



České vydání

Informace a oznámení

Svazek 53
26. listopadu 2010

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

II *Sdělení*

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2010/C 321/01	Povolení státní podpory podle ustanovení článků 107 a 108 SFEU – Případy, k nimž Komise nevznáší námitku ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2010/C 321/02	Směnné kurzy vůči euru	4
---------------	------------------------------	---

CS

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

(Pokračování na následující straně)

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2010/C 321/03	Informace sdělené členskými státy o státních podporách poskytovaných podle nařízení Komise (ES) č. 1857/2006 o použití článků 87 a 88 Smlouvy na státní podporu pro malé a střední podniky působící v produkci zemědělských produktů a o změně nařízení (ES) č. 70/2001.....	5
---------------	--	---

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2010/C 321/04	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc COMP/M.6015 – Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	8
2010/C 321/05	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc COMP/M.6065 – AXA Private Equity/CIR/KOS) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	10
2010/C 321/06	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc COMP/M.6040 – Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	11
2010/C 321/07	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc COMP/M.5961 – Bertrand Restauration/Inbev France/ Bars&Co) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	12

JINÉ AKTY

Evropská komise

2010/C 321/08	Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin	13
2010/C 321/09	Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin.....	18



⁽¹⁾ Text s významem pro EHP

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Povolení státní podpory podle ustanovení článků 107 a 108 SFEU

Případy, k nimž Komise nevznáší námitku

(Text s významem pro EHP)

(2010/C 321/01)

Datum přijetí rozhodnutí	13.7.2010
Odkaz na číslo státní pomoci	N 612/09
Členský stát	Německo
Region	Hamburg, Schleswig-Holstein
Název (a/nebo jméno příjemce)	Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein
Právní základ	Landeshaushaltsordnungen der Freien und Hansestadt Hamburg und des Landes Schleswig-Holstein — Richtlinien für Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH — Gesetz zum Staatsvertrag über das Medienrecht in Hamburg und Schleswig-Holstein — Gesellschaftervertrag der Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH
Název opatření	Režim podpory
Cíl	Režim podpory na rozvoj kultury
Forma podpory	Přímá dotace
Rozpočet	Předpokládané roční výdaje 10,3 mil. EUR
Míra podpory	80 %
Délka trvání programu	Do 31.12.2015
Hospodářská odvětví	Sdělovací prostředky
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH Friedensallee 14-16 22765 Hamburg DEUTSCHLAND
Další informace	—

Rozhodnutí v autentickém znění po odstranění všech informací, jež jsou předmětem obchodního tajemství, najdete na adrese:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_cs.htm

Datum přijetí rozhodnutí	24.8.2010
Odkaz na číslo státní pomoci	N 164/10
Členský stát	Německo
Region	Sachsen
Název (a/nebo jméno příjemce)	Leipziger Reit- und Rennverein Scheibholz
Právní základ	Gemeinsame Verwaltungsvorschrift des Sächsischen Staatsministeriums des Innern, des Sächsischen Staatsministeriums der Finanzen, des Sächsischen Staatsministeriums für Wirtschaft und Arbeit, des Sächsischen Staatsministeriums für Soziales, des Staatsministeriums für Kultus und des Sächsischen Staatsministeriums für Umwelt und Landwirtschaft zur Förderung von Infrastrukturmaßnahmen der Kommunen im Freistaat Sachsen; §§ 23, 44 der Haushaltsordnung des Freistaates Sachsen (SäHo)
Název opatření	Individuální podpora
Cíl	Režim podpory na rozvoj kultury
Forma podpory	Přímá dotace
Rozpočet	Předpokládané roční výdaje 2,11 mil. EUR
Míra podpory	80 %
Délka trvání programu	Do 31.12.2011
Hospodářská odvětví	Stavba lodí
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	Stadt Leipzig Martin-Luther-Ring 4-6 04109 Leipzig DEUTSCHLAND SAB — Sächsische Aufbaubank Pirnaische Straße 9 01069 Dresden DEUTSCHLAND
Další informace	—

Rozhodnutí v autentickém znění po odstranění všech informací, jež jsou předmětem obchodního tajemství, najdete na adrese:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_cs.htm

Datum přijetí rozhodnutí	30.8.2010
Odkaz na číslo státní pomoci	N 318/10
Členský stát	Lotyšsko
Region	—
Název (a/nebo jméno příjemce)	Atbalsts kultūras pieminekļu privātpašniekiem kultūras pieminekļu atjaunošanai un saglabāšanai
Právní základ	Ministru kabineta 2009. gada 30. jūnija noteikumi Nr. 675 "Noteikumi par darbības programmas "Infrastruktūra un pakalpojumi" papildinājuma 3.4.3.3. aktivitāti "Atbalsts kultūras pieminekļu privātpašniekiem kultūras pieminekļu saglabāšanā un to sociālekonomiskā potenciāla efektīvā izmantošanā"

Název opatření	Režim podpory
Cíl	Režim podpory na rozvoj kultury
Forma podpory	Přímá dotace
Rozpočet	Celková částka plánované podpory 3,9 mil. LVL
Míra podpory	50 %
Délka trvání programu	2009–2015
Hospodářská odvětví	Rekreační, kulturní a sportovní odvětví
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	Kultūras Ministrija K. Valdemāra iela 11a Rīga, LV-1364 LATVIJA
Další informace	—

Rozhodnutí v autentickém znění po odstranění všech informací, jež jsou předmětem obchodního tajemství, najdete na adrese:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_cs.htm

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

25. listopadu 2010

(2010/C 321/02)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,3321	AUD	australský dolar	1,3595
JPY	japonský jen	111,35	CAD	kanadský dolar	1,3454
DKK	dánská koruna	7,4558	HKD	hongkongský dolar	10,3369
GBP	britská libra	0,84645	NZD	novozélandský dolar	1,7547
SEK	švédská koruna	9,2705	SGD	singapurský dolar	1,7428
CHF	švýcarský frank	1,3326	KRW	jihokorejský won	1 524,67
ISK	islandská koruna		ZAR	jíhoafrický rand	9,3897
NOK	norská koruna	8,1275	CNY	čínský juan	8,8595
BGN	bulharský lev	1,9558	HRK	chorvatská kuna	7,4150
CZK	česká koruna	24,720	IDR	indonéská rupie	11 944,66
EEK	estonská koruna	15,6466	MYR	malajsijský ringgit	4,1800
HUF	maďarský forint	277,35	PHP	filipínské peso	58,708
LTL	litevský litas	3,4528	RUB	ruský rubl	41,6510
LVL	lotyšský latas	0,7093	THB	thajský baht	40,036
PLN	polský zlotý	3,9789	BRL	brazilský real	2,2902
RON	rumunský lei	4,2995	MXN	mexické peso	16,4481
TRY	turecká lira	1,9660	INR	indická rupie	60,7000

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

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

Informace sdělené členskými státy o státních podporách poskytovaných podle nařízení Komise (ES) č. 1857/2006 o použití článků 87 a 88 Smlouvy na státní podporu pro malé a střední podniky působící v produkci zemědělských produktů a o změně nařízení (ES) č. 70/2001

(2010/C 321/03)

Pomoc č.: XA 185/10

Podpora bude dále omezená na:

Členský stát: Francie

— zemědělské podniky, jejichž velikost nepřesahuje velikost malých a středních podniků podle definice v právu Společenství (viz příloha I nařízení Komise (ES) č. 800/2008 ze dne 6. srpna 2008, Úř. věst. L 214, 9.8.2008),

Region: Département de l'Isère

Název režimu podpory nebo názvu podniku, který je příjemcem jednotlivé podpory: Aides au pastoralisme en Isère, volet investissements

— zemědělské podniky, které se zabývají zemědělskou prvovýrobou,

Právní základ: Articles L 1511-1 et suivants et articles L 3231-1 et suivants du code général des collectivités territoriales.

— které nejsou podniky v obtížích ve smyslu Pokynů Společenství pro státní podporu na záchranu a restrukturalizaci podniků v obtížích (Úř. věst. C 244, 1.10.2004).

Roční výdaje plánované v rámci režimu nebo celková částka jednotlivé podpory poskytnuté podniku: 60 000 EUR

Dotčené/á odvětví: Pástevecká seskupení, družstva vysokohorských pastvin, pástevecká sdružení v horských oblastech (oblasti pastvin v oblasti Severních Alp v departementu Isère).

Maximální míra podpory:

— 50 % investic nebo prací na vybavení s cílem povzbudit pastevectví v horské oblasti.

— Prémie 10 % pro mladé zemědělce.

— Veřejná subvence s limitem 20 000 EUR na příjemce.

Název a adresa orgánu poskytujícího podporu:

Monsieur le Président du Conseil général de l'Isère
Direction de l'aménagement des territoires
Service agriculture et forêt
7 rue Fantin Latour
BP 1096
38022 Grenoble Cedex 1
FRANCE

Datum uskutečnění: Ode dne zveřejnění evidenčního čísla žádosti o výjimku na internetové stránce Generálního ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova Evropské komise.

Adresa internetových stránek:

http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=969&path=51%2FWEB_CHEMIN_969_1284372519.pdf

Doba trvání režimu podpory nebo poskytování jednotlivé podpory: do 31. prosince 2013

Cíl podpory:

Na tento režim podpory se vztahuje článek 4 nařízení (ES) č. 1857/2006 ze dne 15. prosince 2006.

Další informace: Předkládaný režim umožní pokračovat v režimu XA 299/08 s ročním rozpočtem, který je lépe přizpůsoben potřebám zemědělců v departementu Isère.

Aby se podpořilo přírodní dědictví pastevectví, bude možno financovat zejména instalaci ohrad pro zvířata, automatizovaných bran a roštů, jakož i instalaci oplocení, napájecích žlabů a oddělovacích ohrad (zvláštní vybavení uzpůsobené pro horské prostředí).

Pomoc č.: XA 186/10

Členský stát: Francie

Tento doplněk extenzivní pástevecké činnosti podpoří biodiverzitu a víceúčelové využití přírodních oblastí.

Region: Département de l'Isère

Název režimu podpory nebo název podniku, který je příjemcem jednotlivé podpory: Aides au pastoralisme en Isère, volet aménagement des espaces pastoraux

Právní základ: Articles L 1511-1 et suivants et articles L 3231-1 et suivants du code général des collectivités territoriales.

Roční výdaje plánované v rámci režimu nebo celková částka jednotlivé podpory poskytnuté podniku: 180 000 EUR

Maximální míra podpory:

- 75 % investic a prací na uchování prvků přírodního a kulturního dědictví souvisejících s pastevectvím v horské oblasti.
- Veřejná subvence s limitem 20 000 EUR na příjemce.

Datum uskutečnění: Ode dne zveřejnění evidenčního čísla žádosti o výjimku na internetové stránce Generálního ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova Evropské komise.

Doba trvání režimu podpory nebo poskytování jednotlivé podpory: do 31. prosince 2013

Cíl podpory:

Na tento režim podpory se vztahuje článek 5 nařízení (ES) č. 1857/2006 ze dne 15. prosince 2006.

Cílem bude podpořit přírodní dědictví a horské krajiny departementu podporami na přizpůsobení a obnovu pastvin (vysokohorských pastvin a oblastí přehánění) a na uchování potenciálu produkce krmiva u tradičních infrastruktur spojených s chovem hospodářských zvířat.

Způsobilé k financování jsou zejména rekonstrukce chalup, chat a tradičních přístřešků.

Toto doprovodné opatření k extenzivní pastevecké činnosti podpoří biodiverzitu a vícenásobné využití přírodních oblastí, aniž by zvýšilo produkční kapacitu hospodářství.

Podpora bude dále omezená na:

- zemědělské podniky, jejichž velikost nepřesahuje velikost malých a středních podniků podle definice v právu Společenství (viz příloha I nařízení Komise (ES) č. 800/2008 ze dne 6. srpna 2008, Úř. věst. L 214, 9.8.2008),
- zemědělské podniky, které se zabývají zemědělskou prvovýrobou,
- které nejsou podniky v obtížích ve smyslu Pokynů Společenství pro státní podporu na záchranu a restrukturalizaci podniků v obtížích (Úř. věst. C 244, 1.10.2004).

Dotčené/á odvětví: Pastevecká seskupení, družstva vysokohorských pastvin, pastevecká sdružení v horských oblastech (oblasti pastvin v oblasti Severních Alp v departementu Isère).

Název a adresa orgánu poskytujícího podporu:

Monsieur le Président du Conseil général de l'Isère
Direction de l'aménagement des territoires
Service agriculture et forêt
7 rue Fantin Latour
BP 1096
38022 Grenoble Cedex 1
FRANCE

Adresa internetových stránek:

http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=968&path=53%2FWEB_CHEMIN_968_1284372500.pdf

Další informace: Předkládaný režim umožní pokračovat v režimu XA 300/08 s ročním rozpočtem, který je lépe přizpůsoben potřebám zemědělců v departementu Isère.

Pomoc č.: XA 188/10

Členský stát: Francie

Region: Région Rhône-Alpes

Název režimu podpory nebo název podniku, který je příjemcem jednotlivé podpory: Aide à l'agriculture biologique en région Rhône-Alpes: accompagnement individualisé à la conversion

Právní základ:

Articles L 1511-1 et suivants, article L 4211-1 du code général des collectivités territoriales

Délibération du Conseil régional Rhône-Alpes PRADR

Roční výdaje plánované v rámci režimu nebo celková částka jednotlivé podpory poskytnuté podniku: 200 000 EUR

Maximální míra podpory:

50 %

Do výše 50 % výdajů s mezní hranicí 2 700 EUR na zemědělský podnik.

Datum uskutečnění: od data přijetí doručky s identifikačním číslem opatření a zveřejnění shrnutí opatření na internetových stránkách Komise.

Doba trvání režimu podpory nebo poskytování jednotlivé podpory: do 31. prosince 2013

Cíl podpory:

Podle článku 15 nařízení (ES) č. 1857/2006 je cílem podpory poskytovat zemědělcům technickou pomoc na projekty konverze na ekologické zemědělství.

Tato technická pomoc na jedné straně spočívá ve vyhodnocení technické proveditelnosti a hospodářské životaschopnosti konverze celého zemědělského podniku zabývajícího se ekologickým zemědělstvím či jeho části a na druhé straně v poradenství podnikům procházejícím konverzí.

Individuální podporou se maximalizují šance na úspěšnou konverzi, přičemž se způsob jejího provedení přizpůsobuje situaci jednotlivého podniku.

Navrhovaná podpora zemědělcům je rozdělena do dvou etap:

- 1. etapa před konverzí: vyhodnocení a plán konverze,
- 2. etapa v 1. nebo 2. roce konverze: v návaznosti na podání žádosti ze strany zemědělců.

V souladu s čl. 15 odst. 3 a 4 nařízení Komise (ES) č. 1857/2006 se zemědělcům neposkytne přímá finanční podpora a k činnostem prováděným organizacemi působícími v zemědělství budou mít přístup všechny způsobilé osoby, aniž by musely být členy těchto organizací.

Podpora bude dále omezená na:

- zemědělské podniky, jejichž velikost nepřesahuje velikost malých a středních podniků podle definice v právu Spole-

čenství (viz příloha I nařízení Komise (ES) č. 800/2008 ze dne 6. srpna 2008, Úř. věst. L 214, 9.8.2008),

- zemědělské podniky, které se zabývají zemědělskou prvovýrobou,
- podniky, které se nenacházejí v obtížích ve smyslu Pokynů Společenství pro státní podporu na záchranu a restrukturalizaci podniků v obtížích (Úř. věst. C 244, 1.10.2004).

Dotčené/á odvětví: Všechny zemědělské podniky ve všech oblastech regionu Rhône Alpes.

Název a adresa orgánu poskytujícího podporu:

Monsieur le Président du Conseil régional Rhône-Alpes
Direction de l'agriculture et du développement rural
Service Agriculture
78 route de Paris
69751 Charbonnières les Bains Cedex
FRANCE

Adresa internetových stránek:

http://www.rhonealpes.fr/TPL_CODE/TPL_AIDE/PAR_TPL_IDENTIFIANT/109/18-les-aides-de-la-region.htm

Další informace: —

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků

(Věc COMP/M.6015 – Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management)

Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2010/C 321/04)

1. Komise dne 17. listopadu 2010 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾, kterým podnik Banco Santander SA („Santander“, Španělsko) získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení ES o spojování nákupem akcií kontrolu nad celým podnikem Bank Zachodni WBK SA („BZWBK“, Polsko) a podnikem BZWBK AIB Asset Management SA („BZWBK Asset Management“, Polsko) na základě veřejné nabídky na koupi akcií zveřejněné dne 10. září 2010.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Santander: mezinárodní skupina bankovních a finančních společností, která je aktivní v retailovém bankovníctví, správě aktiv, podnikovém a investičním bankovníctví, správě hotovosti a pojištění a která působí na mezinárodní úrovni,
- podniku BZWBK: banka, která poskytuje na území Polska celou řadu služeb pro domácnosti, malé, střední podniky a velké společnosti v oblasti bankovních a makléřských služeb, investičních fondů, pojištění, leasingu a faktoringu,
- podniku BZWBK Asset Management: dceřinná společnost BZWBK, která na území Polska nabízí služby v oblasti správy aktiv.

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.

⁽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“).

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.6015 – Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZW BK AIB Asset Management na adresu Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž Evropské Komise:

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

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc COMP/M.6065 – AXA Private Equity/CIR/KOS)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem
(Text s významem pro EHP)
(2010/C 321/05)

1. Komise dne 17. listopadu 2010 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾, kterým podnik AXA Investment Managers Private Equity Europe SA („AXA Private Equity“, Francie) a podnik Compagnie Industriali Riunite („CIR“, Itálie) získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení ES o spojování nákupem akcií společnou kontrolu nad podnikem KOS SpA („KOS“, Itálie).

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku AXA Private Equity: součást pojišťovací a bankovní skupiny AXA. Působí v oblasti služeb správy aktiv,
- podniku CIR: energetika, média, zdravotní péče, automobilové díly a finanční služby,
- podniku KOS: zdravotnické služby v Itálii.

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.6065 – AXA Private Equity/CIR/KOS 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“).

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc COMP/M.6040 – Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem
(Text s významem pro EHP)
(2010/C 321/06)

1. Komise dne 15. listopadu 2010 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾, kterým podnik Europcar Autovermietung GmbH („Europcar“, Německo, patřící podniku Eurazeo SA, Francie), a podnik car2go GmbH („car2go“, Německo, kontrolovaný skupinou Daimler motor vehicle manufacturing group, Německo) získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení ES o spojování společnou kontrolu nad podnikem car2go Hamburg GmbH („car2go Hamburg“, Německo), a to nákupem akcií nově vzniklé společnosti, která tvoří společný podnik.
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
 - podniku Europcar: pronájem vozidel po celém světě,
 - podniku car2go: krátkodobý pronájem vozidel,
 - podniku car2go Hamburg: krátkodobý pronájem vozidel.
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.6040 – Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV 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“).

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc COMP/M.5961 – Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem
(Text s významem pro EHP)
(2010/C 321/07)

1. Komise dne 19. listopadu 2010 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾, kterým skupina Groupe Bertrand Restauration („Bertrand Restauration“, Francie) kontrolovaná skupinou Groupe Bertrand („Groupe Bertrand“, Francie) a skupinou Groupe LVMH („LVMH“, Francie), a podnik AB Inbev France („Inbev France“, Francie) kontrolovaný skupinou Anheuser-Busch Inbev („Groupe Inbev“, Belgie) získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení ES o spojování společnou kontrolu nad podnikem Bars&Co, a to prostřednictvím nově vytvořeného společného podniku Bars&Co Développement Franchises („BCDF“, Francie).

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Bertrand Restauration: působí v odvětví společného stravování (bageterie, kavárny, rychlé občerstvení),
- skupiny Bertrand, mimo Bertrand Restauration: působí v odvětví pekárenství a distribuce nápojů pro kuchyně, hotely a restaurace,
- skupina LVMH: jedna z hlavních francouzských skupin specializovaných na luxusní zboží (vína, lihoviny, móda, kožená galanterie, parfémy, klenoty),
- skupiny Anheuser-Busch Inbev: působí v odvětví výroby a distribuce piva a nealkoholických nápojů,
- podniku Bars&CO: v současné době spravuje v rámci podniku Inbev France síť franšízových barů/pivnic v duchu skupiny Anheuser-Busch Inbev pod obchodními značkami „Au Bureau“, „Belgian Beer Café“, „Brussel's Café“, „Café Leffe“ a „Irish Corner“ na francouzském území,
- skupiny BCDF: nová společnost vytvořená pro potřeby této transakce, která se bude věnovat rozvoji sítě barů, pivnic a restaurací v rámci franšízy podniku Bars&Co.A.

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.5961 – Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co 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

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 321/08)

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

„QUESO CASÍN“

č. ES: ES-PDO-0005-0718-04.09.2008

CHZO () CHOP (X)

1. **Název:**

„Queso Casín“

2. **Členský stát nebo třetí země:**

Španělsko

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

Třída 1.3 – Sýry

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

Tučný zralý sýr vyrobený ze syrového plnotučného kravského mléka, enzymatickým srážením a hnětením polotvrdého nebo tvrdého těsta.

Mléko použité pro výrobu sýrů pochází od zdravých krav z oblasti Asturie plemen Asturiana de la Montaña, Casina, Asturiana de los Valles, Frisona a jejich kříženců.

Hlavní vlastnosti sýra po dokončení zrání jsou:

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

Minimální sušina 57 %

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Minimální tuk v sušině 45 %

Minimální protein v sušině 35 %

Fyzikální a organoleptické vlastnosti:

Druh a úprava: tvrdý nebo polotvrdý sýr, polozralý až zralý.

Tvar: nepravidelný cylindrický a kruhový tvar, na jedné straně vyryté květinové, geometrické motivy nebo symboly či název výrobce. Průměr 10–20 cm a výška 4–7 cm.

Hmotnost: mezi 250 a 1 000 gramy.

Kůra: hladká, jemná, lze říci, že sýr je téměř bez kůry, protože následkem několika po sobě jdoucích hnětení dochází k jednotnému a paralelnímu zrání uvnitř i na povrchu. Vnitřek i kůra tvoří kompaktní a spojitou hmotu. Kůra je čistá, suchá nebo lehce mazlavá a má tmavě žlutou krémovou barvu s bílým odstínem. Na horní straně má vytlačenou pečeť daného výrobce.

Sýrová hmota: pevná, drobná, polotvrdá až tvrdá, nažloutlé barvy, bez otvorů, i když může vykazovat trhliny. Při krájení se drolí. V ústech má sýr máslovou strukturu. Homogenní a tvárná konzistence.

Vůně: silná a intenzivní.

Chuť: závisí na způsobu výroby, především na tom, kolikrát se sýrová hmota prohněte pomocí speciálních válečků; sýr, který byl nejvíce prohněten, má ostrou, pikantní, silnou chuť, pro osoby neznalé až nezvyklou, a má pronikavou a rustikální vůni uleželého másla; méně hnětený sýr má stejnou chuť, ale s nižší intenzitou. Sýr má nicméně vždy silnou, plnou a stálou chuť, pikantní a lehce nahořklou, která v ústech dlouho přetrvává.

Mikrobiologické vlastnosti:

Přizpůsobí se požadavkům dle platných předpisů.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

Kravné mléko, mléčné kultury, chlorid vápenatý, syřidlo a sůl.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

Pro krmení chovaného skotu, který je zdrojem mléka používaného jako základní surovina pro výrobu sýra „Queso Casín“, se přímo využívají přírodní zdroje uvedené zeměpisné oblasti, tedy pastviny přístupné po celý rok, doplněné o čerstvou a silážovanou píci vlastní výroby, s obnovením střídavého systému využívání pastvin. Jde především o tradiční chovy skotu s nízkým počtem kusů ve stádu, vázané na dané teritorium, kde se skot běžně pase prakticky po celý rok venku na pastvinách.

Krmivo pochází z dané oblasti. Výjimečně se v období nedostatku krmiva z vlastních zdrojů v důsledku nepříznivých klimatických podmínek může doplnit o malé množství obilnin a luštěnin z vnějších zdrojů.

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

—

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

Aby se uchovala kvalita produktu, balí se produkt před jeho expedicí přímo v sýrárnách nebo v provozech zrání, protože vzhledem k tomu, že kůra tohoto sýra je jemná a hladká (sýr je prakticky bez kůry) je více náchylná k porušení, což by mohlo vyvolat změny vnějšího vzhledu a způsobit kontaminaci sýra.

Kromě toho, a ze stejného důvodu jako je uvedeno výše, se tento produkt může konzumovat celý včetně kůry, a proto je nutné jej před expedicí zabalit.

Povolené materiály k balení jsou papír, karton, dřevo nebo plast používané v potravinářství nebo jiné, které byly schváleny regulační radou.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Označování formou etiket se řídí Všeobecnou normou pro označování, úpravu a publicitu. Chráněné sýry jsou kromě vlastní etikety každého výrobce označeny zadní číslovanou a specifickou etiketou, která garantuje totožnost produktu.

Na etiketách chráněných sýrů musí být viditelně uveden nápis – Denominación de Origen Protegida „Queso Casín“ (chráněné označení původu „Queso Casín“) – a logo, které je pro všechny distributory sýrů s CHOP jednotné a může být provedeno ve čtyřech různých barvách. Etikety jsou uvedeny níže.



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Vymezená zeměpisná oblast, v které dochází k produkci mléka, jeho zpracování, zrání a balení sýra chráněného označením CHOP „Queso Casín“, se nachází v jižní části Asturie, konkrétně v její střední a východní oblasti. Tuto zeměpisnou oblast tvoří obce Caso, Sobrescobio a Piloña.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Zeměpisná oblast je definována svojí příslušností k oblasti horského masivu, která se nachází ve střední a východní části Asturie. Jsou pro ni příznačná úzká údolí oddělená rozsáhlými skalnatými vrcholky hor. Na většině území této hornaté krajiny převládají prudké svahy. Středně vysoké hory přechází do centrální roviny, jež je součástí pobřežní nížiny, která prochází krajem z východu na západ a vytváří prostor pro řečiště řeky Piloña, která je společně s řekou Alto Nalón nejdůležitějším tokem v uvedené oblasti.

S výjimkou nejvyšších horských vrcholků se toto území vyznačuje mírným přímořským klimatem, s mírnými, ale dlouho trvajícím dešti po celý rok a s malými teplotními výkyvy.

Charakter údolí a říčních povodí obklopených horskými masivy je příčinou častých mlh, které se zadržují nad danou oblastí. Uvedené klimatologické znaky jsou důvodem nízkého slunečního svitu během roku.

Pro vegetaci je typická hojnost luk, kde se pěstuje tráva na seno, a pastviny, dále pak velmi rozsáhlé oblasti lesů a křovin a vysokohorské porosty na nejstrmějších srážech.

Nejzajímavější vegetační druhy, které pokrývají louky a pastviny, patří do rodiny travin a motýlokvetých rostlin.

V těchto podmínkách se rozvíjí sýrařská technika zpracování a výroby sýra „Queso Casín“, která si klade za cíl dosažení bezpečného a trvanlivého uchování sýra v oblasti, kde mírné teploty a převaha deštivých a oblačných dní způsobují vysokou vlhkost, která znesnadňuje proces sušení sýřeniny vzniklé po vysrážení mléka.

Díky tomu zde vzniklo „hnětení“ jako tradiční a jediný systém výroby, který spočíval ve spojování několika sýřenin malé velikosti do jednoho kusu. Opakováním tohoto procesu vznikala sušší a kompaktnější hmota a výsledkem byl trvanlivější produkt. Hnětení kromě toho umožňovalo přidávat stejnoměrně sůl a jednotně promíchat mikroorganismy, které vznikají při fermentaci a které umožňují rovnoměrné zrání, což dodává produktu specifické organoleptické vlastnosti.

Proces výroby byl ruční až do okamžiku, kdy se pro tento účel vyvinul specifický mechanismus. Jde o stůl nebo stroj pro hnětení a mísení, který vznikl přizpůsobením „hnětače“, nástroje používaného v tradičním pekařství, který byl používán společně občany vesnice při „dnech hnětení“, aby se co nejlépe využily skromné materiální prostředky a urychlila se výrobní fáze, která i přesto byla velmi pracná.

Při těchto pracovních postupech se pracovalo s polohotovými sýřeninami („gorollus“) a se sýry od různých výrobců, které bylo třeba rozlišit. Řešením bylo označit každý kus charakteristickou značkou, která umožňovala rychle identifikovat vlastníka. V případě sýřenin se k tomu účelu používalo dřevěné zařízení zvané „ochavau“, cylindrického nebo větvenovitého tvaru, na jehož koncích byly jednoduché symboly, které se otiskly do sýřenin tolikrát, kolikrát byly prohněteny. Na hotový sýr se používalo razidlo se značkou nebo pečetí, také ze dřeva, ale větší a složitější, s množstvím otisků, které se používaly za účelem dekorace a identifikace produktu. V současnosti se běžně používá jako značka anagram každého výrobce.

Tento systém výroby, a zvláště pak hnětení, se pravděpodobně z důvodu složitosti procesu výroby tohoto sýra používá výlučně i v dnešní době. K zachování této výrobní tradice přispěla především práce žen, které ho vyrábějí pro domácí spotřebu a dále pak nadšení jedné výrobny, která v současnosti tento produkt vystavuje a obchoduje na veletrzích a tržističích s tradičními produkty v asturijské zeměpisné oblasti a na tuzemském trhu. Neméně důležitá je spolupráce skupin, které jsou členy oblastního farmářského sdružení pro rozvoj venkova „Desarrollo rural“.

5.2 Specifičnost produktu:

Sýr „Queso Casín“ charakterizuje zvláštní vzhled, který mu dodává pečeť s anagramem každého výrobce, vyražená razidlem na horní straně každého kusu a pokrývající celou plochu.

Na specifickém vzhledu tohoto sýra se podílí také jeho nepravidelně cylindricko kulatý tvar. Jeho kůra je jemná a hladká, téměř neznatelná, a tvoří kompaktní hmotu s vnitřním sýrem. Několikrát prohnětená sýrová hmota, silná a přetrvávající vůně a chuť, které se násobí tak, jak sýřenina prochází strojem na hnětení, a složení činí z toho sýra jeden ze španělských i světových sýrů, které obsahují nejvíce proteinů a zároveň mnohem nižší vlhkost.

Tento sýr je zcela odlišný od všech ostatních vyrobených druhů včetně těch, které se vyrábějí v okolních obcích. V tomto smyslu hraje významnou roli hranice obce Caso s obcí Ponga, která je vymezena řadou horských masívů, jež představují dělicí čáru mezi dvěma typy klasických asturijských sýrů, „Casín“ a „Beyos“.

O významu sýru „Queso Casín“ existují záznamy v historických archívech.

Enric Canut ve své knize „En el país de los 100 quesos“ („V zemi 100 sýrů“), Barcelona 2000, tvrdí, že sýr „Queso Casín“ je vzhledem ke způsobu zpracování a použití rustikálních nástrojů snad jeden z nejstarších sýrů v Evropě.

Písemná svědectví o tomto sýru, která byla nalezena v konkrétních osadách této oblasti, pocházejí ze 14. století. „Za časů abatyše Gontrodo, v roce 1328, byla propachtována půda patřící k San salvador v Sobrecastiello na šest let za cenu 70 maravedí, splatných vždy k 1. září, a dvanáct sýrů, které měly být odevzdány vždy na svátek svatého Martina v listopadu ...“.

V roce 1341, tamtéž, „dvanáct dobrých sýrů ...“

Odkazy na tento sýr se nacházejí také v dokumentech psaných asturijským spisovatelem a politikem Jovellanosem (18. století), v Madozově geografickém slovníku vydaném na počátku 19. století a v knize o základech zemědělství „Curso de la agricultura elemental“ od Dionisia Martína Ayusa publikované na konci 19. století.

V knize „Asturias“ od O. Bellmuta a Fermina Canelly (Gijón 1900) je zmínka, že mezi nejslavnější sýry, které se rozšířily za hranice Asturie, patří sýr z obce Caso. Ve stejném duchu je i zmínka v knize „Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial“ („Základy zemědělství a zemědělské techniky“) od F. Requejy a M. Tortosy (Madrid 1903).

V knize „Comer en Asturias“ („Jíst v Asturii“) (Madrid 1980) zmiňuje Eduard Méndez Riestra sýr „Queso Casín“ jako jeden ze sýrů vyráběných v Asturii, obdobně jako Carlos Mero González ve svém průvodci „Guía Práctica de los quesos de España“ („Praktický průvodce po španělských sýrech“) (Madrid 1983) a Simone Ortega v přehledu „Tabla de quesos españoles“ („Tabulka španělských sýrů“) (Madrid 1983).

Velká kniha o asturijské kuchyni „El Gran Libro de la Cocina Asturiana“ od chemika a spisovatele J. A. Fidalgy Sáncheze (Gijón 1986) uvádí, že sýr „Queso Casín“ je nejrepresentativnějším sýrem střední a jižní oblasti Asturie.

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

Členitá orografie je rozhodujícím faktorem, který hrál roli při využití přebytků mléka pro výrobu sýra, neboť nedostatek komunikací umožňoval využívat mléko pouze pro výrobu sýrů a másla.

Přírodní faktory ve svém celku podmínily rozvoj výroby tohoto specifického druhu sýra. Orografický charakter krajiny plné luk v nízkých oblastech a pastvin v oblastech horských spolu s neobyčejnou rozmanitostí flóry a vegetace mají přímý vliv na krmení mléčného skotu a využití těchto zdrojů tradičním způsobem.

Klima bohaté na hojné, mírné a pravidelné srážky po celý rok s nízkým slunečním svitem a mírnými teplotami tvoří vhodné prostředí pro vlastní pěstování krmiva a pro trvalý pobyt stád na pastvinách.

Veškeré mléko používané pro výrobu sýru „Queso Casín“ pochází od krav, které se pasou pravidelně po celý rok na loukách a pastvinách definované zeměpisné oblasti.

Byli to první výrobci, původní chovatelé krav, kteří určili systém výroby a přizpůsobili ji místním podmínkám, aby prodloužili dobu skladování a uchování produktu, který podléhá zkáze, čímž vytvořili unikátní druh sýra, jehož vlastnosti jsou dané souborem přírodních faktorů a zvláštním způsobem zpracování.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

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

http://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF_TEMAS/Agricultura/pliego_condiciones_dop_queso_casin.pdf

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

(2010/C 321/09)

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.

ŽÁDOST O ZMĚNU

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9

„PIMIENTO ASADO DEL BIERZO“

č. ES: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

CHZO (X) CHOP ()

1. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká:

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

2. Druh změny (změn):

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

3. Změna (změny):

3.1 Zeměpisná oblast:

V původní specifikaci a zveřejněném přehledu bylo stanoveno, že oblast zemědělské produkce a oblast zpracování či pečení papriky se budou shodovat tak, že budou zahrnovat 17 obcí oblasti („comarca“) El Bierzo. Navrhovaná změna spočívá v neuplatňování zeměpisných omezení na oblast zpracování, aby se paprika mohla péct v jakékoli oblasti. Neexistují totiž přírodní aspekty spjaté se zeměpisným prostředím, které by se během pečení papriky do produktu promítaly.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.2 Označování:

Zavádějí se doplňující specifikace o používání zeměpisného označení u zpracovaných produktů, aby mohly být podrobovány kontrole.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„PIMIENTO ASADO DEL BIERZO“

č. ES: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

CHZO (X) CHOP ()

1. Název:

„Pimiento Asado del Bierzo“

2. Členský stát nebo třetí země:

Španělsko

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:

Chráněným produktem je plod rostliny papriky (*Capsicum annuum* L.), ekotypu Bierzo, jenž je určen k lidské spotřebě a jenž se peče a konzervuje.

Paprika náleží k ekotypu Bierzo a je souborem plodů s totožnými genetickými vlastnostmi, jako jsou vlastnosti odrůdy, do níž patří. Plody se přizpůsobily podmínkám ve správní oblasti Bierzo („comarca del Bierzo“) a vykazují morfologické a fyziologické odlišnosti dané prostředím. Především z toho důvodu nesou pojmenování „Pimiento del Bierzo“.

1. Čerstvá paprika musí vykazovat následující fyzikální a morfologické vlastnosti:

- povrch: hladké stěny s minimálním počtem nevýrazných prasklin, bez čnělkové jizvy. Lesklá a hladká slupka bez drsností a měkkých částí světle červené až tmavě červené barvy. Není přípustné, aby na ní byla zelená místa,
- počet laloků: 3–4,
- tvar: prodloužený trojúhelníkový, délka větší než 10 cm a šířka větší než 6 cm,
- špička: zaoblená špička,
- oplodí: pevná dužina, která bez poškození odolá zmáčknutí rukou. Průměrná tloušťka dužiny papriky je menší než 8 mm,
- jednotková hmotnost: více než 160 gramů.

2. Čerstvá paprika musí mít alespoň následující kvalitativní vlastnosti:

- musí se jednat o celé papriky, dobře rostlé, se stopkou, čisté a zbavené povrchové vlhkosti, dále pak bez jakýchkoli okem patrných cizorodých látek či zvláštního zápachu,
- pokud se na povrchu objeví nějaká vada sanitárního či klimatologického původu, její celková plocha nesmí přesáhnout 1 cm² na jedné paprice,
- paprika si musí zachovávat svou formu a konzistenci, přičemž se za vadné považují deformované a tvarově nepřipustné plody.

3. Pečená paprika musí vykazovat následující fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti:

- barva: světle červená až tmavě červená,
- vůně: vůně typická pro pečenou papriku, která je cítit po kouři,
- chuť: prvotní chuť je lehce hořká s příchutí, jež je poněkud cítit po kouři, a není příliš pikantní,
- povrch: lehce popraskaný,
- zbytky spálené slupky: méně než 1,5 cm² na 100 gramů papriky,
- semena: až 10 semen na 100 gramů papriky,
- vývar: nepříliš hutná tekutina,
- struktura: méně tvrdá či měkká se středně nízkou soudržností,
- stejnorodost: obsah konzervy musí být stejnorodý, pokud jde o zbarvení, tvar, rozměr a soudržnost,
- sacharidy: méně než 5 %. Produktu dodávají typickou lehce hořkou chuť,
- Vláknina: méně než 3 %. Produktu dodává typickou nepřílišnou tvrdost.

Konzervované pečené papriky mohou být celé nebo v kouscích. Pokud jsou celé, musí náležet do kategorií prodeje „extra“ nebo „primera“, a pokud jsou v kouscích, musí náležet do kategorie prodeje „primera“, jak stanoví platná norma jakosti pro konzervy s rostlinným obsahem, jež se pro konzervy s paprikami použije.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

—

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

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

Papriky se produkují ve vymezené zeměpisné oblasti produkce, jež se nachází uprostřed správní oblasti Bierzo („comarca del Bierzo“).

Pozemky musí mít hlinitopísčitou půdu s pH mezi 5,0 až 7,0 a musí být osázeny rostlinami ekotypu „Bierzo“. Lze je zavlažovat pouze po řadách či lokalizovaně, čímž se zabrání přístupu vody k oddenku. Sběr probíhá ručně a postupně se vícekrát opakuje. Při každém sběru se vybírají ty papriky, které svými vlastnostmi co nejvíce odpovídají specifikaci produktu.

Produkce paprik ekotypu „El Bierzo“ v uvedené správní oblasti („comarca“) je základním hlediskem pro kvalitu konečného produktu, a to i v případě, kdy jeho pečení neprobíhá v dané oblasti.

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

—

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Zařízení zabývající se zpracováním a konzervováním, která obdržela licenci od regulační rady („Consejo Regulador“), povinně používají etikety opatřené značkou uvádějící, že se jedná o chráněné zeměpisné označení „Indicación Geográfica Protegida Pimiento Asado del Bierzo“, a dále pak logo regulační rady („Consejo Regulador“).

Jákýkoli typ konzervy, ve které se pečené papriky s chráněným zeměpisným označením uvádějí na trh, se opatří numerickým kódem vydaným regulační radou („Consejo Regulador“), který na produkt nalepí schválené zařízení zabývající se konzervováním.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti:**

Vymezená zeměpisná oblast zemědělské produkce se nalézá uprostřed správní oblasti Bierzo („comarca del Bierzo“), zcela na severozápadě provincie León, jež je součástí autonomní oblasti Castilla y León. Oblast zahrnuje následující obce:

Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Cubillos del Sil, Molinaseca, Ponferrada, Priaranza, Sobrado, Villadecanes-Toral de los Vados a Villafranca del Bierzo.

Oblast pečení papriky není zeměpisně omezena.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí:**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti:*

Vymezená oblast produkce je tektonická proláklina obklopená pásem hor skládajících se z různých pohoří a vrcholů, přičemž jediným snadným východem z ní je údolí řeky Sil. Obce, kde se paprika produkuje, se nalézají v průměrné nadmořské výšce zhruba 550 metrů nad mořem.

Půdy, ve kterých se paprika pěstují, jsou hlinitopísčité, hluboké, sypké, prostupné a vcelku dobře odvodněné. Neobsahují příliš organických látek, vápníku, fosforu, draslíku ani sodíku. Poměr uhlíku a dusíku je mezi 8 a 10. Hodnoty pH bývají poněkud kyselejší, tj. mezi 5,5 a 7,0.

V oblasti El Bierzo je středomořské podnebí (středomořský ukazatel 5,28). Jedná se o oblast, kde slunce svítí do pozdních hodin, s průměrnou roční teplotou 12,5 °C a s průměrnými ročními srážkami 800 mm.

Dlouhé období mrazů trvá zpravidla od 11. listopadu do 4. dubna, což většinou umožňuje papriky zasadit na začátku května a sklízet je od poloviny srpna do začátku listopadu.

Počet hodin slunečního svitu, sluneční záření a teplota mají přímý vliv na nízkou úroveň sacharidů produkovaných fotosyntézou rostliny (méně než 5 %), což paprice dodává lehce hořkou chuť, která je jednou z jejích významných organoleptických vlastností.

Obsah vlákniny (zejména celulóza), jenž rovněž závisí na fotosyntéze, je nízký (méně než 3 %), což paprice dodává nepřlišnou tvrdost, která je mezi jejími organoleptickými vlastnostmi snadno zaznamatelná.

5.2 *Specifičnost produktu:*

Specifičnost produktu je dána zeměpisným původem produkce, jež se u papriky ekotypu Bierzo projevuje v nízkém obsahu sacharidů a vlákniny, což pečené paprice dodává nepřlišnou tvrdost a lehce hořkou chuť.

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

Počet hodin slunečního svitu, sluneční záření a teplota mají přímý vliv na nízký obsah sacharidů vytvářených fotosyntézou rostliny.

Obsah vlákniny (zejména celulóza), jenž rovněž závisí na fotosyntéze, je procentuálně rovněž nízký.

Na druhou stranu historické a literární odkazy svědčí o věhlasu, který si produkt vydobyl díky tradici v pěstování papriky, jakož i díky způsobu pečení a konzervování.

Pečení probíhá tradiční metodou na grilu či v peci, přičemž jako palivo slouží dřevo nebo plyn. Uvedenou metodou se nesnižuje kvalita produktu. Zmíněným postupem paprika získá aroma a příchutí „po kouří“, která se nenaruší, přidá-li se trochu oleje, soli a citronové šťávy či kyseliny citrónové.

Celý postup spočívající v pečení, vyprázdnění a oloupání se provádí ručně bez použití chemických roztoků, a dokonce nedochází ani k čištění vodou. Proto jsou na pečené paprice patrné spálené zbytky a semínka, které jsou důkazem, že se produkt zpracovával ručně.

Jelikož lze zmíněné postupy provádět také v jakékoli jiné oblasti, bylo rozhodnuto neomezovat oblast zpracování.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

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

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Pimiento_Asado_Bierzo.pdf

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

(2010/C 321/10)

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

ŽÁDOST O ZMĚNU

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9

„BRESAOLA DELLA VALTELLINA“

č. ES: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

CHZO (X) CHOP ()

1. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká:

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

2. Druh změny (změn):

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

3. Změna (změny):

3.1 Popis produktu:

Požaduje se odlišení hodnot chemických a fyzikálně-chemických parametrů v závislosti na různých typech produktu „Bresaola della Valtellina“.

Navrhuje se změnit hodnoty týkající se obsahu vody a bílkovin v závislosti na konkrétní použité anatomické části a na typu balení. Hodnoty obsahu vody jsou u produktu typu „bresaola“ ze špičky kýty volně baleného nejvýše 63 %, u produktu typu „bresaola“ ze špičky kýty vakuově baleného nejvýše 62 %, u produktu typu „bresaola“ ze zadní části kýty vakuově baleného nejvýše 60 %, u produktu typu „bresaola“ krájeného na plátky a baleného vakuově nebo v ochranné atmosféře nejvýše 60 % a u produktů ze všech ostatních částí nebo u produktů jinak balených nejvýše 65 %.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Kromě toho v důsledku změny mezních hodnot obsahu vody je nejnižší obsah bílkovin u krájeného produktu 33 %, zatímco u jiných druhů balení je to 30 %.

Omezení nejvyššího obsahu vody obecně zlepšuje vlastnosti produktu uvedené v bodě 3.2 jednotného dokumentu i skladovatelnost produktu. Na základě analýz prováděných u hotového produktu bylo prokázáno, že stanovení specifických analytických hodnot obsahu vody pro špičku kýty a zadní část kýty zlepšuje konzistenci hotového produktu, který je tak pevnější a pružnější. Produkt „Bresaola della Valtellina“ v síťce má tendenci přirozeně vysychat, proto může mít obsah vody vyšší než produkt vakuově balený, který je naopak chráněn obalovým materiálem. To proto, aby bylo zajištěno zachování vlastností uvedených v bodě 3.2 jednotného dokumentu. Produkt krájený na plátky musí mít nižší obsah vody než vakuově balený produkt a produkt v síťce, aby nedocházelo ke kondenzaci a následným změnám hotového produktu. V důsledku snížení obsahu vody se úměrně zvyšuje obsah bílkovin, aniž jsou ovlivněny organoleptické vlastnosti hotového produktu.

Výhradně u kusového produktu „Bresaola della Valtellina“ ze špičky kýty, který je určený k vakuovému balení nebo k balení v ochranné atmosféře krájený na plátky, se požaduje snížení minimální hmotnosti ze 2,5 kg na 2 kg. Je to nezbytné, aby bylo zaručeno optimální balení produktu krájeného na plátky, jež vyžaduje spíše menší kusy produktu typu „bresaola“ válcovitého nebo hranatého tvaru, přičemž každý kus musí mít pravidelný rovnoměrný tvar.

3.2 Metoda produkce:

Požaduje se vyloučit z konzervačních přísad laktózu, neboť právní předpis Společenství ji řadí mezi alergenní přísady. Toto vyloučení nepředstavuje žádnou změnu vlastností produktu „Bresaola della Valtellina“.

Je třeba upřesnit, že hranici „nejvyšší dávka 195 p.p.m. dusitanu sodného a/nebo draselného“ je třeba vykládat správně jako „limitní množství přidané nebo vstřebené“ do produktu typu „bresaola“ při zpracování, přičemž beze změny samozřejmě zůstává zbytkové množství v hotovém produktu, které stanoví platný právní předpis. To proto, aby nynější znění nemohlo vyvolat pochybnosti, zda se uvedená hranice 195 p.p.m. týká konzervační přísady určené do solného roztoku.

Požaduje se zavedení nového rozpětí teploty v prostorách, kde produkt zraje, takže místo určených 15 °C se stanoví průměrná teplota mezi 12 °C a 18 °C.

Z technologického hlediska umožňuje rozšíření rozpětí teploty v prostorách, kde produkt zraje, použití větší škálu možností, jak přizpůsobit podmínky prostředí skutečnému vývoji stavu produktu, umožnit tak pomalé a postupné zrání a zachovat vlastnosti hotového produktu beze změny.

Pouze u produktu, který se prodává volně balený, nikoli vakuově balený, se požaduje zkrátit minimální dobu sušení na 3 týdny, neboť produkt „Bresaola della Valtellina“ nemá přirozenou ochranu ve formě kůže nebo tuku. Z toho vyplývá, že uchovávání produktu v jiných skladovacích prostorách, než je prostor určený k sušení, může způsobit přílišné ztvrdnutí produktu a změnu charakteristické barvy. Bylo vyzkoušeno, že zkrácením doby sušení produktu typu „bresaola“, který se prodává volně balený (nikoli vakuově balený), na 3 týdny se tento problém výrazně omezí.

3.3 Označování:

Požaduje se úprava způsobu označování produktu, jejímž cílem je zaručit dodržování platných předpisů v oblasti označování potravinářských výrobků.

3.4 Jiná – suroviny:

Je třeba změnit minimální věkovou hranici zvířete určeného k porážce z rozpětí od 2 do 4 let včetně na rozpětí od 18 měsíců do 4 let včetně. Nejnovější odborné studie prokázaly, že i při snížení věku vhodného k porážce si surovina určená k výrobě produktu „Bresaola della Valtellina“ zachovává své charakteristické vlastnosti beze změny. Navíc bylo prokázáno, že změna věku vhodného k porážce nemění charakteristické vlastnosti konečného produktu uvedené v bodech 3.2 a 5.2 jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„BRESAOLA DELLA VALTELLINA“

č. ES: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

CHZO (X) CHOP ()

1. **Název:**

„Bresaola della Valtellina“

2. **Členský stát nebo třetí země:**

Itálie

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

Třída 1.2 – Masné výrobky

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

Produkt s chráněným zeměpisným označením „Bresaola della Valtellina“ je produkt vyrobený z hovězího masa, solený a přirozeně sušený, který je určen ke spotřebě v syrovém stavu. K výrobě se používá svalovina. Z obchodních důvodů je svalovina upravena tak, že má tvar, který lze přirovnat k válci. Na základě zvláštních požadavků mohou být kusy masa lisovány tak, že získají tvar cihly. Produkt s chráněným zeměpisným označením „Bresaola della Valtellina“ se plní do přírodních nebo umělých střev, suší se a zraje za takových klimatických podmínek, které umožňují, aby se v průběhu pomalého a postupného snižování obsahu vody uplatnily takové přirozené fermentační a enzymatické postupy, jež umožňují, že dojde postupně ke změnám, které propůjčují produktu typické organoleptické vlastnosti a za běžných teplotních podmínek zaručují uchování produktu a jeho zdravotní nezávadnost. Co se týče organoleptických vlastností, je konzistence produktu pevná a pružná, vzhled na řezu je celistvý bez prasklin, barva je jednotně červená se sotva znatelným tmavým okrajem v libové části a bílá v části tvořené tukem, vůně je jemná a lehce aromatická, chuť je lahodná, mírně pikantní, nikdy není kyselá. Obchodní znaky: a) produkt typu „bresaola“ z kýty: nejméně 3,5 kg; b) produkt typu „bresaola“ ze špičky kýty: b-1) určený k prodeji vcelku nebo v kusech: nejméně 2,5 kg; b-2) určený k vakuovému balení nebo k balení v ochranné atmosféře krájený na plátky: nejméně 2,0 kg; c) produkt z horní části kýty: nejméně 1,8 kg; d) produkt typu „bresaola“ ze zadní části kýty: nejméně 1,0 kg a e) produkt typu „bresaola“ z bůčku: nejméně 0,8 kg.

3.3 *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):*

„Bresaola della Valtellina“ je produkt z hovězího masa ze zvířat ve věku 18 měsíců až 4 let včetně, který se získává výhradně z následující stehenní svalové hmoty: kýta: zadní střední část stehenní svalové hmoty zahrnující vnitřní přímý sval, přitahovač a poloblantý sval; špička kýty: část stehenní svalové hmoty bez přitahovače; horní část kýty: zadní postranní část stehenní svalové hmoty, zejména dvouhlavý sval; zadní část kýty: zadní postranní část stehenní svalové hmoty, zejména pološlašitý sval; bůček: přední část stehenní svalové hmoty sestávající z předního přímého svalu a z vnější, vnitřní a střední části dvouhlavého svalu.

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

—

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

Jednotlivé etapy výroby produktu s chráněným zeměpisným označením „Bresaola della Valtellina“, které se musejí uskutečnit v oblasti produkce: úprava, nasolení nasucho, naplnění do střeva, sušení, zrání, krájení, porcování a balení.

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

Produkt „Bresaola della Valtellina“ může být balen vakuově nebo v ochranné atmosféře, celý, porcovaný na kusy, porce nebo plátky. Balení, krájení a porcování se musí uskutečnit v oblasti produkce uvedené

v bodě 4, aby nedocházelo k tomu, že změny vnější teploty a vlhkosti prostředí by při přepravě ohrozily neporušenost produktu, a tím i konečné kvalitativní vlastnosti.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Produkt „Bresaola della Valtellina“ musí mít na etiketě uvedeny následující údaje: údaj „Bresaola della Valtellina“, který se nepřekládá a musí být na etiketě vytištěn jasným a nesmazatelným písmem zřetelně odlišitelným ode všech ostatních nápisů, a bezprostředně za ním musí být písmem stejné velikosti vytištěno označení IGP (CHZO) a symbol chráněného zeměpisného označení, které musí být uvedeny v jazyce, pod kterým je produkt obchodován, a v podobě, kterou připouští ES.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Oblast výroby produktu „Bresaola della Valtellina“ se podle staré tradice omezuje na vnitřní část území provincie Sondrio. Název „Valtellina“ je název největšího údolí v této provincii.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Oblast výroby produktu s chráněným zeměpisným označením „Bresaola della Valtellina“ je tvořena soustavou alpských údolí sevřených mezi Rétskými Alpami a předhůřím Alp v oblasti Orobie, kde panují i v letním období poměrně nízké teploty, vlhkost je nízká, podnebí se vyznačuje značným prouděním vzduchu díky teplotním rozdílům způsobovaným blízkostí jezera Como a vzduch je suchý. Zvláštní kombinace těchto klimatických faktorů a faktorů prostředí určuje vznik optimálních podmínek pro pomalé a postupné zrání produktu. Ke specifickým vlastnostem klimatu se přidružuje i průmyslová vyspělost a technické dovednosti místních obyvatel, vytiřbené a tradičně předávané mezi zpracovateli, jež jsou pro výrobu produktu s chráněným zeměpisným označením „Bresaola della Valtellina“ zásadní.

5.2 Specifičnost produktu:

Produkt s chráněným zeměpisným označením „Bresaola della Valtellina“ má v okamžiku uvádění ke spotřebě přesné chemické a fyzikálně chemické vlastnosti: bílkoviny: produkt typu „bresaola“ krájený na plátky a balený vakuově nebo v ochranné atmosféře nejméně 33 %; všechny ostatní druhy balení nejméně 30 %; obsah vody jako takový: produkt typu „bresaola“ ze špičky kýty volně balený nejvýše 63 %, produkt typu „bresaola“ ze špičky kýty vakuově balený nejvýše 62 %; produkt typu „bresaola“ ze zadní strany kýty vakuově balený nejvýše 60 %; produkt typu „bresaola“ krájený na plátky a balený vakuově nebo v ochranné atmosféře nejvýše 60 %; všechny ostatní druhy balení nebo jakkoli jinak nakrájený produkt nejvýše 65 %; tuk: nejvýše 7 %; popeloviny: nejméně 4 %, chlorid sodný: nejvýše 5 %.

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

Požadavky uplatňované na produkt s chráněným zeměpisným označením „Bresaola della Valtellina“ závisí na podmínkách panujících v daném prostředí a na přírodním a lidském faktoru. Zvláštní klimatické podmínky oblasti Valtellina, která se táhne podélně mezi Rétskými Alpami a předhůřím Alp v oblasti Orobie, umožnily získat po lehkém nasolení uzeninu vyrobenou z masa pocházejícího z hovězí kýty, s lahodnou chutí a tak jemnou, že je mimořádně lákavá. Produkt s chráněným zeměpisným označením „Bresaola della Valtellina“ vděčí za svůj název a za svou popularitu zeměpisné oblasti, kde se zrodil. V dávných dobách bylo velmi rozšířenou technikou konzervace veškerého masa solení a sušení. Rozšiřování potravinářské výroby, větší diverzifikace a používání různých metod konzervace vytlačily používání sušeného a soleného masa. Již spisy z patnáctého století dosvědčují používání metody solení a sušení hovězích kýt v oblasti Valtellina. Zdá se, že název má původ v nářečním termínu z oblasti Valtellina „salaa come brisa“. Odtud pochází název „brisaola“, který byl později poitalštěn na „bresaola“. Slovník italského jazyka (Nuovissimo Palazzi, vydání z roku 1974) uvádí pod heslem „bresaola“ toto: „sušené a solené vepřové maso typické pro oblast Valtellina“. Průmyslová vyspělost a technické dovednosti, vytiřbené a tradičně předávané mezi zpracovateli, jsou zásadní pro získávání tohoto produktu, jehož osobité vlastnosti se i dnes spojují kromě lidského faktoru i s faktorem prostředí.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

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

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námitce k žádosti o uznání chráněného zeměpisného označení „Bresaola della Valtellina“.

Úplné znění specifikace produkce je k dispozici: na této internetové stránce

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 navštívit přímo domovskou stránku ministerstva (<http://www.politicheagricole.it>) a kliknout na „Prodotti di Qualità“ (Jakostní produkty – vlevo na obrazovce) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU (nařízení (ES) č. 510/2006)).

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 321/11)

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

„LIQUIRIZIA DI CALABRIA“

č. ES: IT-PDO-0005-0644-24.09.2007

CHZO () CHOP (X)

1. Název:

„Liquirizia di Calabria“

2. Členský stát nebo třetí země:

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny:

3.1 Druh produktu:

Třída 1.8. Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.).

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:

Chráněné označení původu „Liquirizia di Calabria“ je vyhrazeno výlučně pro čerstvou či sušenou lékořici nebo na její extrakt. Tato lékořice musí pocházet z pěstovaných nebo planě rostoucích rostlin „typické odrůdy“ druhu *Glycyrrhiza glabra* (čeleď bobovité), která se v Kalábrii nazývá „Cordara“.

V okamžiku uvedení ke spotřebě má produkt „Liquirizia di Calabria“ CHOP tyto charakteristické vlastnosti:

Čerstvý kořen:

- barva světle žlutá,
- chuť sladká, aromatická, výrazná a dlouhotrvající,
- vlhkost 48–52 %,
- obsah glycyrrhizinu 0,60–1,40 %.

Sušený kořen:

- barva od světle žluté po okrovou,
- chuť sladká, ovocná a mírně svíravá,
- vlhkost 6–12 %,
- obsah glycyrrhizinu 1,2–2,4 %.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Kořenový extrakt:

- barva od hnědé barvy spálené země po černou,
- chuť hořkosladká, aromatická, výrazná a dlouhotrvající,
- vlhkost 9–15 %,
- obsah glycyrrhizinu 3–6 %.

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:

Všechny kroky při produkci, od pěstování po sklizeň, stejně jako sušení a zpracování, musí probíhat v oblasti vymezené v bodě 4.

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

Produkt „Liquirizia di Calabria“ CHOP se dodává na trh v baleních z lepenky, skla, kovu, keramiky nebo polypropylenu a veškerých materiálů povolených platnými právními předpisy upravujícími balení potravin. Hmotnost balení se může pohybovat mezi 5 a 25 kg. Každé balení však musí být zapečetěno tak, aby při jeho otevření musela být pečeť poškozena.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Na etiketě musí být uvedeno logo chráněného označení původu, číselná posloupnost přidělená kontrolním orgánem a datum zabalení produktů do jednotlivých obalů. Logo produktu „Liquirizia di Calabria“ CHOP znázorňuje stylizovaný kosočtverec o stejné dlouhých stranách a vnitřních úhlech 90°. Minimální velikost tištěného loga je 0,5 cm na výšku i na šířku. Logo chráněného označení původu může být vytištěno v jakémkoli barevném provedení.



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti:**

Oblast produkce lékořice „Liquirizia di Calabria“ zahrnuje všechna území obcí podrobně vypsanych ve specifikaci produkce, na kterých se pěstuje nebo planě roste „typická odrůda“ rostliny druhu *Glycyrrhiza glabra*, jež je v Kalábrii nazývána „Cordara“, a to až do výšky 650 m n. m. Oblast na severu ohraničuje horský masiv Pollino, který se k severovýchodu mírně svažuje až do oblasti Rocca Imperiale, a oblast tak odděluje od regionu Basilicata. Oblast zahrnuje také území v údolí Crati na pravém a levém břehu řeky protékající nížinou Piana di Sibari z jihu na sever a ústící na severovýchodě do Jónského moře. Na úbočí poloostrova svažujícím se směrem k Tyrhénskému moři do oblasti produkce spadá území, jež sahá od severu k jihu a nachází se mezi územím obcí Falconara Albanese a Nicotera. Na úbočí směřujícím do Jónského moře patří do oblasti území od nížiny Piana di Sibari na severu přes rozsáhlou rovinu v provincii Crotone až po nejjižnější bod Kalábie.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Lékořice se tradičně pěstovala na pobřeží Kalábrie a především pak v ústřední oblasti mezi obcemi Villa Piana, Cerchiara di Calabria, Cassano-Sibari, Corigliano Calabro a Rossano nacházejícími se v nížině Piana di Sibari, a to díky přirozeným předpokladům půd v nížině, které obsahují křemík, jsou bohatě strukturované a mají neutrální pH. V nížině Piana di Sibari, kde se převážně soustředí produkce lékořice i dnes, panují příznivé podmínky pro rozšíření rostlin lékořice také z hlediska klimatu především díky blízkosti hor a skutečnosti, že oblast není větrná, neboť okolní pohoří Pollino a Sila představují přirozenou překážku. Lékořice roste planě nebo se pěstuje podél pobřeží a šíří se z nížin v pobřežním pásmu Tyrhénského moře (obce Lamezia, Falerna, Nocera Tirenese ...) a Jónského moře (obce Crotone, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Jonica ...) na kopcovité oblasti ve vnitrozemí přes údolí hlavních kalábrijských řek až na vnitrozemské pahorkatiny, které se díky svému zvláštnímu uskupení těší blahodárným účinkům moře, a lékořice rostoucí i několik kilometrů od pobřeží tak má stejné charakteristické vlastnosti. Jasně středomořské podnebí s dlouhými, teplými a suchými léty a mírnými zimami způsobuje, že typická odrůda rostlin druhu *Glycyrrhiza glabra* (tzv. Cordara) je rovnoměrně rozšířena na celém dotčeném území.

5.2 Specifičnost produktu:

Produkt „Liquirizia di Calabria“ CHOP se od podobných odrůd z fyzikálně-chemického hlediska výrazně odlišuje z důvodu přítomnosti sekundárních metabolitů, například účinné látky, jež určuje obchodní a farmakognostické vlastnosti produktu: glycyrrhizinu. Jedná se o saponin, jehož průměrný obsah je v produktu „Liquirizia di Calabria“ ve srovnání s podobnými druhy nebo odrůdami v průměru nižší, a právě z tohoto důvodu je produkt vyhledáván na trhu. Výsledky nedávných studií ve většině případů potvrdily, že lékořice z Kalábrie se od lékořic pocházejících z jiných okolních regionů liší obsahem kyseliny glycyrrhizové, který je, jak již bylo zmíněno, u daného produktu výrazně nižší než v kořenech pocházejících z jiných regionů a obsahuje také menší množství cukrů.

Nejnovější studie zkoumající těkavou frakci produktu prokázala jasný rozdíl mezi složením lékořice z Kalábrie a lékořic jiného původu, ať už italského nebo zahraničního. Při porovnání s extrakty lékořice pocházející ze zahraničí se pak zjistilo, že složení lékořice z Kalábrie se množstevně i kvalitativně odlišuje obsahem fenolových složek.

Jako významná vlastnost se jeví zejména minimální procentuální obsah liquiritigeninu a isoliquiritigeninu a zároveň vysoký obsah licochalconu A, který některé jiné vzorky neobsahovaly a v dalších se licochalcon A vyskytoval spolu s licochalconem B.

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

Kalábrie je regionem, jemuž jeho uskupení a horopis propůjčují oproti ostatním italským regionům zcela výjimečné vlastnosti.

Kalábrie se nachází na nejvzdálenějším okraji italského poloostrova a sama je považována za dlouhý a úzký poloostrov s 800 km dlouhým pobřežím obklopeným mořem, jež lze v některých ohledech srovnat s regionem Apulie, v jiných ohledech se však Kalábrie od tohoto regionu zcela odlišuje. Kalábrii totiž podélně rozdělují na dvě části hornatá pásma Apenin, což je jev mezi italskými regiony skutečně jedinečný.

Uskupení a horopis Kalábrie vytvářejí v regionu ve srovnání se zbytkem poloostrova naprosto jedinečné a osobité biologické, pedologické a klimatické podmínky, pokud jde o průměrné teploty, teplotní rozdíly, vlhkost, množství a charakter srážek, vítr, délku slunečního svitu, sluneční záření, a tudíž i teplotu zemského povrchu, což dostatečně prokázaly výsledky řady vědeckých studií. Toto specifické stanoviště silně působilo po dlouhá staletí na daný druh lékořice, nutilo ji se přizpůsobit, a tudíž působilo selektivně a pozměnilo složení, výživové a aromatické vlastnosti výsledných rostlin. Vznikl tak zvláštní chemotyp: kalábrijská lékořice.

Tento zvláštní druh lékořice, typický pro region Kalábrie, byl ve skutečnosti znám již v 17. století, což vyplývá z řady dokumentů, mezi něž patří i 1. svazek slavného díla *Trattato di terapeutica e farmacologia* (Pojednání o léčbě a farmakologii, 1903), v němž se píše: „... Druh, z něhož se získávají, se nazývá *Glycyrrhiza glabra* (bobovité motýlokvěté) a vyskytuje se na jihozápadě Evropy. Jejím léčivému kořenu se někdy také říká Kalábrijská Lékořice, aby se odlišil od světlejší lékořice ruské, jež se získává z druhů *Glycyrrhiza glandulifera* nebo *Glycyrrhiza echinata*, které rostou v Evropě jihovýchodní.“

Ve čtrnáctém vydání (1928) proslulé *Encyclopaedia Britannica* se mimoto tvrdí: „... The preparation of the juice is a widely extended industry along the Mediterranean coast: but the quality best appreciated in Great Britain is Made in Calabria ...“.

Názor vyslovený v díle *Encyclopaedia Britannica* potvrzuje zpráva Ministerstva zahraničních věcí Spojených států amerických s názvem *The licorice plant* (1985).

Lékořice „Liquirizia di Calabria“ představuje komplexní „produkt“ vzešlý ze spolupůsobení lidské činnosti, jež se po staletí dědila z generace na generaci a byla povýšena na tradici regionu Kalábrie, jak dokládá obraz abbého ze Saint-Non z konce 18. století, „I concari“ (Výrobci lékořice), v díle *Dello stato delle persone in Calabria* (O životě lidí v Kalábrii) Vincenza Paduly z roku 1864, dokument sdružení SVIMEZ *Piante officinali in Calabria: presupposti e prospettive* (Léčivé rostliny v Kalábrii: předpoklady a výhled do budoucna) z roku 1951, dílo Pece e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industrie e forze di lavoro (Pryskyřice a lékořice na statcích provincie Cosenza v 18. století: druh průmyslu a pracovní síly) od Augusta Placanicy z roku 1980, text I „Conci“ e la produzione del succo di liquerizia in Calabria (Výrobní lékořice a získávání lékořicové šťávy v Kalábrii) od Gennara Matabeny napsaném roku 1986, *La dolce industria. Conci e liquirizia in provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo* (Sladký průmysl. Lékořice a její výrobní v provincii Cosenza v 18. až 20. století) od Vittoria Marziho a kol. z roku 1991 a řada dalších dokumentů vydaných v letech 1700 až 2000.

Ve druhé polovině 18. století se v Kalábrii lékořice pěstovala podél celého pobřeží Jónského moře, především u severních hranic historického regionu Lucania (nyní Basilicata) a v rozsáhlé nížině Piana di Sibari, kde se lékořice vyskytovala velmi hojně, až k městům Crotona a Reggio Calabria. Velké množství lékořice však rostlo také v údolí řeky Crati, jež u města Cosenza vtéká do nížiny Piana di Sibari, a v širokém pásmu podél pobřeží Tyrhénského moře.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námitce tím, že zveřejnil žádost o uznání chráněného označení původu „Liquirizia di Calabria“ v *Úředním věstníku Italské republiky* č. 108 ze dne 4. srpna 2007. Úplné znění specifikace produkce je k dispozici na následující internetové stránce:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg,

nebo

lze vstoupit přímo na domovskou stránku ministerstva (<http://www.politicheagricole.it>) a kliknout na „Prodotti di Qualità“ (Jakostní produkty – vlevo na obrazovce), a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU (nařízení (ES) č. 510/2006)).

<u>Oznámení č.</u>	Obsah (pokračování)	Strana
2010/C 321/10	Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin.....	23
2010/C 321/11	Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin	28



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>

