echo Dnia – Echo Powiśla* (25. srpna 2006), v novinách *Gazeta Wyborcza – Kielce* (26. července 2007), v časopise *Hasło Ogródnicze* (č. 10 z roku 2005). „Śliwky szydlowské“ se rovněž doporučují na internetových stránkách <http://www.potrawyregionalne.pl> – *Sezon na śliwki*.

O vyhlášenosti tohoto produktu svědčí i ocenění *Perły*, jež mu bylo uděleno v roce 2005.

V Szydłowě se kromě toho již více než 10 let organizuje několikadenní „švestková slavnost“ na propagaci tohoto produktu – *Święto Śliwki*. Jednou z atrakcí slavnosti je ukázka sušení švestek na speciálních tradičních szydlowských sušících podnosech. Je to výrazně uvedeno i na plakátě, jímž se tato slavnost propaguje.

**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 42/04)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**

**„JABLKA ŁĄCKIE“**

**č. ES: PL-PGI-0005-0617-05.07.2007**

**CHZO ( X ) CHOP ( )**

**1. Název:**

„Jabłka łąckie“

**2. Členský stát nebo třetí země:**

Polsko

**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:**

1. Pod ochranným názvem „jabłka łąckie“ smí být prodávány následující odrůdy jablek:

Vlastnosti produktu „jabłka łąckie“

	Odrůda	Barva slupky	Krycí barva (Barva a % povrchu)		Průměrná kyselost (g/kg)	Refraktometrický extrakt (brix)	Minimální pevnost (kg/cm <sup>2</sup> )
			Výběrová jakost	I. jakost			
1	IDARED a mutace	žlutozelená	červená > 55 %	červená > 35 %	6,3	> 10,5	5
2	JONA-GOLD a mutace	žlutozelená	světle až tmavě červená > 40 %	světle až tmavě červená > 18 %	4,8	> 10,5	5
3	ŠAMPION a mutace	žlutozelená	světle růžové proužky > 54 %	světle růžové proužky > 33,3 %	5,1	> 9,5	4,5
4	LIGOL a mutace	žlutozelená	světle červené proužky > 56 %	světle červené proužky > 38 %	6,0	> 9,5	5
5	GOLDEN DELICIOUS a mutace	zelenožlutá	růžová > 25 %	růžová > 10 %	5,2	> 10,5	5
6	GALA a mutace	světle zelenožlutá	červená > 40 %	červená > 20 %	3,7	> 10,5	5
7	BOSKOOP	zelenošedožlutá	šedočervená > 25 %	šedočervená > 10 %	12,0	> 11	5

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

	Odrůda	Barva slupky	Krycí barva (Barva a % povrchu)		Průměrná kyselost (g/kg)	Refraktometrický extrakt (brix)	Minimální pevnost (kg/cm <sup>2</sup> )
			Výběrová jakost	I. jakost			
8	RED BOSKOOP	zelenošedožlutá	červená > 55 %	červená > 37 %	12,0	> 11	5
9	ELISE	zelenožlutá	červená > 75 %	červená > 53 %	7,5	> 10,5	5,5
10	EARLY GENEVA	zelenožlutá	červená > 40 %	červená > 10 %	9,2	> 9,5	4,5
11	TOPAZ	zelenožlutá	červená > 56 %	červená > 34 %	9,0	> 10,5	5
12	LOBO	zelenožlutá	červená > 53 %	červená > 36 %	5,2	> 10,5	4,5
13	RUBÍN a mutace	zelenožlutá	světle červené proužky > 40 %	světle červené proužky > 17 %	6,9	> 11	5
14	GLOSTER	zelenožlutá	tmavě červená > 59 %	tmavě červená > 38 %	5,9	> 10,5	5,5
15	JONA-GORED a mutace	žlutozelená	tmavě červená > 75 %	tmavě červená > 54 %	4,9	> 10,5	5

2. Vzhled ovoce závisí na vlastnostech dané odrůdy. Základní barva je pro danou odrůdu charakteristická a krycí barva je intenzivnější než u průměru. Některé odrůdy mají voskové ojíření. Plody jsou náchylné ke vzniku rzivosti.

3. „Jabłka łackie“ musí splňovat kritéria pro výběrovou jakost nebo I. jakost.

4. Pevnost dužiny nesmí v době sklizně klesnout pod 6,5 kg/cm<sup>2</sup> a na konci doby skladování pod 4,5 kg/cm<sup>2</sup>.

5. Typickou vlastností produktu „jabłka łackie“ je jejich relativně vysoká kyselost (3,7–12,0 g/kg). Z tohoto důvodu se o nich říká, že se vyznačují „zelenohorským podtónem“, jinými slovy mají svou charakteristickou chuť a jsou trpká a aromatická.

6. Refraktometrický extrakt se pohybuje v intervalu od 9 do 16 °Bx.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

—

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

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

Podle specifikace se sady, kde se pěstují „jabłka łackie“, musí nacházet v zeměpisné oblasti definované v části 4. V této oblasti se také musejí uskutečnit následující kroky:

— prořezávání,

— hnojení,

— zavlažování,

— ošetřování,

— skladování (až do zabalení).

Všechny produkční kroky jsou prováděny v souladu s právními předpisy, které stanovují zásady systému integrované produkce (IP).

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

Žádná

3.7 *Zvláštní pravidla pro označování:*

Všichni producenti a podniky, kteří balí „jablka łackie“, jsou povinni používat standardní štítky. Štítky budou distribuovány asociací Stowarzyszenie Łacka Droga Owocowa. Tato asociace předá podrobná pravidla distribuce štítků inspekčnímu orgánu. Tato pravidla v žádném případě nesmí diskriminovat producenty, kteří nejsou členy asociace.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti:**

„Jablka łackie“ jsou pěstována v obcích Łacko, Podegrodzie a Stary Sącz (nacházejících se v okrese Nowy Sącz) a obci Łukowica (nacházející se v okrese Limanowa) v Malopolském (Małopolskie) vojvodství.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí:**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti:*

Oblast produkce „jablka łackie“ leží v kotlině Łacko (Kotlina Łacka). Na východě je ohraničena pohořím Jazowski, kterým řeka Dunajec protéká do široké horské kotliny Sącz. I přes hornatý charakter oblasti je zde podnebí mírné a vhodné pro rostlinnou výrobu a nabízí obzvláště dobré podmínky pro pěstování ovoce.

Půda v oblasti je hutná a neobsahuje hrubé ostrohranné frakce (skelety) (méně než 10 % skeletů) nebo jich obsahuje jen malé množství (10–25 %). Díky této charakteristice mohou stromy lépe kořenit, aniž by nějak výrazně narušovaly profily kyslíku a vody. Jelikož je zde půda obecně velmi hutná, svažující se pozemky vytvářejí příznivé podmínky pro pěstování ovocných stromů. Sklon pozemků (většina sadů leží na svazích se sklonem 5° až 15°) zajišťuje pravidelné odvádění přebytečné vody. Nadměrný objem vody v hutné půdě by negativně působil na její vodní profil a podporoval tak vznik houbových onemocnění. Průměrný roční objem srážek se pohybuje v intervalu od 700 do 1 000 mm. Podstatnou charakteristikou oblasti Łacko je velký rozdíl mezi denními a nočními teplotami. Denní rozdíl teplot v období zrání a sklizně ovoce často přesahuje 10 °C. V noci často i mrzne.

Dovednosti zdokonalované místními obyvateli po staletí a jejich typický temperament hrály při rozvoji ovocnářství v této oblasti významnou roli. Ti, jenž tento region v různých historických obdobích navštívili a sledovali, zdůrazňují bystrost, vnímavost, tvrdošijnost a trpělivost zdejších obyvatel (přezdívaných „bílí horalé“). Tyto vlastnosti jsou pro rozvoj dané oblasti hospodářství důležité. Mimo jiné je třeba zdůraznit, že ve snaze dosáhnout vyšší kvality a zároveň co nejméně narušit přirozené životní prostředí místní ovocnáři zavedli systém integrované produkce (IP). V rámci tohoto systému jsou místní pěstitelé ovoce povinni přizpůsobit způsoby produkce klimatickým a půdním podmínkám převládajícím v oblasti definované v části 4. Cílem je zachovat specifické kvalitativní vlastnosti produktu „jablka łackie“.

5.2 *Specifičnost produktu:*

„Jablka łackie“ se vyznačují následujícími typickými vlastnostmi:

— krycí barvou intenzivnější než u průměru dané odrůdy (viz část 3.2),

— pevností dužiny, která nesmí v době sklizně klesnout pod 6,5 kg/cm<sup>2</sup> a na konci doby skladování pod 4,5 kg/cm<sup>2</sup>,

- refraktometrickým extraktem v intervalu od 9 do 16 °Bx,
- vysokou celkovou kyselostí (kyselá „jabłka łackie“ (přes 7 g/kg): Boskoop, Red Boskoop, Elise, Topaz, Early Geneva; středně kyselá „jabłka łackie“ (3,7–7,0 g/kg): Idared a mutace, Jonagold a mutace, Šampion a mutace, Ligol a mutace, Golden Delicious a mutace, Gala a mutace, Lobo, Rubín a mutace, Gloster, Jonagored a mutace); pro tuto kyselost se o jablcích „jabłka łackie“ říká, že se vyznačují „zelenohorským podtónem“, jinými slovy mají svou charakteristickou chuť a jsou trpká a aromatická.

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

Souvislost mezi produktem „jabłka łackie“ a zeměpisnou oblastí uvedenou v části 4 je odvozena ze specifických kvalitativních vlastností popsanych v části 5.2, které jsou výsledkem působení přírodních faktorů popsanych v části 5.1.1, a pověstí, které se jablka těší.

Velké rozdíly mezi denními a nočními teplotami pozitivně působí na organoleptické a fyzikálně-chemické vlastnosti ovoce, a zejména na rozsah krycí barvy a kyselost jablek. Výjimečný charakter jablek „jabłka łackie“ potvrdily i senzorkické rozbory. Tyto rozbory potvrzují, že ovoce se od jablek z jiných zeměpisných oblastí liší vyšší intenzitou výše uvedených vlastností, včetně pevnosti. Pevnost ovoce při sklizni a po správném skladování zaručuje křupavost jablek „jabłka łackie“.

Jablka „jabłka łackie“ získala pověst díky své dlouholeté tradici pěstování, neboť existují důkazy, že už ve 13. století se z oblasti Łącko do Gdaňsku dodávaly čerstvé švestky a jablka (W. Bazelich, „Historie starosądeckie“, Kraków 1965, s. 173). Listiny ze 16. století hovoří o sadech v oblasti Łącko jako o „panských zahradách“ a „farních zahradách“. V 17. a 18. století se zde již nacházely rozlehlé sady. Kontrolní záznamy velkostatkářů z roku 1698 mimo jiné uvádějí, že rolníci museli sklídit a dodat ovoce na panství jako svou robotní dávku.

Od roku 1947 se koná festival nazvaný „Dni Kwitnącej Jabłoni“ (Festival kvetoucích jabloní). Tento festival vznikl ze snahy zachovat tradici ovocnářství v oblasti Łącko a ubránit se proti stavbě přehrady na řece Dunajec a zaplavení města. Od té doby se festival pořádá každoročně v květnu a je stále populárnější. Účastní se jej místní hudební skupiny, dechové kapely a známí polští umělci. Velmi působivé jsou zdejší stánky a výstavky (s ovocem, kulinářskými lahůdkami, výrobky lidových umělců atd.). Informace o Festivalu kvetoucích jabloní jsou zveřejňovány v tisku. V průběhu festivalu navštíví Łącko nejen turisté z celého Polska, ale i vědci a teoretici ze zemědělských institutů a univerzit. To vše dokazuje, jak je toto odvětví hospodářství pro místní obyvatele velmi důležité.

Pověst jablek „jabłka łackie“ je také podporována médii, např. programem na stanici Telewizja Polska nazvaným „Tyden“ (2007) a na stanicích Telewizja Trwam a Telewizja Polonia. Další zprávy vysílala i rádiová stanice Radio Kraków a patřily sem programy „Forum Ekonomiczne w Krynicy“ (2006), „Owocobranie“ (2006, 2007), „Święto Kwitnącej Jabłoni“ (2008). Články o produktu byly zveřejněny i v tisku: „Jablka łackie produktem regionalnym“ (Hasło Ogrodnicze, 2005), „Trzy pytania do ...“ („Dziennik Polski“, 6. července 2007), „Małopolski festiwal smaku“ (týdeník „Extra“, 17. července 2008), „Krapik tygrysem Europy“ („Dziennik Polski“, 30. července 2007), „Łącka Droga Owocowa“ („Nasz Dziennik“, 2. srpna 2007), „Owoc pod ochroną“ („Tarnowski Gość Niedzielny“).

Zvýšení povědomí o dobrém jménu jablek „jabłka łackie“ mělo v průběhu let vliv na nárůst objemu dodávaných jablek. Velký význam jablek pro oblast uvedenou v části 4 je doložen i tím, že kolem 80 % celkové obdělávané půdy je využíváno pro pěstování jabloní. V dané oblasti se jabloňové sady rozkládají na celkem 3 000 ha. Na celkové rozloze sadů v této oblasti se obec Łącko podílí 50 %, obec Stary Sącz 15 %, obec Podegrodzie 18,3 % a obec Łukowica 16,7 %.

„Jablka łackie“ získala první cenu v kategorii rostlinných produktů a přípravků na 7. národní soutěži „Naše kulinářské dědictví“ za nejlepší potravinářský produkt z Malopolska.

**Odkaz na zveřejnění specifikace:**

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

---

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

(2010/C 42/05)

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

PŘEHLED

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**

**„LAPIN PORON KUIVALIHA“**

**č. ES: FI-PDO-0005-0384-19.10.2004**

**CHOP ( X ) CHZO ( )**

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

**1. Příslušný orgán členského státu:**

Název: Maa- ja metsätalousministeriö (Ministerstvo zemědělství a lesnictví)  
Adresa: PL 30  
FI-00023 Valtioneuvosto  
SUOMI/FINLAND  
Tel. +358 916054278  
Fax +358 916053400  
E-mail: maija.heinonen@mmm.fi

**2. Skupina:**

Název: Paliskuntain yhdistys (Svaz chovatelů sobů)  
Adresa: Koskikatu 33 A  
FI-96100 Rovaniemi  
SUOMI/FINLAND  
Tel. +358 163316000  
Fax +358 163316060  
E-mail: Matti.Sarkela@paliskunnat.fi  
Složení: Producenti/zpracovatelé ( X ) ostatní ( )

**3. Druh produktu:**

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené)

**4. Specifikace:**

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

**4.1 Název:**

„Lapin Poron kuivaliha“

**4.2 Popis:**

„Lapin Poron kuivaliha“ (sušené sobí maso z Laponska) je vyrobeno z celé svaloviny (svalových skupin) a částí svaloviny. Pojivové tkáně mezi svalovinou jsou viditelné, ale pouhým okem nelze pozorovat téměř žádný tuk. Maso má velmi jemnou a kompaktní strukturu a na ploše řezu nelze rozlišit jednotlivá vlákna. Ve srovnání s jinými sušenými masy je jeho struktura jemnější. V závislosti na stupni usušení produktu je struktura plochy řezu matná a hladká. Plocha řezu je tmavší než u jiných druhů masa a tento hnědý nádech je dalším rozlišovacím znakem.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Hotové výrobky jsou kousky nebo plátky různých tvarů, které jsou 1 až 5 cm silné a 10 až 20 cm dlouhé. Jejich hmotnost se pohybuje od sta do několika set gramů.

Díky procesu sušení se produkt „Lapin Poron kuivaliha“ vyznačuje nízkým obsahem vody a velmi vysokým obsahem bílkovin. Vezmeme-li v úvahu skutečnost, že maso bylo sušeno, má produkt nízký obsah tuku. Hodnota pH je standardní pro maso. Obsah bílkovin v pojivových tkáních je relativně nízký. Obsah soli musí být dostatečně vysoký, aby byla zaručena bezpečná konzervace. Průměrné hodnoty a standardní odchylky pěti typických vzorků jsou uvedeny níže:

Obsah vody (%) 40,6 (2,8)

Obsah bílkovin (%) 43,6 (2,3)

z toho v pojivové tkáni (%) 3,1 (0,9)

Obsah tuku (%) 4,7 (1,6)

Obsah soli (%) 5,4 (2,0)

Hodnota pH 5,69 (0,19)

Sušené maso se vyznačuje relativně silným aroma. Má typickou chuť i vůni sobího masa. Maso není nijak zvlášť cítit zvěřinou, jeho vůně je však typicky sobí. Má mírně slanou chuť, což je způsobeno zvláště vysokým obsahem bílkovin. Barva se pohybuje od tmavě červené a hnědé až po téměř černou. Tmavší okraje jsou způsobeny procesem sušení.

Na povrchu je struktura pevná a uvnitř měkká. Svalovinu spojují pojivové tkáně, které lze rozpoznat na patře, avšak interní pojivovou tkáň rozeznat nelze. Ačkoliv je produkt uvnitř měkký, nelze jej snadno dělit pouhým ohnutím. Kousáním však lze maso oddělit snadno a výsledek je lahodný, nikoliv vláknitý. Snadnost, s jakou se produkt odděluje, je jeho charakteristickým rysem. Dokonce i pojivové tkáně mezi svalovinou se lehce oddělují a polykají.

#### 4.3 Zeměpisná oblast:

Výrobek „Lapin Poron kuivaliha“ je produkován, zpracováván a balen ve finské oblasti chovu sobů, která leží mezi 65. a 70. stupněm severní šířky. Podle finského zákona o chovu sobů (č. 848/1990) oblast zaujímá území provincie Laponsko (vyjma měst Kemi a Tornio a obce Keminmaa) a na území provincie Oulu zahrnuje obce Hyrynsalmi, Kuivaniemi, Kuusamo, Pudasjärvi, Suomussalmi, Taivalkoski a Yli-Ii, jakož i území severně od řeky Kiiminkijoki a silnice Puolanka-Hyrynsalmi v obcích Puolanka, Utajärvi a Ylikiiiminki.

#### 4.4 Důkaz původu:

Podle finské legislativy platné v oblasti chovu sobů se uši soba za účelem sledování původu masa označují značkou jeho majitele buď ihned po narození, nebo nejpozději před jeho odvedením na porážku. Sobi vybraní na porážku jsou po oddělení od sobů, kteří zůstanou na živu, označeni v rámci výběru (selektce), probíhajícího na pastvině, ušní jateční známkou, jejíž prostřednictvím dostane jateční sob číslo. Toto číslo se vztahuje k jatečně upravenému tělu až do okamžiku bourání. Oddělené kusy masa se po bourání označí číslem šarže, které se vztahuje k porcování a zpracování a které sleduje výrobek ke spotřebiteli. Bourárna a masokombinát musí vést evidenci jatečně upravených těl a ostatního masa, které do závodu přichází, stejně jako evidenci masa odcházejícího ze závodu. Na bourárny a masokombináty dohlížejí obecní dozorcí úřady. Je navíc povolen přímý prodej sušeného sobího masa spotřebiteli na místě primární produkce (odchylka EU vydaná Komisí dne 21. dubna 2006).

Na celý výrobní proces dohlíží Finský úřad pro bezpečnost potravin (Evira) a vlády provincií podléhající Ministerstvu zemědělství a lesnictví. Dozor vykonávají orgány místní potravinářské inspekce.

#### 4.5 Metoda produkce:

Maso „Lapin Poron kuivaliha“ je získáváno ze sobů, kteří se narodí, žijí a jsou poraženi ve finské oblasti chovu sobů a kteří se pasou volně na přírodních pastvinách na jaře, v létě, na podzim a počátkem zimy před porážkou. V tomto období získávají téměř veškerou potravu z přírodních zdrojů nacházejících se ve vymezené zeměpisné oblasti. Živí se hlavně travinami, houbami a lišejníky. Mláďata ve věku 5 až 8 měsíců, jejichž jateční hmotnost je přibližně 22 kg, tvoří 70–75 % jatečních sobů. Průměrná hmotnost jatečních dospělých samic je přibližně 35 kg a jateční hmotnost největších samců může být 70–80 kg.

Pro výrobu produktu „Lapin Poron kuivaliha“ se používají plátky, kýta, plecko, hřbet, bůček a díly z břicha, které jsou tvořeny zejména masem typu P0, což je základní druh masa používaný k sušení (písmeno P označuje finský výraz pro soba, číslo je klasifikačním číslem). Do určité míry lze používat i druh masa PE či „extra“ (např. kýta a plátky) a druh P1 (např. krkovička, bůček a díly z břicha). Různé vlastnosti a účel použití masa uváděného na trh jsou stanoveny v klasifikaci sobího masa vytvořené Svazem chovatelů sobů v roce 2005 pro účely chovu sobů. Druhy jsou tříděny dle obsahu tuku a podílu blan v mase.

Z masa určeného pro produkci výrobku „Lapin Poron kuivaliha“ se odstraní veškerý povrchový a vnitřní tuk, silné blány pojivové tkáně a krevní sraženiny. Příprava produktu začíná bouráním a obvykle vykostováním tužších částí masa, kýt, plecí, plátků a krčních svalů. Vykostěné maso je poté v rámci přípravy nakrájeno na různé velké kousky asi 5 cm silné. Ostatní části jatečně upraveného zvířete jsou ponechány nevykostěné a jsou také v rámci přípravy nakrájeny na kousky o vhodné velikosti.

Maso je zpracováváno co nejrychleji a jen po malých objemech, aby se příliš nezahřálo. Ve schválených bourárnách nesmí teplota masa při krájení přesáhnout + 7 °C.

Maso je nasoleno v solicích vanách nebo na solicích hácích. Solení může být prováděno potíráním, kdy je objem soli přibližně 3 % hmotnosti čerstvého masa. Pokud je maso nasolováno v láku, obsah soli v nálevu je přibližně 6 nebo 7 %. Solení a fáze před zráním trvá 3 až 14 dnů.

Po nasolení je maso zavěšeno venku a suší se na vzduchu. Sušení probíhá v krytém prostoru určeném pro sušení masa, který se nachází v dostatečné výšce nad zemí a je vybaven dostatečně pevnou podlahou a sítí, které mají zabránit přístupu škůdců. Na trámy určené k sušení je maso zavěšeno pomocí čistých háků vyrobených z kovu nebo jiného neporézního materiálu, např. plastového lana.

Sušení probíhá v období od února do dubna a trvá tři až šest týdnů v závislosti na klimatických podmínkách. Po odpaření 40–60 % z původní hmotnosti se maso stává křehčím a vyzrálým a získává výraznou chuť. Během přípravy masa je pravidelně kontrolován stupeň prosochlosti a chuť masa. Pokud se maso suší příliš dlouho, zešedne a ztratí chuť.

Produkty „Lapin Poron kuivaliha“ jsou baleny ve schválených baleních, jejichž velikost se pohybuje od sta gramů do několika stovek gramů.

Sobí maso, které ponese chráněné označení „Lapin Poron kuivaliha“, musí být baleno ve vymezené zeměpisné oblasti, tj. ve finské oblasti chovu sobů, aby byla zajištěna jeho kvalita a nedošlo k jejímu zhoršení, zejména zhoršení organoleptických vlastností. Sušení probíhá venku působením povětrnostních vlivů (vítr, mráz, sluneční zář). Proces sušení je pečlivě sledován s cílem dosáhnout správného stupně zralosti a zachovat organoleptické vlastnosti masa. Klíčovým faktorem při výrobě produktu „Lapin Poron kuivaliha“ je stanovení správného okamžiku, kdy je třeba ukončit proces sušení, což vyžaduje specifické dovednosti místních odborníků. Ačkoliv je produkt „Lapin Poron kuivaliha“ libové maso, může tuk v něm obsažený změnit jeho chuť a organoleptické vlastnosti, pokud by maso bylo zpracováno nevhodným způsobem nebo bylo vystaveno působení vzduchu příliš dlouho. Cílem je dále zajistit dokonalou výsledovatelnost produktu, aby spotřebitelé nebyli klamáni a aby bylo zaručeno, že produkt, který je jim nabídnut, byl skutečně získán a připraven v oblasti původu a že celý proces výroby byl monitorován.



#### 4.6 Souvislost:

Sobí maso produkují profesionální chovatelé sobů, kteří žijí na území finské oblasti chovu sobů a z nichž téměř 20 % jsou Sámové, původní etnická skupina Evropské unie. Práce chovatelů sobů vychází z informací o chovu sobů a sobím mase získaných v průběhu staletí. Nejstarší zmínka o sušeném mase pochází z účetních knih ze 16. století a z popisu Finska, který je obsažen v knize Olause Magnuse Dějiny severských národů z roku 1555. Další pozdější zmínky o sušeném sobím mase pocházejí hlavně od cestovatelů ze 17. a 18. století.

Sobí maso je sušeno s využitím tradičních postupů, např. většinu závodů na zpracování sobího masa vlastní rodiny, které soby i chovají. Všichni tito zpracovatelé sobího masa disponují rozsáhlými znalostmi o chovu sobů a díky svým dovednostem a schopnostem dokážou tradičními postupy zpracovat určité druhy sobího masa vyprodukovaného v oblasti chovu sobů na produkt „Lapin Poron kuivaliha“.

Produkt „Lapin Poron kuivaliha“ je maso sušené čerstvým vzduchem podle tradičních, po staletí předávaných postupů. Sušení probíhá v krytém prostoru určeném pro sušení masa, který se nachází v dostatečné výšce nad zemí a je vybaven dostatečně pevnou podlahou a sítí, které mají zabránit přístupu škůdců. Příprava sušeného sobího masa je úspěšná pouze v severních oblastech, které se vyznačují dostatečně velkými rozdíly teplot v období ke konci zimy. Velké teplotní rozdíly severského klimata na konci zimy, kdy se teploty pohybují od  $-30\text{ °C}$  do  $+7\text{ °C}$ , dávají masu křehkost a přirozené aroma. Další přírodní vlastnosti oblasti, např. rozdílná roční období, potrava sobů a tradiční dovednosti výběru a přípravy suroviny, způsobují, že sušené sobí maso je tím, čím je: sobím produktem se svou charakteristickou chutí a vůní.

#### 4.7 Kontrolní subjekt:

Název: Elintarviketurvallisuusvirasto (Finský úřad pro bezpečnost potravin, Evira)

Adresa: Mustialankatu 3  
FI-00790 Helsinki  
SUOMI/FINLAND

Tel. +358 20772003  
Fax +358 207724350  
E-mail: kirjaamo@evira.fi

#### 4.8 Označování:

Produkty „Lapin Poron kuivaliha“ jsou uchovávány a prodávány zabalené ve schválených potravinových obalech různých velikostí. Na vnějším povrchu obalu je uvedeno označení „Lapin Poron kuivaliha“ (např. razítko nebo nálepka), za nímž následuje nápis „suojattu alkuperänimitys“ (chráněné označení původu) nebo jemu odpovídající oficiální logo Společenství. Dále je třeba uvést, jedná-li se o maso dospělého soba nebo mláděte. Podobné označení je požadováno také u masa, které jde na odbyt prostřednictvím přímého prodeje.

**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 42/06)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**

**„VASTEDDA DELLA VALLE DEL BELICE“**

**č. ES: IT-PDO-0005-0661-26.11.2007**

**CHZO ( ) CHOP ( X )**

**1. Název:**

„Vastedda della valle del Belice“

**2. Členský stát nebo třetí země:**

Itálie

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

**3.1 Druh produktu (příloha III):**

Třída 1.3. Sýry

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

CHOP „Vastedda della valle del Belice“ je ovčí sýr z formované sýrové hmoty, který se konzumuje čerstvý a při uvedení ke spotřebě má následující vlastnosti: typický je tvar koláče, který je po stranách mírně vypouklý; průměr bochníku je 15 až 17 cm a výška je 3 až 4 cm; v závislosti na rozměrech bochníku se hmotnost pohybuje od 500 do 700 g; povrch je bez kůrky, slonovinově bílý, hladký a jednolitý bez výčnělků a prohybů; připouští se výskyt světležlutého povlaku; sýrová hmota je bílá, jednolitá, hladká, není zrnitá, může mít náznaky rýhování způsobeného tažením při výrobě; oka se nevyskytují vůbec nebo velmi zřídka, stejně jako zapaření; sýr má charakteristickou vůni čerstvého ovčího mléka, chuť je jemná, svěží a příjemná, s jemným nádechem kyselosti; obsah tuku nesmí být nižší než 35 % v sušině a 18 % v čerstvém výrobku, obsah chloridu sodného (soli) nesmí být vyšší než 5 % v sušině a 2,7 % v čerstvém výrobku.

**3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):**

Sýr „Vastedda della valle del Belice“ CHOP se vyrábí ze syrového plnotučného ovčího mléka s přirozenou kyselostí způsobenou kysáním získávaného od ovcí plemene Valle del Belice, které pocházejí z chovů v oblasti produkce uvedené v bodě 4.

**3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):**

System krmení ovcí sestává z přírodní nebo pěstované pastvy, čerstvé píce, sena a slámy z oblasti produkce uvedené v bodě 4, z podmítky po obilí a z vedlejších produktů jiných plodin (tráva rostoucí podél rádků ve vinicích, olivové větvičky ze zimního prořezávání stromů, ploché články opuncí, listí vinné révy po sklizni). Povoluje se současné používání obilovin, luštěnin a jednoduchých nebo složitých koncentrátů, které nebyly geneticky modifikovány, v maximálním množství 50 % celkové sušiny v krmné dávce. Ve výživě je zakázáno používání živočišných produktů nebo rostlin nebo částí rostlin (semen) pískavice, tapioky a manioku.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

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

Produkce mléka a výroba sýra musí probíhat ve vymezené oblasti.

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

Produkt se uvádí ke spotřebě ve formě bochníků s průměrem 15 až 17 cm a s výškou 3 až 4 cm v ochranném, neprodyšně uzavřeném polyetylenovém obalu. Balení musí proběhnout v sýrárně, kde byl sýr vyroben, neboť se jedná o čerstvý produkt, a musí být tedy zaručena jeho kvalita a zejména musí být uchovány mikrobiologické vlastnosti sýra, jenž je bohatý na původní mléčné bakterie, díky nimž se jedná o „živý“ produkt, který se neustále vyvíjí.

3.7 *Zvláštní pravidla pro označování:*

Etikety na vnějším polyetylenovém obalu sýra „Vastedda della valle del Belice“ musí nést nejen logo označení, ale i nápis „Vastedda della valle del Belice“. Logo může být použito v publikacích nebo v propagačních materiálech.

Připouští se používání označení, která odkazují na názvy, právní formy a značky, které nemají pochvalnou povahu a nejsou s to uvést spotřebitele v omyl, a to pod podmínkou, že jejich velikost je výrazně menší než velikost označení CHOP.



Logo je tvořeno kruhem, po jehož obvodu je na řádku zleva doprava tmavozelený nápis „Vastedda della valle del Belice“; uvnitř v dolní části je v řádku zleva doprava bílý nápis „Denominazione d'Origine Protetta“.

Uvnitř loga v horní části kruhu je zobrazeno stylizované světloluté slunce se zřetelnými obrysy, z jehož vrcholku je vydělena část ve tvaru písmene „V“, která symbolizuje porci sýra; od slunce se kromě toho rozbíhá 11 žlutých paprsků v podobě plátků sýra; to vše je umístěno na pozadí, které tvoří modrá obloha.

Ve spodní části uprostřed loga jsou dva zelené pahorky, které se protínají a vytvářejí tak písmeno „V“, jež je zvýrazněno světlezelenými pruhy na okrajích pahorků.

Na pravé straně je částečně, stylizovaně vyobrazen žlutými čarami dórský chrám v podobě čtyř sloupů spočívajících na dvou stupních, z nichž každý nese na vrcholku hlavicí; na hlavicích spočívá architráv a šikmá střecha. Průměr loga včetně nápisu „Vastedda della valle del Belice“ musí být 4,00 cm.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti:**

Oblast chovu ovcí, produkce mléka, zpracování a balení sýra „Vastedda della valle del Belice“ CHOP se soustřeďuje do správního území následujících obcí:

v provincii Agrigento: Caltabellotta, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice a Sciacca;

v provincii Trapani: Calatafimi, Campobello di Mazara, Castelvetro, Gibellina, Partanna, Poggioreale, Salaparuta, Salemi, Santa Ninfa a Vita;

v provincii Palermo: Contessa Entellina a Bisacquino, kde se omezuje pouze na část zvanou „San Biagio“.

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

### 5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Pro oblast produkce sýra „Vastedda della valle del Belice“ jsou charakteristické vápenaté hnědozemě, litozemě, regozemě a vertizemě a přírodní i obdělávané pastviny bohaté na přirozené silice a místní ekotypy, v jejichž botanickém složení se vyskytují luskovité rostliny, traviny a křížokvěté rostliny, jež tvoří základ výživy zvířat a u nichž mnohé odborné studie prokázaly vliv na výrobu sýra v tom smyslu, že jsou schopny změnit jeho chemické složení a aroma.

Klimatické faktory oblasti produkce sýra „Vastedda della valle del Belice“ jsou odlišné od ostatních oblastí Sicílie, nejvyšší teploty (35 °C) a nejnižší teploty (9 °C) zaznamenané ve Valle del Belice a zvláštní horopis oblasti produkce totiž zabraňují prudkým klimatickým změnám, které mohou působit na původní mikroflóru sýra, jež je charakteristická pro sýr „Vastedda della valle del Belice“.

Kromě toho se v oblasti Valle del Belice pro výrobu sýra „Vastedda“ odjakživa používá mléko místních ovcí, z nichž bylo vyšlechtěno plemeno „Valle del Belice“, známé produkcí mléka, jež se velmi dobře hodí pro výrobu sýra.

Sýr „Vastedda della valle del Belice“ je neodmyslitelně spojen se zvláštním edafickým prostředím oblasti, se silicemi v místní výživě, s typickými technologiemi zpracování mléka, používanými mistry sýraři, a s používáním historického dřevěného a rákosového vybavení, v němž se nacházejí kmeny místní sýrové mikroflóry, které jsou schopny učinit ze sýra „Vastedda della valle del Belice“ jedinečný sýr svého druhu.

### 5.2 Specifičnost produktu:

Není-li jediný, je sýr „Vastedda della valle del Belice“ zajisté jedním z velmi mála ovčích sýrů z formované sýrové hmoty. Má zvláštní chuť typickou pro čerstvý ovčí sýr s lehce nakyslými, avšak nikdy štiplavými tóny. Sýrová hmota je jednolitá, bílá s náznaky rýhování způsobeného tažením při výrobě. Má typický tvar koláče, který je po stranách mírně vypouklý.

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

Chov ovcí a výroba sýra mají v oblasti produkce sýra „Vastedda della valle del Belice“ prastarou tradici. Chov je dodnes tradiční a probíhá v ovčincích, kde je možno nabídnout útočiště vyhovující potřebám a dobrým životním podmínkám ovcí, což se odráží na kvalitě mléka používaného pro výrobu sýra „Vastedda della valle del Belice“. Botanická skladba přírodních i obdělávaných pastvin ovlivňuje chemické složení i aroma mléka a propůjčuje sýru jeho zvláštní chuť a vůni. Zásadní úlohu při vytváření konečné chuti a vůně produktu má jak způsob přípravy syřidla, jež předává sýru své typické enzymatické dědictví, tak kysání hmoty v rákosových košicích, jež je způsobováno výhradně přírodní mikroflórou typickou pro tuto oblast.

Kromě toho skutečné tažení hmoty vyžaduje zvláštní dovednost vzhledem k tomu, že ovčí mléko není příliš vhodné pro zpracování na sýr z formované hmoty.

Název „Vastedda“ je odvozen z tvaru, který sýr získává po tažení, kdy je uložen ke ztuhnutí do hlubokých keramických nádob zvaných „Vastedde“, v nichž nabývá tvaru bochníku.

## Odkaz na zveřejnění specifikace:

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

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námitce tím, že zveřejnil návrh uznání chráněného označení původu „Vastedda della valle del Belice“ v *Úředním věstníku Italské republiky* č. 239 ze dne 13. 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](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

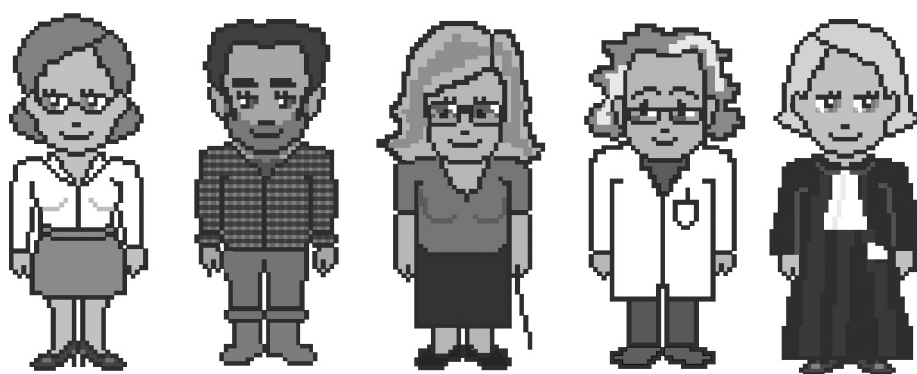
nebo

lze vstoupit přímo na domovskou stránku ministerstva (<http://politicheagricole.it>) a kliknout na odkaz „Prodotti di Qualità“ (Jakostní produkty – v levé části na 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)).

---

# EU Book shop

Všechny publikace EU,  
které hledáte!



[bookshop.europa.eu](http://bookshop.europa.eu)



## 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 sepsávat 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](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>

