

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2010/C 202/01	Směnné kurzy vůči euru	1
2010/C 202/02	Oznámení o provádění záručního opatření v rámci evropského nástroje mikrofinancování Progress	2
2010/C 202/03	Oznámení Komise o aktuální úrokové sazbě pro navrácení státní podpory a o referenční a diskontní sazbě pro 27 členských států použitelných od 1. srpna 2010 (<i>Zveřejněno v souladu s článkem 10 nařízení Komise (ES) č. 794/2004 ze dne 21. dubna 2004 (Úř. věst. L 140, 30.4.2004, s. 1)</i>)	3

V Oznámení

JINÉ AKTY

Evropská komise

2010/C 202/04	Zveřejnění přehledu hlavních bodů specifikace podle čl. 18 odst. 2 nařízení Komise (ES) č. 1898/2006, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin.....	4
2010/C 202/05	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



IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

22. července 2010

(2010/C 202/01)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,2850	AUD	australský dolar	1,4476
JPY	japonský jen	111,57	CAD	kanadský dolar	1,3388
DKK	dánská koruna	7,4519	HKD	hongkongský dolar	9,9889
GBP	britská libra	0,84280	NZD	novozélandský dolar	1,7835
SEK	švédská koruna	9,4495	SGD	singapurský dolar	1,7648
CHF	švýcarský frank	1,3418	KRW	jihokorejský won	1 547,45
ISK	islandská koruna		ZAR	jihoafrický rand	9,6863
NOK	norská koruna	7,9750	CNY	čínský juan	8,7123
BGN	bulharský lev	1,9558	HRK	chorvatská kuna	7,2485
CZK	česká koruna	25,179	IDR	indonéska rupie	11 634,64
EEK	estonská koruna	15,6466	MYR	malajsijský ringgit	4,1204
HUF	maďarský forint	283,25	PHP	filipínské peso	59,756
LTL	litevský litas	3,4528	RUB	ruský rubl	39,1355
LVL	lotyšský latas	0,7089	THB	thajský baht	41,486
PLN	polský zlotý	4,0974	BRL	brazilský real	2,2765
RON	rumunský lei	4,2670	MXN	mexické peso	16,4462
TRY	turecká lira	1,9591	INR	indická rupie	60,5700

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

Oznámení o provádění záručního opatření v rámci evropského nástroje mikrofinancování Progress

(2010/C 202/02)

Toto oznámení je určeno zprostředkovatelům, jako jsou finanční instituce, mikrofinanční instituce nebo záruční instituce, které se zabývají poskytováním mikroúvěrů nebo záruk na mikroúvěry.

Evropská unie pověřila Evropský investiční fond (dále jen „EIF“), aby v rámci evropského nástroje mikrofinancování Progress pro oblast zaměstnanosti a sociálního začleňování (dále jen „nástroj“) ⁽¹⁾ poskytl záruky svým jménem, avšak na účet a riziko Evropské unie, které se budou vztahovat na mikroúvěry nebo na záruky mikroúvěrů (dále jen „záruční opatření“).

Cílem záručního opatření je poskytnout Evropské unii zdroje na zlepšení přístupu k mikrofinancování a jeho dostupnosti pro konečné příjemce v souladu s článkem 2 rozhodnutí, kterým se uvedený nástroj zřizuje.

Toto záruční opatření je otevřeno veřejným a soukromým subjektům zřízeným na vnitrostátní, regionální nebo místní úrovni v členských státech, které poskytují mikroúvěry nebo záruky na mikroúvěry osobám a mikropodnikům v členských státech Evropské unie.

Orientační výše celkových prostředků Unie vyčleněných z rozpočtu na uvedený nástroj na období od 1. ledna 2010 do 31. prosince 2013 je 100 milionů EUR, z čehož je 25 milionů EUR vyčleněno na záruční opatření.

Zprostředkovatelé, kteří mají o toto záruční opatření zájem, mohou získat podrobné informace na této adrese Evropského investičního fondu:

European Investment Fund
96, boulevard Konrad Adenauer
2968 Luxembourg
LUXEMBOURG

E-mail: info@eif.org
vyhrazená milná schránka

nebo na internetových stránkách EIF: http://www.eif.org/what_we_do/microfinance/progress/Progress_Microcredit_Guarantees_1.htm
vyhrazená internetová stránka

Kontaktní údaje zprostředkovatelů, kterým bude poskytnuta záruka EIF v rámci záručního opatření, budou zveřejněny na internetové stránce EIF, aby koneční příjemci mohli tyto zprostředkovatele přímo kontaktovat.

Žádosti zprostředkovatelů budou posuzovány Evropským investičním fondem průběžně v rámci možností daných rozpočtem Unie. EIF bude usilovat o to, aby byly záruky poskytnuty rovnoměrně v rámci celé EU.

⁽¹⁾ Rozhodnutí Evropského parlamentu a Rady č. 283/2010/EU ze dne 25. března 2010, kterým se zřizuje evropský nástroj mikrofinancování Progress pro oblast zaměstnanosti a sociálního začleňování (Úř. věst. L 87, 7.4.2010, s. 1).

Oznámení Komise o aktuální úrokové sazbě pro navrácení státní podpory a o referenční a diskontní sazbě pro 27 členských států použitelných od 1. srpna 2010

(Zveřejněno v souladu s článkem 10 nařízení Komise (ES) č. 794/2004 ze dne 21. dubna 2004 (Úř. věst. L 140, 30.4.2004, s. 1))

(2010/C 202/03)

Základní sazby jsou vypočteny v souladu se sdělením Komise o revizi metody stanovování referenčních a diskontních sazeb (Úř. věst. C 14, 19.1.2008, s. 6). V závislosti na použití referenční sazby se musí připočítat příslušné marže tak, jak je uvedeno v tomto sdělení. Pro diskontní sazbu to znamená, že je nutné připočítat marži ve výši 100 základních bodů. Nařízení Komise (ES) č. 271/2008 ze dne 30. ledna 2008, kterým se mění nařízení (ES) č. 794/2004, předpokládá, že nebude-li zvláštním rozhodnutím stanoveno jinak, sazba pro navrácení státní podpory bude rovněž vypočtena připočtením 100 základních bodů k základní sazbě.

Upravené sazby jsou vyznačeny tučně.

Předchozí sazby byly zveřejněny v Úř. věst. C 166, 25.6.2010, s. 6.

Od	Do	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.8.2010	...	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,27	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	2,85	1,24	3,99	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,18	1,24	1,24	1,35
1.7.2010	31.7.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,27	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	2,85	1,24	3,99	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	1,35
1.6.2010	30.6.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,77	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	3,45	1,24	4,72	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	1,16
1.5.2010	31.5.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,77	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	4,46	1,24	6,47	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	1,16
1.4.2010	30.4.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	3,47	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	5,90	1,24	8,97	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16
1.3.2010	31.3.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	4,73	1,24	1,24	1,24	1,24	7,03	1,24	1,24	7,17	1,24	11,76	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16
1.1.2010	28.2.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	6,94	1,24	1,24	1,24	1,24	7,03	1,24	1,24	8,70	1,24	15,11	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění přehledu hlavních bodů specifikace podle čl. 18 odst. 2 nařízení Komise (ES) č. 1898/2006, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2010/C 202/04)

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾

„ČESKOBUDĚJOVICKÉ PIVO“

č. ES: CZ/PGI/0005/0446-29.04.2004

CHOP () CHZO (X)

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. Příslušný orgán členského státu:

Název: Úřad průmyslového vlastnictví

Adresa: Antonína Čermáka 2a

168 00 Praha 6

ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 220383111

Fax +420 224324718

E-mail: posta@upv.cz

2. Skupina:

Název: Budějovický Budvar, národní podnik, Budweiser Budvar, National Corporation, Budweiser Budvar, Entreprise Nationale

Adresa: Karolíny Světlé 4

370 21 České Budějovice

ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 387705111

Fax —

E-mail: budvar@budvar.cz

Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ()

3. Druh produktu:

Třída 2.1. pivo

(1) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

4. Specifikace:

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

4.1 Název:

„Českobudějovické pivo“

4.2 Popis:

Pivo světlého typu s charakteristickým aroma, daným světlým sladem a žateckým aromatickým chmelem, v chuti s nižší intenzitou jemné a mírné hořkosti, sladovou příchutí, která je způsobena rozdílem mezi skutečným a dosažitelným stupněm prokvašení mladiny, s říznou chutí, jejímž základem je přírodní kvasný oxid uhličitý.

Při nalití do sklenice má pivo typicky světle zlatavou barvu a hebkou, krémovou pěnu. Díky vysokému obsahu polyfenolů, zajištěnému žateckým jemným aromatickým chmelem, jsou všechny druhy Česko-budějovického piva příjemně pitelné a oblíbené.

Pivo lze rozdělit na 5 různých druhů s výrazným společným původem.

Světlý ležák

Obsah alkoholu obj. %: 4,6–5,3

Původní mladina %: 11,4–12,3

Hořkost: m.j.h. 20–24

Barva EBC: 9–13

Vůně: Střední až silná intenzita, výrazná vůně žateckého jemného aromatického chmele.

Chuť: Hořkost mírné až střední intenzity, jemný až mírně hrubý charakter, střední až silná plnost chuti s nasládlým dozvukem, výrazný říz

Světlý kvasnicový ležák

Obsah alkoholu obj. %: 4,6–5,3

Původní mladina %: 11,4–12,3

Hořkost: m.j.h. 20–24

Barva EBC: 9–13

Vůně: Střední až silná intenzita, výrazná vůně žateckého jemného aromatického chmele.

Chuť: Hořkost mírné až střední intenzity, jemný až mírně hrubý charakter, silná až velmi silná plnost chuti s nasládlým dozvukem, výrazný říz

Světlé výčepní pivo

Obsah alkoholu obj. %: 3,5–4,5

Původní mladina %: 9,5–10,1

Hořkost: m.j.h. 18–21

Barva EBC: 8–12

Vůně: Střední až silná intenzita, výrazná vůně žateckého jemného aromatického chmele.

Chuť: Hořkost mírné až střední intenzity, mírně hrubý charakter, střední plnost chuti s nasládlým dozvukem, výrazný říz

Speciální pivo

Obsah alkoholu obj. %: 7,4–8,2

Původní mladina %: 16,0–17,0

Hořkost: m.j.h. 24–28

Barva EBC: 11–17

Vůně: Střední až silná intenzita, výrazná vůně žateckého jemného aromatického chmele.

Chuť: Hořkost střední až silné intenzity, jemný až mírně hrubý charakter, silná až velmi silná plnost chuti s nasládlým dozvukem, výrazný říz.

Nealkoholické pivo

Obsah alkoholu obj. %: 0,2–0,5

Původní mladina %: 3–4

Hořkost: m.j.h. 22–26

Barva EBC: 5–7

Vůně: Střední intenzita, výrazná vůně žateckého jemného aromatického chmele, mírně připomíná mladinu.

Chuť: Hořkost střední intenzity, mírně hrubý charakter hořkosti, plnost chuti slabá, výrazný říz, lehká příchutí mladiny

Hlavními surovinami pro výrobu Českobudějovického piva jsou voda, slad a chmel při využití pivovarských kvasinek spodního kvašení. Všechny používané hlavní suroviny pocházejí ze specifikovaných zeměpisných oblastí a mají specifikované vlastnosti.

5. Zeměpisná oblast:

Místo výroby, zpracování a přípravy výrobku je vymezeno zeměpisným územím, v němž lze čerpat vodu z podzemního jezera Českobudějovické pánve.

Pěstební oblastí žateckého chmele je Žatecká oblast vymezená katastrálními územími obcí v okresech Chomutov, Kladno, Louny, Plzeň – sever, Rakovník, Rokycany.

Pěstební oblast sladovnického ječmene se nachází v regionu Moravy.

5.1 Důkaz původu:

Pivo se v Českých Budějovicích vaří od doby jeho založení v roce 1265 a celou dobu je nazýváno podle místa původu.

Pojem Českobudějovické pivo dosáhl takového věhlasu, že byl v roce 1967 na základě národní registrace zapsán u WIPO v registru označení původu pod číslem registrace 49 ve formě Českobudějovické pivo/Budweiser Bier/Bière de České Budějovice/Budweis Beer. Současně byla jeho ochrana zajištěna i prostřednictvím bilaterální dohody s Portugalskem.

Pro zajištění sledovatelnosti výrobku kontrolní orgán vede výrobce zeměpisného označení ve svém registračním systému kontrolovaných osob, který obsahuje informace o výrobcí, zahájení výroby i výsledcích kontrol, uložených opatřeních apod. Kontrolní orgán provádí kontroly, které zjišťují, zda výrobci, pokud užívají zeměpisné označení, splňují podmínky specifikace.

5.2 Metoda produkce:

Všechna stadia výroby, zpracování surovin a přípravy Českobudějovického piva se provádí výlučně ve vymezené zeměpisné oblasti.

Mladina pro Českobudějovické pivo se vyrábí výlučně metodou dvourmutové dekokce s otevřeným scezováním sladiny a varem za atmosférického tlaku.

Pro zakvašení se používá kmen kvasinek spodního kvašení, který byl izolován a v současnosti se pomnožuje a uchovává přímo v pivovaru. Kvašení probíhá ve vertikálních cylindrokónických tancích s řízenou teplotou od 6 do 11 °C, zatímco zrání probíhá odděleně od kvašení, a to výlučně v horizontálních tancích (dvoufázový výrobní postup). Doba zrání odpovídá zásadám dlouhodobého studeného dokvašování za maximální teploty 3 °C. Po dokvašení se pivo filtruje a stáčí do spotřebitelských nebo transportních obalů.

Výrobní postupy a výrobní zařízení používané při výrobě tohoto piva jsou založeny na odborných zkušenostech a praktických dovednostech získaných generacemi pivovarníků a dále rozvíjených v souladu s novodobými poznatky pivovarnického oboru. Nejprve byla výroba výsadou jednotlivců, později byly zakládány manufaktury, což vedlo ke sloučení výroby piva v Českých Budějovicích – k vytvoření českobudějovických pivovarů. Tato tradice výroby piva přetrvává dodnes.

5.3 Souvislost:

Historicky vydobytá obliba a stálá kvalita Českobudějovického piva i v novodobé historii zaručuje pevné místo na zahraničních trzích ve více než 50 státech světa. Svým vřhlem se zařadilo mezi přední světové pivní značky.

Senzorický charakter Českobudějovického piva je stanoven zejména minerálním složením vody z místního zdroje, doplněným kombinovaným vlivem charakteristik hlavních surovin, vlastního kmene pivovarnických kvasnic, geometrií provozních nádob a časovým průběhem hlavních technologických činností.

Výroba Českobudějovického piva je nedílnou součástí města České Budějovice. Většina místních i zahraničních encyklopedií spojuje město České Budějovice právě s výrobou Českobudějovického piva.

Tradice je pro spotřebitele jedním ze základních měřítek kvality, představuje pro ně určitou přidanou hodnotu, garanci kvality. Českobudějovický původ piva významně předurčuje očekávání konkrétních vlastností piva vyrobeného v tomto teritoriu.

Spotřebitelé mají České Budějovice spojené již od nepaměti s výrobou kvalitního piva, které je svými senzorickými vlastnostmi odlišné od piv vyráběných v jiných oblastech.

5.4 Kontrolní subjekt:

Název: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Táboře
Adresa: Purkyňova 2533
390 02 Tábor
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 381257111
Fax —
E-mail: —

5.5 Označování:

„Českobudějovické pivo“ se užívá v souladu s obecně platnými pravidly pro užívání zeměpisných označení a v souladu s konkrétními pravidly pro užití komunitárního symbolu pro chráněné zeměpisné označení, jakož i v souladu s ostatními požadavky EU na označování. Způsob užití kromě toho také respektuje ustanovení Přístupové dohody.

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 202/05)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR“

č. ES: SK-PGI-0005-0693-14.04.2008

CHZO (X) CHPO ()

1. Název:

„Tekovský salámový syr“

2. Členský stát nebo třetí země:

Slovenská republika

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin:

3.1 Druh produktu (podle přílohy II):

Třída 1.3. Sýry

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

„Tekovský salámový syr“ je přírodní polotvrdý zrající plnotučný sýr, uzený nebo neuzený, ve tvaru válce o délce 30–32 cm a průměru 9–9,5 cm. Vyrábí se srážením tepelně ošetřeného mléka a následným zpracováním sýroviny do tradičního tvaru válce. Jednotlivé válce se po vylisování ručně oddělují, upravují a kontrolují. Uzený druh se po vysolení a oschnutí upravuje uzením.

Charakteristické organoleptické vlastnosti jsou dané samým tvarem válce, který připomíná tvar salámu. Tak vzniklo i rozšířené pojmenování. Sýr má jemnou, vláčnou a pružnou strukturu, bez výskytu nebo s možným výskytem menších ok na řezu. V průběhu poměrně krátkého času zrání sýr získá mírně nakyslou, výraznou sýrově mléčnou chuť.

„Tekovský salámový syr“ se na trhu nabízí balený v potravinářské fólii; jednotlivé salámové sýry se mírně odlišují v hmotnosti balení.

Vlastnosti:

Barva:	krémová až mírně žlutavá nebo zlatožlutá v případě uzených druhů
Konzistence:	jemná, vláčná, pružná, s uzavřeným povrchem na řezu bez ok nebo s možným výskytem menších ok
Vůně a chuť:	nakyslá, mléčná, mírně aromatická, mírně slaná, typická kouřová v případě uzeného druhu
Složení:	Sušina: 53,5–58,5 % hmotnostních Podíl tuku v sušině: 43,0–47,5 % hmotnostních Jedlá sůl: maximálně 2,5 % hmotnostních
Mikrobiologické vlastnosti:	„Tekovský salámový syr“ je vyrobený z pasterizovaného mléka s přidávkem čistých kultur obsažených v kysaném mléce z rodu <i>Lactococcus</i> , případně <i>Streptococcus</i> .

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

Na výrobu „Tekovského salámového syra“ se používá kravské pasterizované mléko s přidavkem kultury obsažené v kysaném mléce. Jakost mléka se pravidelně kontroluje a zaznamenává se u zpracovatelů mléka, přičemž se sledují tyto parametry: inhibiční látky, teplota, kyselost, tuk, specifická hmotnost a beztuková sušina.

Stanovení celkového počtu mikroorganismů a počtu somatických buněk vykonávají akreditované laboratoře.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

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

Pro jakost výrobku není rozhodující původ surového mléka.

Celý výrobní postup probíhá pouze v označené zeměpisné oblasti a specifickým výrobním krokem je krok 4.

Metoda produkce

Krok č. 1: Surové kravské mléko se pasterizuje na teplotu od 73 do 79 °C.

Krok č. 2: Sýření, krájení a vytužování sýřeniny a příprava sýrových zrn probíhá běžným postupem na výrobu přírodních polotvrdých sýrů.

Krok č. 3: Směs syrovátky a sýrového zrna se vypouští do připravených forem, v nichž se sýr vylisuje do požadované tuhosti; doba lisování je přibližně 80 minut.

Krok č. 4: Při dalším zpracování vylisovaných sýrů se zachovala ruční manipulace, aby byla zajištěna lepší kontrola jakosti a formy syra:

- a) krájení a oddělování vyformovaných salámových sýrů;
- b) vybírání sýrů a odstraňování nepravidelných výlisků na konci sýrů;
- c) vkládání upravených a překontrolovaných sýrů do solících palet.

Krok č. 5: Solení: sýry se solí 24 hodin ponořené v solném roztoku: koncentrace: 16–18 ‰ NaCl, kyselost – hodnota pH: 4,6–5,3, teplota: 12–18 °C.

Krok č. 6: Oschnutí syra při teplotě cca 13 °C přibližně 24 hodin.

Krok č. 7: Při výrobě uzeného druhu

Uzení: Udí se přímým studeným kouřem o teplotě cca 30–35 °C v udírně s nucenou cirkulací vzduchu kouřem z dřevěných pilin až do získání zlatožluté barvy.

Krok č. 8: Zrání: Sýry zrají uložené na paletách při teplotě 8–12 °C a relativní vlhkosti nejvýše 90 % po dobu nejméně 2 týdnů.

Krok č. 9: Balení: Sýry se balí do potravinářské fólie. Obal je označený barevnou etiketou s názvem „Tekovský salámový syr“ nebo, v případě uzeného druhu, může být použit název „Tekovský salámový syr údený“.

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

—

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Výrobce vyrábějící „Tekovský salámový syr“ v souladu s touto specifikací může při označování výrobku, propagaci a uvádění na trh používat název „Tekovský salámový syr“.

Na etiketách označujících výrobek musí být:

- zvýrazněný název výrobku „Tekovský salámový syr“,
- uvedeno „chránené zeměpisné označení“ nebo zkratka „CHZO“ a s ním spojený symbol Evropského společenství.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Tekov je historický název regionu, který se v současnosti nachází na pomezí Nitranského a Banskobystrického samosprávného kraje.

„Tekovský salámový syr“ se vyrábí v regionu Tekov, který se rozprostírá v rozlehlých úrodných nížinách na jihu západního Slovenska s hraničními obcemi Jur nad Hronom, Dolná Seč, Žemliare a na severu končí na úpatí Štiavnických vrchů. Na východní straně tvoří hranici pás obcí od Uhlisk po Demandice a od Jabloňovic až po Krškany.

Tekov je nížinatá oblast s málo rozvinutým průmyslem, ale s vysokou produkcí mléka, které se začalo zpracovávat na salámový sýr, a název regionu se stal součástí názvu tohoto sýra „Tekovský salámový sýr“. Výroba měla velký význam zejména po 2. světové válce, kdy poskytla pracovní příležitosti ženám a stala se zdrojem obživy v tomto regionu. Název se dodnes, v obchodním styku ale i v běžném jazyce, používá na označení potraviny. V současnosti je to sice neformální název regionu, ale nadále užívaný a každému velmi dobře známý.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Tekov je převážně nížinatá oblast s částí nevysokého pohoří na severu regionu. Oblast je známá nejen jako vinařská oblast, je to však i region s rozšířeným chovem skotu; tato oblast patří mezi největší producenty mléka na Slovensku, které se zpracovává na sýry.

Začátky zpracování mléka na sýry v této oblasti jsou zaznamenány v roce 1905, kdy byla v městě Bátovce zřízena jedna z prvních družstevních mlékáren na Slovensku.

Výroba polotvrdého salámového sýra však začala o něco později, a to v roce 1949 v mlékárně Tekovské Lužany. Po likvidaci mlékárny se výroba salámového sýra přesunula do mlékárny v Šáhách a později do mlékárny v Levicích, kde se vyrábí dodnes. „Tekovský salámový sýr“ se vyráběl a vyrábí ve vymezené zeměpisné oblasti a souvisí se specifickými a výjimečnými schopnostmi výrobců. Díky zručnosti, zkušenostem a vědomostem získaným od předcházejících generací se zachoval výrobní postup, specifický tvar a jakost výrobku.

5.2 Specifičnost produktu:

„Tekovský salámový sýr“ je specifický svým tvarem, který je pro sýry neobvyklý. Část výroby salámového sýra se připravuje běžným postupem pro polotvrdé sýry (příprava sýrového zrna, lisování), ale v další části výroby se uplatňují speciální zručnosti výrobců. Po lisování se sýr, ještě teplý, opatrně ručně vybere z formy takovým způsobem, že se překloupí na vnitřní stranu ruky, aby nedošlo k deformaci tvaru sýra, a zároveň se tvar vizuálně kontroluje a případné nedolisky (zbytky po lisování) se ručně odstraňují, aby se zachoval pravidelný okrouhlý tvar, a následně se opatrně, ručně, vloží do solicích palet.

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

Žádost o zápis zeměpisného označení „Tekovský salámový sýr“ je založena na specifickém tvaru – tvaru salámu, tak jak je uvedeno i v názvu výrobku – neobvyklém pro sýry a na jeho pověsti a jakosti.

Tekov leží v převážně nížinaté oblasti jihozápadní části Slovenska. Oblast je známa vysokou produkcí kravského mléka, jehož značná část se v současnosti zpracovává na přírodní polotvrdý sýr – „Tekovský salámový sýr“.

„Salámový sýr jako druh vyvinul Jozef Soc, majitel Mlékárny a sýrárny v Dobré Nivě, se sýraři Rudo Pudelkem a Štefanem Slančíkem. Dřevěné formy byly zhotoveny v kolářské dílně Štefana Luptáka. V jeho dílně se vyráběly i dřevěné bukové válce na zrání salámových sýrů. Lisy a nářadí z kovu byly vyrobeny v zámečnické dílně Karla Mozoly, která sousedila s Mlékárnou a sýrárnou Jozefa Soce. Invence výroby salámových sýrů se zrodila roku 1921“ (Ing. Ján Keresteš, MVDr. Ján Selecký a kolektiv – Mliekarstvo a syrárstvo na strednom Slovensku, 2003, str. 87).

Za 2. světové války byla Mlékárna a sýrárna v Dobré Nivě úplně zničena a její výroba se už neobnovila. Po roce 1948, kdy v ČSR došlo k znárodnění soukromých a družstevních podniků, vznikly nové národní mlékárenské podniky, které se specializovaly na určitý výrobní sortiment, a v rámci toho byla výroba salámového sýra přesunuta do Tekovských Lužan.

„Výroba polotvrdého salámového sýra začala po druhé světové válce v roce 1949 v mlékárně Rekovské Luňany,“ uvádějí Hospodárske noviny v seriálu Hledáme původní slovenské výrobky z 23. června 2008.

V historických záznamech se uvádí, že v minulosti se v této oblasti salámový sýr vyráběl nejprve v mlékárně v Tekovských Lužanech od roku 1949 do roku 1953, později se jeho výroba přesunula do blízké mlékárny v Šahách, kde se vyráběl do roku 1996. Po zrušení výrobního provozu v Šahách se výroba salámového sýra přemístila do mlékárenského závodu Levických mlékáren v Levicích, kde se začal tento sýr vyrábět ve dvou druzích – uzený a neuzený. Přesunem výroby neutrpěla jakost salámového sýra, sýr si naopak zachoval výbornou kvalitu, což dokazuje i získání nejvyššího ocenění v národní soutěži o nejlepší mlékárenský výrobek roku 1996.

Výrobek se nepřetržitě vyráběl jen ve vymezené zeměpisné oblasti. Všechny tři mlékárny – Tekovské Lužany, Šahy a Levické mliekarne – se nacházejí ve vymezené zeměpisné oblasti Tekov. V současnosti je výroba sýra soustředěna jen do mlékárenského závodu Levické mliekarne v Levicích.

Je důležité, že při častých změnách místa výroby, resp. výrobních provozů, se tradiční postup výroby salámového sýra zachoval od začátku až po současnost s menšími úpravami. Rovněž jakost „Tekovského salámového sýra“ si zachovala svoji úroveň, což dokazují další nejvyšší získaná ohodnocení v národní soutěži Mlékárenský výrobek roku 2003 a 2006 v kategorii sýrů.

Region Tekov si udržel prvenství v produkci a jakosti mléka na Slovensku až do současnosti. Výrobci dbají o zachování vysoké jakosti svých výrobků. O pověsti a tradici „Tekovského salámového sýra“ svědčí i články v tisku.

„Znají ho konzumenti nejen na Slovensku, ale i v Čechách, a dokonce i v Bruselu ...“ „... i díky této sýrové pochoutce znají Slovensko a Tekovský region i v zahraničí ...“, uvádějí Nitrianske noviny z 21. května 2007.

„Tekovský salámový sýr“ má výbornou pověst na Slovensku, ale i v zahraničí, čehož důkazem jsou získaná prestižní ocenění. Sýr se stal součástí významných regionálních a celoslovenských akcí (oslav Světového dne mléka, Pohronských dnů), mezinárodních odborných akcí IMFM 2006, různých domácích a mezinárodních recepcí a výstav (Poznaň, Moskva, Londýn).

„Výjimečnost tohoto sýra spočívá v tom, že se léta vyrábí stále stejným způsobem. Jde o ruční zpracování založené na tradici výroby v Levických mlékárnách.“ (Nitrianske noviny z 21. května 2007)

Díky tvaru, jenž je u sýrů neobvyklý, a díky zachování tradiční receptury s precizní ruční prací a kontrolou při úpravě tvaru vznikl výjimečný výrobek – „Tekovský salámový sýr“.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

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

http://www.upv.sk/pdf/speciftekov_ek2.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>

