

Úřední věstník

Evropské unie

C 185



České vydání

Informace a oznámení

Svazek 54
25. června 2011

Oznámení č.	Obsah	Strana
II Sdělení		
SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE		
Evropská komise		
2011/C 185/01	Vysvětlivky ke kombinované nomenklatuře Evropské unie	1
IV Informace		
INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE		
Evropská komise		
2011/C 185/02	Směnné kurzy vůči euru	2
2011/C 185/03	Sdělení Komise v rámci provádění směrnice Evropského parlamentu a Rady 98/79/ES ze dne 27. října 1998 o diagnostických zdravotnických prostředcích in vitro ⁽¹⁾ (Zveřejnění názvů a odkazů harmonizovaných norem v rámci směrnice)	3

CS

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

(Pokračování na následující straně)

V Oznámení

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

Evropská investiční banka

2011/C 185/04	Výzva k předkládání návrhů – Evropská investiční banka navrhuje v rámci své Akce EIB a vysokých škol na podporu výzkumu tři nové finanční podpory EIBURS	7
---------------	--	---

JINÉ AKTY

Evropská komise

2011/C 185/05	Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin	10
2011/C 185/06	Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin	14
2011/C 185/07	Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin	18



II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Vysvětlivky ke kombinované nomenklatuře Evropské unie

(2011/C 185/01)

Podle čl. 9 odst. 1 písm. a) druhé odrážky nařízení Rady (EHS) č. 2658/87 ze dne 23. července 1987 o celní a statistické nomenklatuře a o společném celním sazebníku ⁽¹⁾ se Vysvětlivky ke kombinované nomenklatuře Evropské unie ⁽²⁾ mění od 1. července 2011 takto:

Na straně 342:

se vysvětlivka ke kódu KN 8521 90 00 zrušuje.

Na straně 347:

se vysvětlivky ke kódům KN 8528 71 13, 8528 71 19 a 8528 71 90 zrušují.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 256, 7.9.1987, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. C 137, 6.5.2011, s. 1.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

24. června 2011

(2011/C 185/02)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz
USD americký dolar	1,4220	AUD australský dolar	1,3473
JPY japonský jen	114,06	CAD kanadský dolar	1,3961
DKK dánská koruna	7,4587	HKD hongkongský dolar	11,0767
GBP britská libra	0,88855	NZD novozélandský dolar	1,7482
SEK švédská koruna	9,1802	SGD singapurský dolar	1,7597
CHF švýcarský frank	1,1902	KRW jihokorejský won	1 534,15
ISK islandská koruna		ZAR jihoafrický rand	9,7683
NOK norská koruna	7,7825	CNY čínský juan	9,2059
BGN bulharský lev	1,9558	HRK chorvatská kuna	7,3740
CZK česká koruna	24,378	IDR indonéská rupie	12 232,84
HUF maďarský forint	269,50	MYR malajsijský ringgit	4,3300
LTL litevský litas	3,4528	PHP filipínské peso	61,765
LVL lotyšský latas	0,7093	RUB ruský rubl	40,1300
PLN polský zlotý	3,9919	THB thajský baht	43,627
RON rumunský lei	4,2240	BRL brazilský real	2,2707
TRY turecká lira	2,3207	MXN mexické peso	16,8867
		INR indická rupie	63,9830

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

Sdělení Komise v rámci provádění směrnice Evropského parlamentu a Rady 98/79/ES ze dne 27. října 1998 o diagnostických zdravotnických prostředcích in vitro

(Text s významem pro EHP)

(Zveřejnění názvů a odkazů harmonizovaných norem v rámci směrnice)

(2011/C 185/03)

ESO ⁽¹⁾	Odkaz a název harmonizované normy (a referenční dokument)	První zveřejnění Úředním věstníku	Odkaz na nahrazovanou normu	Datum ukončení presumpce shody nahra- zované normy Poznámka 1
CEN	EN 556-1:2001 Sterilizace zdravotnických prostředků - Požadavky na zdravot- nické prostředky označované jako „STERILNÍ“ - Část 1: Poža- davky na zdravotnické prostředky sterilizované v konečném obalu	31.7.2002	EN 556:1994 + A1:1998 Pozn. 2.1	Datum ukončení platnosti (30.4.2002)
	EN 556-1:2001/AC:2006	15.11.2006		
CEN	EN 556-2:2003 Sterilizace zdravotnických prostředků - Požadavky na zdravot- nické prostředky označované jako „STERILNÍ“ - Část 2: Poža- davky na zdravotnické prostředky vyrobené za aseptických podmínek	9.8.2007		
CEN	EN 980:2008 Značky pro označování zdravotnických prostředků	23.7.2008	EN 980:2003 Pozn. 2.1	Datum ukončení platnosti (31.5.2010)
CEN	EN ISO 11737-2:2009 Sterilizace zdravotnických prostředků - Mikrobiologické metody - Část 2: Zkoušky sterility prováděné při definování, validaci a udržování sterilizačního postupu (ISO 11737-2:2009)	7.7.2010		
CEN	EN 12322:1999 Zdravotnické prostředky pro diagnostiku in vitro - Kultivační půdy pro mikrobiologii - Kritéria funkce kultivačních půd	9.10.1999		
	EN 12322:1999/A1:2001	31.7.2002	Pozn. 3	Datum ukončení platnosti (30.4.2002)
CEN	EN ISO 13485:2003 Zdravotnické prostředky - Systémy managementu jakosti - Požadavky pro účely předpisů (ISO 13485:2003)	2.4.2004	EN ISO 13488:2000 EN ISO 13485:2000 Pozn. 2.1	Datum ukončení platnosti (31.7.2009)
	EN ISO 13485:2003/AC:2009	7.7.2010		
CEN	EN 13532:2002 Obecné požadavky na diagnostické zdravotnické prostředky in vitro pro sebekontrolu	17.12.2002		
CEN	EN 13612:2002 Hodnocení funkce zdravotnických prostředků pro diagnostiku in vitro	17.12.2002		
	EN 13612:2002/AC:2002	2.12.2009		
CEN	EN 13640:2002 Zkoušení stálosti činidel pro diagnostiku in vitro	17.12.2002		
CEN	EN 13641:2002 Vyloučení nebo omezení rizika infekce spojeného s diagnostickými činidly in vitro	17.12.2002		
CEN	EN 13975:2003 Postupy odběru vzorků používané pro přejímací zkoušky diagnostických zdravotnických prostředků in vitro - Statistické aspekty	21.11.2003		

ESO ⁽¹⁾	Odkaz a název harmonizované normy (a referenční dokument)	První zveřejnění Úředním věstníku	Odkaz na nahrazovanou normu	Datum ukončení presumpce shody nahra- zované normy Poznámka 1
CEN	EN 14136:2004 Použití programů externího hodnocení jakosti při posuzování účinnosti diagnostických vyšetřovacích postupů in vitro	15.11.2006		
CEN	EN 14254:2004 Diagnostické zdravotnické prostředky in vitro - Jednorázové nádoby pro odběr vzorků humánního původu s výjimkou krve	28.4.2005		
CEN	EN 14820:2004 Jednorázové nádoby pro odběr vzorků lidské žilní krve	28.4.2005		
CEN	EN ISO 14937:2009 Sterilizace výrobků pro zdravotní péči - Obecné požadavky na charakterizaci sterilizačního činidla a vývoj, validaci a průběžnou kontrolu postupu sterilizace zdravotnických prostředků (ISO 14937:2009)	7.7.2010	EN ISO 14937:2000 Pozn. 2.1	Datum ukončení platnosti (30.4.2010)
CEN	EN ISO 14971:2009 Zdravotnické prostředky - Aplikace řízení rizika na zdravot- nické prostředky (ISO 14971:2007, Corrected version 2007-10-01)	7.7.2010	EN ISO 14971:2007 Pozn. 2.1	Datum ukončení platnosti (21.3.2010)
CEN	EN ISO 15193:2009 Diagnostické zdravotnické prostředky in vitro - Měření veličin ve vzorcích biologického původu - Požadavky na obsah a prezentaci referenčních postupů měření (ISO 15193:2009)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 15194:2009 Diagnostické zdravotnické prostředky in vitro - Měření veličin ve vzorcích biologického původu - Požadavky na obsah a prezentaci referenčních postupů měření (ISO 15194:2009)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 15197:2003 Systémy diagnostických zkoušek in vitro - Požadavky na systémy monitorování glykémie pro sebekontrolu pacientů s diabetes mellitus (ISO 15197:2003)	28.4.2005		
	EN ISO 15197:2003/AC:2005	2.12.2009		
CEN	EN ISO 17511:2003 Diagnostické zdravotnické prostředky in vitro - Měření veličin v biologických vzorcích - Metrologická návaznost hodnot přiřazených kalibrátorům a kontrolním materiálům (ISO 17511:2003)	28.4.2005		
CEN	EN ISO 18113-1:2009 Diagnostické zdravotnické prostředky in vitro - Informace poskytované výrobcem (označování štítky) - Část 1: Termíny, definice a obecné požadavky (ISO 18113-1:2009)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 18113-2:2009 Diagnostické zdravotnické prostředky in vitro - Informace poskytované výrobcem (označování štítky) - Část 2: Diagno- stická činidla in vitro pro profesionální použití (ISO 18113-2:2009)	7.7.2010	EN 375:2001 Pozn. 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18113-3:2009 Diagnostické zdravotnické prostředky in vitro - Informace poskytované výrobcem (označování štítky) - Část 3: Diagno- stické přístroje in vitro pro profesionální použití (ISO 18113-3:2009)	7.7.2010	EN 591:2001 Pozn. 2.1	31.12.2012

ESO ⁽¹⁾	Odkaz a název harmonizované normy (a referenční dokument)	První zveřejnění Úředním věstníku	Odkaz na nahrazovanou normu	Datum ukončení presumpce shody nahra- zované normy Poznámka 1
CEN	EN ISO 18113-4:2009 Diagnostické zdravotnické prostředky in vitro - Informace poskytované výrobcem (označování štítky) - Část 4: Diagnostická činidla in vitro pro sebezkoušení (ISO 18113-4:2009)	7.7.2010	EN 376:2002 Pozn. 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18113-5:2009 Diagnostické zdravotnické prostředky in vitro - Informace poskytované výrobcem (označování štítky) - Část 5: Diagnostické přístroje in vitro pro sebezkoušení (ISO 18113-5:2009)	7.7.2010	EN 592:2002 Pozn. 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18153:2003 Diagnostické zdravotnické prostředky in vitro - Měření veličin v biologických vzorcích - Metrologická návaznost hodnot katalytické koncentrace enzymů přiřazených kalibrátorům a kontrolním materiálům (ISO 18153:2003)	21.11.2003		
CEN	EN ISO 20776-1:2006 Klinické laboratorní zkoušky a diagnostické zkušební systémy in vitro - Zkoušení citlivosti původců infekcí a hodnocení účinnosti prostředků pro stanovení antimikrobiální citlivosti - Část 1: Referenční metody pro zkoušení aktivity antimikrobiálních činidel in vitro proti bakteriím způsobujícím infekční nemoci (ISO 20776-1:2006)	9.8.2007		
Cenelec	EN 61010-2-101:2002 Bezpečnostní požadavky na elektrická měřicí, řídicí a laboratorní zařízení Část 2-101: Zvláštní požadavky na zdravotnická zařízení pro diagnostiku in vitro (IVD) IEC 61010-2-101:2002 (Modifikovaná)	17.12.2002		
Cenelec	EN 61326-2-6:2006 Elektrická měřicí, řídicí a laboratorní zařízení - Požadavky na EMC - Část 2-6: Konkrétní požadavky - Lékařská zařízení pro diagnostiku in vitro (IVD) IEC 61326-2-6:2005	27.11.2008		
Cenelec	EN 62304:2006 Software lékařských prostředků - Procesy v životním cyklu softwaru IEC 62304:2006	27.11.2008		
	EN 62304:2006/AC:2008	18.1.2011		
Cenelec	EN 62366:2008 Zdravotnické prostředky - Aplikace stanovení použitelnosti na zdravotnické prostředky IEC 62366:2007	27.11.2008		

⁽¹⁾ ESO: Evropské organizace pro normalizaci:

— CEN: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË, Tel. +32 25500811; Fax +32 25500819 (<http://www.cen.eu>)

— Cenelec: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË, Tel. +32 25196871; Fax +32 25196919 (<http://www.cenelec.eu>)

— ETSI: 650 route des Lucioles, 06921 Sophia Antipolis, FRANCE, Tel. +33 492944200; Fax +33 493654716, (<http://www.etsi.eu>)

Pozn. 1: Datum ukončení presumpce shody je obvykle datum ukončení platnosti (dup) stanovené Evropskou organizací pro normalizaci. Uživatelé těchto norem se však upozorňují na to, že v některých výjimečných případech tomu může být i jinak.

Pozn. 2.1: Nová (nebo pozměněná) norma je stejného rozsahu jako norma nahrazovaná. Od uvedeného data přestává u nahrazované normy platit presumpce shody se základními požadavky směrnice.

Pozn. 2.2: Nová norma je širšího rozsahu než norma nahrazovaná. Od uvedeného data přestává u nahrazované normy platit presumpce shody se základními požadavky směrnice.

Pozn. 2.3: Nová norma je užšího rozsahu než norma nahrazovaná. Od uvedeného data přestává u (částečně) nahrazované normy platit presumpce shody se zásadními požadavky směrnice u těch produktů, jež spadají do rozsahu nové normy. Není dotčena presumpce shody se zásadními požadavky směrnice u produktů, které i nadále spadají do rozsahu (částečně) nahrazované normy, ale nespádají do rozsahu nové normy.

Pozn. 3: Dochází-li ke změnám, je referenčním dokumentem norma EN CCCC:YYYY, její předchozí změny, pokud existují, a nová, citovaná změna. Nahrazovanou normu (sloupec 3) proto tvoří norma EN CCCC:YYYY a její předchozí změny, pokud existují, ale bez nové, citované změny. Od uvedeného data přestává u nahrazované normy platit presumpce shody se základními požadavky směrnice.

POZNÁMKA:

- Veškeré informace o dostupnosti norem lze obdržet buď od Evropských organizací pro normalizaci nebo od národních orgánů pro normalizaci. Jejich seznam je v příloze směrnice Evropského parlamentu a Rady 98/34/ES ⁽¹⁾, ve znění směrnice 98/48/ES ⁽²⁾.
- Evropské normalizační organizace přijímají harmonizované normy v angličtině (CEN a Cenelec rovněž zveřejňují normy ve francouzštině a němčině). Národní normalizační orgány poté překládají názvy harmonizovaných norem do všech ostatních požadovaných úředních jazyků Evropské unie. Evropská komise není odpovědná za správnost názvů, které jsou předloženy ke zveřejnění v Úředním věstníku.
- Zveřejnění odkazů v *Úředním věstníku Evropské unie* neznamena, že uvedené normy jsou k dispozici ve všech jazycích Společenství.
- Tento seznam nahrazuje všechny předchozí seznamy zveřejněné v *Úředním věstníku Evropské unie*. Komise zajišťuje aktualizaci tohoto seznamu.
- Více informací o harmonizovaných normách je k dispozici na adrese:
http://ec.europa.eu/enterprise/policies/european-standards/harmonised-standards/index_en.htm

⁽¹⁾ Úř. věst. L 204, 21.7.1998, s. 37.

⁽²⁾ Úř. věst. L 217, 5.8.1998, s. 18.

V

(Oznámení)

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

EVROPSKÁ INVESTIČNÍ BANKA

Výzva k předkládání návrhů – Evropská investiční banka navrhuje v rámci své Akce EIB a vysokých škol na podporu výzkumu tři nové finanční podpory EIBURS

(2011/C 185/04)

Evropská investiční banka uskutečňuje většinu svých institucionálních vztahů s vysokými školami v rámci Akce EIB a vysokých škol na podporu výzkumu, která zahrnuje tři různé programy:

- **EIBURS (EIB University Research Sponsorship Programme – Program EIB na podporu výzkumu na vysokých školách),**
- **STAREBEI (STAgés de REcherche BEI – Výzkumné stáže EIB) – program financování určený mladým výzkumným pracovníkům, kteří pracují na společných projektech EIB a vysokých škol, a**
- **EIB University Networks (Sítě vysokých škol EIB) – mechanismus spolupráce pro sítě vysokých škol, které svým zaměřením významně podporují cíle skupiny EIB.**

EIBURS poskytuje granty vysokoškolským výzkumným střediskům zabývajícím se tématy výzkumu, o něž má banka velký zájem. Finanční podpory EIB do výše 100 000 EUR ročně v průběhu tří let se poskytují na základě výběrového řízení katedrám vysokých škol nebo výzkumným střediskům při vysokých školách v EU a v kandidátských a potenciálních kandidátských zemích, jež projeví o podporu zájem a mají uznané odborné znalosti v oblastech vybraných bankou, a umožní jim aktivity v těchto oblastech rozšířit. Vybraný návrh povede k celé řadě výstupů (výzkum, organizování kurzů a seminářů, vytváření sítí, šíření výsledků atd.), které budou předmětem smluvního ujednání s bankou.

Pro akademický rok 2011/2012 se v rámci programu **EIBURS** zvolily tyto tři nové oblasti výzkumu:

Evropské režimy duševního vlastnictví a jejich vliv na přenos technologií/financování duševního vlastnictví

Globální politické diskuse se ve stále větší míře soustřeďují na inovace a znalostní ekonomiku jako hnací síly dlouhodobého udržitelného růstu. V této souvislosti je nezbytným a současně náročným úkolem vyvinutí nových nástrojů financování a získání soukromých investorů pro přenos znalostí/technologií. Je třeba, aby ti, kdo působí v oblasti přenosu znalostí/technologií, lépe chápali vztah mezi právními a regulačními rámci duševního vlastnictví a jejich účinky v této oblasti. Tento požadavek se týká i lepšího chápání veřejných pobídek pro výzkumná střediska/vysoké školy a různých finančních nástrojů (fondy, partnerství, laboratoře translačního výzkumu atd.), jež mají podpořit uvádění výsledků výzkumu na trh. Otázky typu výsada profesorů, patentové právo EU a jeho uplatňování vnitrostátními kontrolními orgány, jakož i státní pobídky mají očividně velký význam pro využívání aktiv v raném stadiu, není však

k dispozici žádné systematické posouzení a srovnání. Oblast duševního vlastnictví se rychle mění, a proto je důležité zohlednit nedávný/právě probíhající vývoj. V ideálním případě by měl projekt poskytnout ucelený přehled o situaci ve všech členských státech, ačkoli by byly přijatelné i výsledky týkající se hlavních trhů inovací a duševního vlastnictví v EU.

Cílem projektu je analyzovat právní, regulativní a veřejně politická opatření v členských státech EU a zhodnotit vliv těchto opatření na ochotu a připravenost akademických institucí zapojit vnější finanční subjekty (např. fondy, nadace a další zdroje vnějšího kapitálu) do zakládání partnerství s cílem urychlit procesy přenosu technologií a duševního vlastnictví a současně stimulovat uvádění výsledků výzkumu institucí na trh. Podle možností je třeba zahrnout a zdůvodnit politická opatření a návrhy ke zlepšení přenosu znalostí v EU.

Očekávané výsledky:

Studie by mohla posoudit stávající literaturu v této oblasti a vyvodit z ní „obecné trendy“ z hlediska faktorů (např. protokoly, formy a podmínky), které mají dopad na uvádění výsledků výzkumu na trh. Práce by však měla zahrnovat případové studie týkající se institucí, které vstupují do partnerství s finančními investory (EIF může umožnit kontakt s některými společnostmi, do nichž investoval, avšak návrhy by měly obsahovat i jiné příklady). Jedním z posuzovaných aspektů je smluvní uspořádání vztahů mezi výzkumnými ústavami a finančními investory; vztah mezi výzkumnými organizacemi a podniky je dokumentován, avšak rozhraní mezi výzkumnými organizacemi a finančními subjekty není podrobně zmapováno. Jelikož se jedná o tříletou studii, zájemci jsou vybízeni k navržení lhůt pro předání mezeitímních údajů. Projekt může zahrnovat jakékoli další činnosti, které si vysokoškolské středisko přeje uskutečnit v souladu s výzkumem s pomocí finanční podpory, včetně:

- organizování kurzů, letních škol, konferencí a seminářů,
- vytváření databází,
- průzkumů.

Tento projekt by měl doplnit studii proveditelnosti financovanou ES (Generální ředitelství pro podniky a průmysl) na téma „Vytváření finančního trhu pro práva z duševního vlastnictví“ (veřejná soutěž EU č. 3/PP/ENT/CIP/10/A/NO2S003).

Analýza investičních potřeb v sektorech infrastruktury

Aby bylo možné vypracovat náležitě zaměřené veřejné politiky na podporu investic do infrastruktury, je nezbytně nutné chápat současné a budoucí investiční potřeby. Pravděpodobně však neexistuje žádná ucelená práce týkající se metodických otázek prognózování investičních potřeb. Od vysokoškolského výzkumného střediska, které dostane podporu EIBURS, se očekává, že vytvoří výzkumný program zaměřený na posouzení stávajících metodik a prognóz v oblasti potřeb investic do infrastruktury, že vypracuje jednotnou metodiku pro prognózování potřeb investic do infrastruktury a že umožní předvídaní potřeb investic do hospodářské infrastruktury v Evropě. Tato oblast výzkumu by se měla omezit jen na hospodářskou infrastrukturu, tj. na dopravu, energetiku, vodní hospodářství a IKT.

Projekt může zahrnovat jakékoli další činnosti, které si vysokoškolské středisko přeje uskutečnit v souladu s výzkumem s pomocí finanční podpory, včetně:

- organizování kurzů a seminářů,
- vytváření databází,
- průzkumů.

Rostoucí úvěrová rizika při mikrofinancování: příčiny, varovné signály, současný stav a výhled do budoucnosti

V posledním desetiletí vedl rychlý rozvoj poskytování mikrofinančních služeb domácnostem a podnikatelům s nízkými příjmy k nasycení některých trhů, např. v Maroku, Bosně a Hercegovině, Bolívii a Indii (konkrétně ve státě Andra Pradéš). Někteří dlužníci, kteří mohli získat více úvěrů od různých úvěrových institucí, sjednali tyto úvěry v příliš velké výši a dostali se do situace předlužení. Předlužení příjemců mikroúvěrů má nejen škodlivý vliv na finanční situaci a na pověst celého odvětví mikrofinancování, ale může mít i sociální a psychologické důsledky pro již zranitelné obyvatelstvo.

Zhoršení kvality aktiv v portfoliu mikroúvěrů má celou řadu příčin a faktorů, mimo jiné hospodářské prostředí, politické zásahy, nevyhovující regulační rámec, agresivní metody mikrofinančních institucí při poskytování mikroúvěrů, koncentrace v městských oblastech nebo nevhodná nabídka produktů. Vysoké míry splácení, které byly pro odvětví mikrofinancování v minulosti příznačné, jsou v některých zemích či regionech značně ohroženy a některé trhy mohou nyní utrpět značné úvěrové ztráty. Úvěrové riziko spojené s předlužením klientů je odborníky považováno za jedno z nejrychleji se zvyšujících rizik. Ozdravná opatření jsou bohužel velmi často přijímána až po vypuknutí krize splácení. Investoři proto zaujali při investování odpovědnější postoj a vzniklo několik mezinárodních iniciativ, které podporují zásady ochrany klientů, transparentnost postupů a úrokové sazby na ochranu trhů před přehřátím.

V této souvislosti vyzývá EIB k předkládání výzkumných návrhů, jejichž cílem je řešit tyto otázky:

Za jakých podmínek může odvětví mikrofinancování zachovat zdravý stav a udržitelnost aktiv a současně zvýšit svoji angažovanost na trzích s poptávkou? Jaký je současný stav úvěrového rizika, včetně úrovně předlužení klientů, v Africe a v jiných zemích, které jsou považovány za nejvíce ohrožené? Mohly by varovné signály zabránit potenciální krizi splácení ještě dříve, než skutečně vznikne? Jaké poučení si můžeme vzít z krizí, k nimž v poslední době došlo v odvětví mikrofinancování (Maroko, Bosna, Andra Praděš atd.)? Které země, zejména v Africe, jsou nejvíce ohrožené a mohly by být rovněž postiženy?

Pokud jde o geografické zaměření, návrhy by se měly soustředit zejména na africký kontinent (včetně Blízkého východu a severní Afriky).

Projekt může zahrnovat jakékoli další činnosti, které si vysokoškolské středisko přeje uskutečnit v souladu s výzkumem s pomocí finanční podpory, včetně:

- organizování akcí pro šíření poznatků,
- vytváření dodatečných databází,
- průzkumů.

Návrhy je třeba předložit v angličtině nebo francouzštině do 16. září 2011. Na návrhy předložené po tomto datu nebude brán zřetel. Návrhy je třeba zaslat na tyto adresy:

(elektronická verze)

universities@eib.org

a

(tištěná verze)

EIB-Universities Research Action
100, boulevard Konrad Adenauer
2950 Luxembourg
LUXEMBOURG

To the attention of Ms Luísa Ferreira, Co-ordinator.

Podrobnější informace o výběrovém řízení v rámci **EIBURS** a o ostatních programech a mechanismech jsou k dispozici na internetové stránce: <http://www.eib.org/universities>

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

(2011/C 185/05)

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**„SUSINA DI DRO“****č. ES: IT-PDO-0005-0779-30.06.2009****CHZO () CHOP (X)****1. Název:**

„Susina di Dro“

2. Členský stát nebo třetí země:

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin:**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 bodu 1:

Chráněným označením původu „Susina di Dro“ se poskytuje ochrana čerstvému plodu místní odrůdy švestky „Prugna di Dro“, které se obecně říká Susina di Dro.

Čerstvé plody musejí být při uvádění ke spotřebě neporušené, čisté, musejí vypadat čerstvě a zdravě, nesmějí obsahovat cizorodé látky a vykazovat nepatřičné pachy. Plody mají oválný, mírně protažený tvar s kompaktní dužinou. Pokrývá je charakteristické bělavé ojínění.

Pro čerstvé plody je typické následující zabarvení:

— slupka má barvu od fialově červené po tmavě modrou až fialovou s povlakem ojínění, občas se na ní vyskytují malá nazelenalá místa,

— dužina má žlutou nebo zeleno-žlutou barvu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Chemické vlastnosti:

Cukry – minimální hodnota při sklizni: 9,0 °Brix

Polyfenoly – minimální hodnota: 900 mg/kg

Pokud jde o organoleptické vlastnosti, produkt s CHOP „Susina di Dro“ se vyznačuje jemně aromatickou navinulou chutí a příjemnou těstovitou konzistencí.

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:

Produkce, čištění a balení musejí probíhat v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4, aby se zamezilo poškození plodů a napadením plísněmi. Kromě toho rychlé uzavření řetězce má pozitivní vliv na zachování charakteristické vrstvy ojínění, která plody pokrývá.

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

Produkt s CHOP „Susina di Dro“ musí být balen v souladu s platnými právními předpisy. Všechny typy balení se uzavírají pomocí sítky, fólie nebo víčka.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Na baleních, v nichž se produkt prodává, musí být uvedeno označení CHOP „Susina di Dro“ spolu s logem, jež je popsáno níže. Jde o stylizovanou švestku fialové barvy, již doplňují zelené listy. Doprostřed švestky je bílými písmeny vepsán nápis „SUSINA DI DRO DOP“ a okraj plodu vyplňují slova „DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA“.

Logo:



Do popisu je zakázáno dodávat jakékoli označení původu, jež není výslovně stanoveno, či doplňující označení, která by mohla spotřebitele uvádět v omyl.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti:**

Oblast produkce švestky s CHOP „Susina di Dro“ zahrnuje území následujících obcí autonomní oblasti Trento: Arco, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Calavino, Cavedine, Fiavè, Dorsino, Drena, Dro, Lasino, Lomaso, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, San Lorenzo in Banale, Stenico, Tenno, Terlago, Vezzano a Trento. Pokud jde o Trento, oblast se omezuje na obvody Cadine, Sopramonte, Sant'Anna, Vigolo Baselga a Baselga del Bondone.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí:**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti:*

Oblast produkce švestky s CHOP „Susina di Dro“ se vyznačuje jedinečností klimatu, za niž vděčí rovněž blízkosti jezera Lago di Garda. I když se oblast nachází v srdci hřebenu Alp, jsou zde velmi příjemné teploty, jež během roku dosahují průměru 12,4 °C. Oblast se rovněž těší dlouhému období intenzivního světla, jež je spjato s téměř stále bezoblačným nebem. Denní světlo trvá v průměru 10 hodin, tj.

36 000 vteřin celkového nahromaděného slunečního svitu (průměrný údaj k 21. červnu každého roku). Rovněž v zimních měsících, které se v předalpské oblasti Itálie, stejně jako ve střední a západní Evropě, vyznačují hustými mlhami, dosahuje sluneční svit 100–120 hodin měsíčně, tj. v průměru 3–4 hodiny slunečního svitu denně. Tento jev je způsoben zejména periodickým systémem větrů, tj. střídáním proudů sestupujících z údolí a proudů stoupajících vzhůru („Òra del Garda“) z jezera. Zejména „Òra del Garda“, druh vlahého větru, kromě toho, že zaručuje bezoblačnost nebe, v zimě brání příchodu studených větrů ze severu, zatímco v létě prospěšně zmírňuje nejvyšší odpolední teploty, které by jinak měly nepříznivý dopad na fenolovou složku plodu a na hromadění cukrů. V oblasti produkce švestky s CHOP „Susina di Dro“ jsou tedy zimní období zvláště mírná a během léta přicházejí období sucha a extrémní teploty pouze sporadicky. K těmto vlastnostem je třeba dodat vysokou kvalitu půdy na pozemcích, jež byla z geologického pohledu utvářena procesem usazování na dně moře. Pozemky se prakticky v celé oblasti vyznačují mírně alkalickou reakcí. Ta je podmínkou pro lepší dostupnost a dynamičnost minerálů, a to zejména v případě absorpce fosforu, vápníku a hořčíku.

5.2 Specifičnost produktu:

Švestka „Susina di Dro“ je autochtonní odrůda, jež se již po dlouhou dobu pěstuje v údolí řeky Sarca, kde se geneticky stabilizovala.

Nezanedbatelnou hodnotou švestky s CHOP „Susina di Dro“ je její obsah polyfenolů, jež určujícím způsobem ovlivňují organoleptické vlastnosti, barvu a vůni plodu a z farmakologického hlediska jsou velmi zajímavé.

Plody se rovněž vyznačují minimálním obsahem cukrů, jež je určující pro typickou sladko-kyselou chuť tohoto místního ekotypu.

Studie zveřejňované od roku 1975 jsou dokladem pozornosti, jež byla věnována jedinečnosti těchto plodů, pokud jde o obsah polyfenolů a cukrů. Tyto údaje shromážděné v některých nedávno vypracovaných studiích svědčí o tom, jak jsou vlastnosti produktu „Susina di Dro“ dlouhodobě konkrétně uznávány a současností potvrzeny.

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

Odrůdu švestky „Prugna di Dro“ vyšlechtili v oblasti produkce během staletí místní zemědělci, kteří získávali nové stromy převážně ze semen nebo výhonků kořenů, přičemž neustále usilovali o genetické vylepšování celé odrůdy. Opírali se o fenotypické znaky spojené především s produkčními vlastnostmi stromů a organoleptickými vlastnostmi plodů.

Tvorba a hromadění polyfenolů a cukrů ve švestkách s CHOP „Susina di Dro“ úzce souvisí s klimatem v oblasti produkce a zejména s množstvím slunečního záření, jemuž jsou stromy vystaveny a jež určuje teplotu prostředí. Tyto klimatické faktory sehrávají zásadní úlohu v úrovni a v rytmu aktivity enzymů v metabolismu fenolů a v mechanismech fotosyntézy, jež jsou určující pro hromadění uhlovodíků a tudíž cukrů.

Tyto biologické jevy souvisí s podmínkami prostředí v oblasti produkce, jež jsou zvláště příznivé, jelikož jsou spojeny se zmírňujícím vlivem největšího italského jezera „Lago di Garda“ a větrů od něj vanoucích (brízy). Zvláštní význam má typická bríza „Òra del Garda“, která vane v odpoledních hodinách a zaručuje tak bezoblačné nebe a zmírňuje nejvyšší letní teploty.

Hromadění pigmentů ve slupce – anthokyanu způsobujícího fialově modré zabarvení – závisí především na stupni záření, které na plody dopadá, zatímco obsah cukru je spjat s teplotami prostředí, jež díky zmírnění od bríz zabraňují stresu, kterému by plody během pěstování mohly být vystaveny.

V oblasti produkce švestek s CHOP „Susina di Dro“ má pěstování tohoto ovoce i ze společensko-hospodářského hlediska zásadní význam a lze je porovnat s pěstováním vinné révy či jabloní.

Pěstování švestek má totiž v kultuře oblasti již po staletí hluboké kořeny, o čemž svědčí zmínky ve 42 oddílech listin *Carte di Regola* pro oblast při řece Sarca „Piano del Sarca“ pocházející z roku 1284.

V nedávných dobách všichni obyvatelé údolí řeky Sarca, kteří měli vždy zájem na co nejlepším využití specifických kvalit švestek s CHOP „Susina di Dro“, zintenzivnili své úsilí v kulturní oblasti, a to propojením turistiky, územního rozvoje a zemědělsko-potravinářského odvětví. Z významných iniciativ je třeba zmínit setkání „Settimana del Prugno Fiorito di Dro“, jež bylo pořádáno od počátku 70. let. Toto setkání se poté přeměnilo na moderněji pojatou událost, která se koná v srpnu a jež se nazývá „Dro: il tempo delle prugne“ (Dro: doba švestek).

Odkaz na zveřejnění specifikace:

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

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní postup námítky tím, že zveřejnil návrh uznání chráněného označení původu „Susina di Dro“ v *Úředním věstníku Italské republiky* č. 100 ze dne 2. května 2009.

Úplné znění specifikace produkce je k dispozici na internetové adrese:

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

nebo

lze přímo vstoupit na domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (<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

(2011/C 185/06)

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.

SHRNUTÍ

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„TOLMINC“

č. ES: SL-PDO-0005-0422-29.10.2004

CHOP (X) CHZO ()

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. příslušný orgán členského státu:

Název: Ministerstvo zemědělství, lesnictví a potravinářství
Adresa: Dunajska cesta 22
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tel. +386 14789109
Fax +386 14789055
E-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Žadatel:

Název: Sirarsko društvo Tolminc
Adresa: Rutarjeva 35
SI-5220 Tolmin
SLOVENIJA
Tel. +386 53891075
Fax —
E-mail: davorin.koren@tnp.gov.si
Složení: Producenti/zpracovatelé(X) Jiné ()

3. Druh produktu:

Třída 1.3 Sýry

4. Specifikace:

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

4.1 Název:

„Tolminc“

4.2 Popis:

„Tolminc“ patří mezi tvrdé, plnotučné sýry. Surovinou pro produkci sýru „Tolminc“ je čerstvé nebo termizované kravské mléko produkované ve vymezené zeměpisné oblasti.

Forma a rozměry: bochník o hmotnosti 3,5–5 kg s průměrem 23–27 cm a výšce 8–9 cm.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Vnější vzhled: sýr má hladkou kůru slámově žluté barvy.

Řez: hmota uvnitř sýra je pružná, žluté barvy s občasnými otvory velikosti čočky nebo hrášku.

Chuť a vůně: vůně je výrazná a nevykazuje cizorodé pachy; sýr má sladkou a pikantní chuť.

Chemické složení: sušina nejméně 60 % a nejméně 45 % tuku v sušině.

Sýr musí zrát nejméně šedesát dní.

4.3 Zeměpisná oblast:

Produkce mléka a sýru „Tolminc“ probíhá v oblasti Zgornje Posočje, jež zahrnuje obce Kobarid, Tolmin a Bovec.

Zeměpisná oblast je na západě omezena hranicí s Itálií a jinak vnějšími okraji obcí ležícími mezi obcemi Kamno a Log pod Mangartom, tj.: Kamno, Volče, Čiginj, Volčanski Ruti, Sela pri Volčah, Gorenji Log, Tolminski Lom, Dolgi Laz, Kanalski Lom, Grudnica, Slap ob Idrijci, Dolenja Trebuša, Gorenja Trebuša, Stopnik, Daber, Gorski Vrh, Bukovski vrh, Grahovo ob Bači, Hudajužna, Porezen, Podbrdo, Petrovo Brdo, Bača pri Podbrdu, Kal, Stržišče, Rut, Grant, Knežke Ravne, Ljubinj, Tolminske Ravne, Čadrg, Krn, Soča, Trenta, Log pod Mangartom.

Zmíněné okrajové obce se nacházejí ve vymezené zeměpisné oblasti.

4.4 Důkaz původu:

Vysledovatelnost sýra „Tolminc“ je zajištěna díky níže uvedeným postupům a opatřením:

Produkce mléka: Mléko se musí produkovat ve vymezené zeměpisné oblasti. Vedením plemenné knihy je zajištěno odpovídající složení chovného plemene. Chovatelská zařízení rovněž vedou záznamy o dávkách krmiva a nákupu krmiva nebo krmných surovin.

Svoz mléka: Mléko určené pro produkci sýru „Tolminc“ se musí svážet a uskláňovat odděleně od mléka pro jiné využití. Vedou se záznamy o množství mléka denně prodaného jednotlivými zemědělskými podniky.

Výroba mléčných výrobků: Výrobci sýra „Tolminc“ vedou záznamy o množství denně zpracovaného mléka a vyrobeného sýra podle jednotlivých šarží. Šarží se rozumí množství sýra vyrobeného z jedné koagulace mléka. Byla-li během jednoho dne vyrobena pouze jedna šarže sýra, odpovídá datum produkce rovněž označení šarže.

Zrání sýru: Aby se zajistilo, že každá šarže sýra zraje alespoň šedesát dní, vedou výrobci o zrání sýra záznamy. Datum výroby sýra odpovídá datu, kdy začíná zrání sýra.

4.5 Metoda produkce:

Sýr „Tolminc“ se vyrábí z čerstvého nebo termizovaného (57 °C–68 °C) kravského mléka vyprodukovaného ve vymezené zeměpisné oblasti. Alespoň 80 % mléka určeného k výrobě sýra „Tolminc“ musí být od krav plemene hnědého skotu. Krávy jsou krmeny jadrným krmivem (pastva, seno, silážovaná píce) ze zeměpisné oblasti, které musí tvořit alespoň 75 % sušiny obsažené v denní krmné dávce.

Sýr „Tolminc“ se vyrábí z uleželého mléka, k němuž se může před koagulací přidat čerstvé mléko. Uležení mléka trvá alespoň dvanáct hodin, po jejichž uplynutí se získá autochtonní mikroflóra, která zajišťuje odpovídající úroveň kyselosti. Pro urychlení kvašení lze použít doma připravené kvasné kultury (získané uležením malého množství mléka při vysoké teplotě po alespoň dvanáct hodin) nebo upravené kvasné kultury. Po přidání syřidla dochází ke koagulaci mléka, která trvá 25–35 minut při teplotě 32 °C až 34 °C. Zpracováním koagulátu se urychluje proces extrakce syrovátky a je umožněno získání syrových zrn odpovídajícího rozměru. V první fázi se tvrdý koagulát nejprve

nakrájí na velké čtverce. Poté se zrna rozdrobí na kousky o velikosti ořechu. Správné konzistence syrového zrna je dosaženo zahřátím a usušením. Sýrové zrno se zahřeje na teplotu 44–48 °C a poté usuší, a to za stálého míchání, než se dosáhne odpovídající konzistence. Tvarování sýra a oddělení syrového zrna od syrovátky lze provádět různými způsoby, a to v závislosti na možnostech a dostupném technickém vybavení jednotlivých sýráren. Lisování sýra trvá šest až dvanáct hodin v náležitě vyhřívaných prostorách. Obracením sýra během lisování se má urychlit extrakce syrovátky, rovnoměrně rozptýlit voda obsažená v sýru a docílit lepšího tvaru sýra. Sýr „Tolminc“ se vloží na 24 až 48 hodin do solného roztoku.

Po solení se každý bochník sýra označí datem, kdy začíná zrání sýra, a opatří se označením šarže. Sýr musí zrát nejméně dva měsíce. Během zrání musí být sýru věnována péče (musí se obracet, otírat, čistit).

4.6 Souvislosti:

Historie a tradice spjaté s produkcí sýra v zeměpisné oblasti

První zmínky o „sýru Tolminc“ pocházejí ze 13. století, kdy se sýr používal jako prostředek pro placení daní tehdejšími majitelům půdy. Poprvé se objevuje pod názvem „Formaggio di Tolmino – Tolminski sir“ v roce 1756 v ceníku sýrů ve městě Udine.

Ke kvalitě sýra „Tolminc“ velmi přispěli různí „mistři – sýraři“, kteří již koncem 19. století pod záštitou sdružení zemědělců v Gorici přišli do oblasti Tolmina a pomohli místním výrobcům vyřešit problémy s jeho výrobou. V roce 1886 byl na horských pastvinách Razor pod vedením Švýcara Thomase Hitze vyprodukován tento tvrdý sýr. Sýr „Tolminc“ se po staletí neustále vyvíjel, až se stal součástí tradice a kultury lidu, který ho vždy vyráběl a vyrábí jej i dnes.

Sýr „Tolminc“ se těší velice dlouhé a bohaté tradici, která odkazuje na počátky pastevectví ve vysokohorských oblastech. Horské pastviny se vyznačují neustálým pohybem skotu mezi údolními a vysokohorskými pastvinami. Tato skutečnost byla zásadní pro vypracování základů způsobu krmení. Tento hospodářský cyklus každoročně začínal přesunem skotu z údolních vesnic do níže položených pastvin. Na konci června byl skot odváděn do vysokých hor, kde se pásal a kde se vyráběl sýr až do začátku září, kdy se skot začal navracet do nižších poloh. Skot tam zůstával až do doby, kdy napadl první sníh. Výše zmíněný hospodářský cyklus je pro chovatele skotu v oblasti Zgornje Posočje dodnes běžnou praxí.

Přírodní podmínky

Oblast Zgornje Posočje se nalézá v místě, na něž má vliv jak středomořské, tak alpské podnebí. Právě z tohoto důvodu se Zgornje Posočje těší jedinečným přírodním podmínkám, jež se prostřednictvím jadrného krmiva vyprodukovaného v zeměpisné oblasti odrážejí v kvalitě mléka a následně v konečném produktu po zpracování.

Zgornje Posočje patří mezi oblasti s největším množstvím srážek ve Slovinsku. Za to vděčí přílivu vlhkého vzduchu, který přes Slovinsko vane ze Středozemního moře až po poměrně vysokou bariéru hor, kterou tvoří západní Julské Alpy. Otevřenost území podél údolí řeky Soča směrem ke Středozemnímu moři ještě více zaručuje vliv moře. Průměrné roční teploty vzduchu se v Tolminu pohybují kolem 11 °C, přičemž průměrná teplota v lednu je zhruba 1 °C a v červenci překračuje 18 °C.

Teplejší submediteránní podnebí má velký vliv na složení vegetace tím, že alpské vegetaci v oblasti Posočje dodává osobitý vzhled. Charakteristické vlastnosti vegetace dané ze submediteránním podnebím jsou rovněž zřetelné ve strmých alpských skalních stěnách, které jsou na rozdíl od stěn v oblasti Gorenjska pokryty vegetací a lze u nich cítit zvláštní a silnou „vůni divočiny“. Flóra horských a předalpských luk je v oblasti Zgornje Posočje značně bohatá a různorodá. Tato různorodost druhů je dána nedávnou geologickou minulostí (poloha na jižní straně ledovce pocházejícího z doby ledové), složením skal (vápenec nebo dolomit, občas s příměsí slínu, jílovce a rohovce) a podnebím (vlhko, poměrně teplé horské klima). Nejvýraznějším rysem místní vegetace je skutečnost, že se v oblasti vyskytují jedinečné druhy. Některé z travních porostů (pastviny, louky pro produkci sena, předalpské a alpské louky) v oblasti Zgornje Posočje se rovněž vyznačují výskytem některých vzácných druhů. Díky vlivu submediteránního podnebí se vícero druhům mírného pásu daří rovněž ve vysokohorských plochách určených pro produkci sena.

Bohatá mikroflóra rovněž sehrává důležitou úlohu při výrobě sýra „Tolminc“. Díky uležení syrového mléka nebo použití doma připravených kvasných kultur je sýru vtisknuta známka prostředí a prospěšná autochtonní mikroflóra zabraňuje bujení škodlivých mikroorganismů.

4.7 Kontrolní subjekt:

Název: Bureau Veritas d.o.o.

Adresa: Linhartova cesta 49a

SI-1000 Ljubljana

SLOVENIJA

Tel. +386 14757600

Fax +386 14747601

E-mail: info@si.bureauveritas.com

4.8 Označování:

Sýry, které splňují všechny požadavky specifikace, jsou označeny jménem producenta, názvem a logem „Tolminc“ (uvedeno níže), příslušným symbolem Společenství a vnitrostátním symbolem jakosti. Na označení musí být rovněž uvedeno, zda byl sýr vyroben ze syrového nebo termizovaného mléka.

Producenti mohou sýr opatřit doplňkovým označením, pokud zrál více než dva měsíce, krávy nebyly vykrmovány silážovanou pící nebo pokud byl sýr vyroben v horské sýrárně.

Tolminc®

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

(2011/C 185/07)

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

„ARMAGH BRAMLEY APPLES“

č. ES: UK-PGI-005-0792-16.10.2009

CHZO (X) CHOP ()

1. Název:

„Armagh Bramley Apples“

2. Členský stát nebo třetí země:

Spojené království

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:

Armagh Bramley Apple je odrůda velkých zelených, čerstvých jablek určených na zpracování. Na slupce může být načervenalé zabarvení a dužnina je bílá s nádechem zelené. Jablka jsou velká, o průměru od 60 do 120 mm. Nejsou tak rovnoměrně okrouhlá, jako je tomu u jiných jablek odrůdy Bramley, jsou ze stran zploštělá, s kališní žebernatou částí a s velkou prohlubní u stopky, která je pootevřená.

Základní barva je zelená s načervenalým nádechem, kališní lístky jsou hnědé s jemným chmýřím a stopka je krátká a silná.

Dužnina je bílá s nazelenalým nádechem a konzistence je pevná a šťavnatá.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

Nepoužije se.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

Nepoužije se.

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

Jablka musí být pěstována ve vymezené oblasti.

Odrůda Armagh Bramley Apples se pěstuje ve velmi úrodných půdách daného regionu, písčitohlinitých s naplaveninami nebo s jílem. Ve všech sadech jsou hranice pozemku tvořeny bohatými živými ploty ze smíšených lesních porostů, které je chrání před mrazivými severními a severovýchodními větry vanoucími v určitých obdobích na jaře.

Bez ohledu na stáří nebo velikost jabloní se veškeré prořezávání v létě a v zimě provádí ručně. V zájmu získání stálé úrody a rovnoměrné kvality vyžaduje ošetřování stromů dovedností získané léty zkušeností s úpravou tvaru a koruny během zimního a letního prořezu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Pěstitelé z Armaghu jsou hrdi na to, že při produkci jablek odrůdy Armagh Bramley zachovávají správnou zemědělskou praxi. V období květu dochází zpravidla k opylení včelami medonosnými a veškeré postřiky jsou prováděny s ohledem na ochranu těchto včel i jiného užitečného hmyzu a zároveň i širšího životního prostředí.

V sadech s odrůdou Armagh Bramley se hojně využívá hnojení na list, a to jak pouze jednou živinou, tak směsí hnojiv získaných z mořských řas, které se pravidelně zařazují do běžného programu postřiků.

Jablka se sklízí ručně od začátku září do konce října. Doba sklizně je závislá na ročním období, trhu, zralosti plodů, stáří stromů i podnoží. Pěstitelé často rozhodují o začátku sklizně podle velikosti plodů a rychlosti jejich růstu na konci léta nebo na začátku podzimu. Většina jablek se sklízí, jakmile dosáhnou minimálního průměru 75 mm, ale před tím, než dozrají do takové míry, kdy je více než 20 % uložených sacharidů přeměněno ze škrobu na cukr.

Stejně jako jsou sady ručně prořezávány, jsou i všechny plody sklizeny a tříděny ručně. Česači jsou vyškoleni, aby při zacházení s plody nedocházelo k poškození slupky nebo dužniny. To je u této odrůdy velmi důležité, protože podstatná část sklizně se skladuje v ochranné atmosféře, aby mohla být na trh dodávána po celý rok.

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

Nepoužije se.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Nepoužije se.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Armagh Bramley Apples jsou pěstována v těchto tradičních pěstitelských farnostech v arcidiecézi Armagh, kterou tvoří hrabství Armagh a Tyrone a část hrabství Londonderry:

Ballygawley, Beragh, Bessbrook, Cloghogue, Clonoe, Coagh, Coalisland, Cookstown, Crossmaglen, Cullyhanna, Donaghmore, Dromintree, Dungannon, Eglisli, Keady, Derrynose & Madden, Kildress, Killcluney, Killeeshill, Kilmore, Lissan, Loughgall, Magherafelt, Middletown, Middle Killeavy, Moneymore, Moy, Mullaghbawn, Newbridge, Pomeroy, Portadown, Tandragee, Termonmaguirc, Whitecross.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Vymezená oblast je pod vlivem klimatických podmínek atlantického podnebí s ročními srážkami až 2 000 mm (80 palců) a s průměrnými teplotami 3 °C (v zimě) až 18 °C (v létě), které ovlivňuje Golfský proud. Tyto faktory přispívají spolu s kvalitou půdy vymezené oblasti, která je bohatá, úrodná a obsahuje zejména velké množství vápníku, ke specifičnosti dané oblasti.

Vzhledem k severnější zeměpisné poloze je zde méně slunečního svitu než v jiných oblastech, kde se pěstuje odrůda Bramley, a fotosyntéza proto vyžaduje nižší hustotu stromů, aby se stromy mohly více rozrůstat do šířky. Chladnější podnebí než v jiných pěstitelských oblastech odrůdy Bramley znamená, že růst jablek Armagh Bramley Apple není tak rovnoměrný a že je méně ohrožován škodlivým hmyzem. Insekticidy je tudíž nutné použít jen jednou za sezonu. Toto omezené používání insekticidů je patrné i na nižším množství reziduí. Díky nižším teplotám je zde také delší vegetační období. Pro vymezenou oblast jsou charakteristické zvláštní kopce (drumlíny) s řadou menších říček. Bohatá půda a vyšší množství srážek rovněž znamená, že zde není třeba uměle zavlažovat.

5.2 Specifičnost produktu:

Podnebí vymezené oblasti a půda mají přímý vliv na pověst produktu. Delší vegetační období související s nižšími teplotami charakteristickými pro tuto oblast umožňuje růst větších plodů méně pravidelného tvaru, s vysokým obsahem kyseliny, který je typický pro jablka na zpracování, a se silnějším charakteristickým aroma.

Armagh Bramley Apples jsou známa tím, že si při kuchyňské úpravě uchovávají svou chuť a že zůstávají pevnější než jiné odrůdy Bramley. To rovněž přispívá k jejich pověsti, že si lépe udržují svoji kvalitu a že se dají lépe skladovat (12 až 13 měsíců) než jablka Bramley z jiných oblastí.

Jablka Armagh Bramley Apples se od jiných odrůd Bramley rovněž liší tím, že jsou zelená s občasným červeným zabarvením, ale bez vyvinutých pruhů. Kromě toho má Armagh Bramley Apple méně kulatý tvar než jiné odrůdy vzhledem k chladnějšímu podnebí, kvůli kterému dochází k nepravidelnému růstu. Jablka se vyznačují silnější výraznou chutí.

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

Jablko odrůdy Bramley se dostalo do Armaghu poprvé v roce 1884, kdy bylo do Severního Irsku dovezeno 60 sazenic. Do roku 1921 bylo touto odrůdou osázeno sedm tisíc akrů a Bramley se stala hlavní odrůdou pěstovanou v Armaghu. Se zpracováním jablek se začalo v roce 1903 a vedoucí zpracovatelé v Severním Irsku se stále nacházejí v hrabství Armagh, blízko hlavních sadů, odkud dodávky jablek pocházejí.

Jablko odrůdy Bramley má jedinečnou texturu a chuť, které mu zaručují výsadní postavení krále kuchyňských jablek. Uchovává si svoji výraznou chuť během celé kuchyňské úpravy. Jablko odrůdy Bramley je jediným jablkem na světě s těmito vlastnostmi. Armagh Bramley Apple je známé svojí pevnější konzistencí, díky níž může být déle skladováno a kterou si také déle udrží při kuchyňské úpravě.

Chladnější klima také ovlivňuje méně kulatý tvar, než mají jiné odrůdy Bramley. Chladnější počasí vede k nerovnoměrnému opylení semeníků jednotlivých plodů. Semeníky oplodněné jako první rostou a rozvíjejí se rychleji než ostatní, což znamená, že se u Armagh Bramley Apples objevuje jejich charakteristický nekulatý tvar.

Sady s odrůdou Armagh Bramley Apple se nacházejí neobvykle vysoko na severu, a v důsledku toho je množství vypěstovaných jablek menší, ale plody jsou aromatictější. Náklady na pěstování odrůdy Bramley jsou proto vysoké.

Díky výjimečným podmínkám pěstování v Armaghu vznikají pevnější plody s tvrdší dužninou, než by mohly být vypěstovány jinde. Přispívá k tomu i bohatá, úrodná půda s vysokým obsahem vápníku a základních živin a dostatečné zásobování vodou.

Armagh je znám po celém Irsku jako „Orchard County“ (hrabství sadů), kde se jablka pěstují již 3 000 let. Podle legendy zasadil sv. Patrik jablko v Ceangobě, historickém sídlišti východně od města Armagh.

Svoji pověst jako „Orchard County“ má Armagh výhradně kvůli jablkům Armagh Bramley Apple. Odrůda Bramley činí 99 % veškerého nejlepšího ovoce v Severním Irsku a 95 % nejlepšího ovoce Severního Irsku se pěstuje v Armaghu.

V celé kultuře i zvycích této oblasti se na Armagh odkazuje jako na „Orchard County“, od tradičních lidových písní až po místní sportovní družstva.

Pojem „Orchard“ (sad) se stal pro Armagh synonymem jenom díky jablkům Armagh Bramley Apple, nicméně používá jej ve vymezené oblasti řada společností, které nemají s odrůdou Bramley nic společného. Je to proto, že díky označení „Orchard“, které se zakládá na věhlasu této odrůdy, lze oblast okamžitě rozpoznat.

Místní restaurace aktivně propagují jídla připravená z místních jablek, např. „Armagh Bramley apple pie“, „Armagh Bramley Apple Sorbet“ a „Armagh Bramley Apple Crumble“. Pořádají se soutěže o nejlepší recepty s těmito jablky – recepty na předkrmy (např. *Bramley Apple Soup* nebo *Ulster Delight*), hlavní jídla (např. *Pork with Bramley Apple Stuffing*) i moučníky (např. *Armagh Bramley Apple Cake*, *Bramley Toffee Pudding*, *Armagh East Coast Soufflé*) – a existuje dokonce místní hrnčír vyrábějící keramiku inspirovanou okolními sady, která nese značku „Bramley Apple Range“.

Na význam jablka *Armagh Bramley Apple* pro danou oblast ukazuje nejen skutečnost, že v tomto odvětví je zaměstnáno až 1 500 místních obyvatel, ale že se stále konají tradiční akce, jako např. týden jablek nebo říjnový festival jablek. Poslední neděli v květnu se říká „neděle rozkvetlých jabloní“, protože místní sady jsou v tuto dobu mořem růžovobílých květů. Turisté mohou sady navštívit a na trhu kvetoucích jabloní ochutnat místní jablečné koláče a zapít je místním jablečným vínem.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

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

<http://www.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/armaghbramleyapples.pdf>

CENY PŘEDPLATNÉHO NA ROK 2011 (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 DVD	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 DVD (souhrnný)	22 úředních jazyků EU	400 EUR ročně
Dodatek k Úřednímu věstníku (řada S), DVD, jedno vydání týdně	mnohojazyčné: 23 úředních jazyků EU	300 EUR ročně
Úřední věstník EU, řada C – Výběrová řízení	jazyky, kterých se týká výběrové řízení	50 EUR ročně

Předplatné *Úředního věstníku Evropské unie*, který vychází v úředních jazycích Evropské unie, je k dispozici ve 22 jazykových verzích. Zahrnuje řady L (Právní předpisy) a C (Informace a oznámení).

Každá jazyková verze má samostatné předplatné.

V souladu s nařízením Rady (ES) č. 920/2005, zveřejněným v Úředním věstníku L 156 ze dne 18. června 2005, které stanoví, že orgány Evropské unie nejsou dočasně vázány povinností sepsávat všechny akty v irštině a zveřejňovat je v tomto jazyce, je Úřední věstník vydávaný v irském jazyce prodáván zvlášť.

Předplatné dodatku k Úřednímu věstníku (řada S – Dodatek k *Úřednímu věstníku Evropské unie*) zahrnuje znění ve všech 23 úředních jazycích na jednom mnohojazyčném DVD.

Předplatné *Úředního věstníku Evropské unie* opravňuje na požádání k obdržení různých příloh Úředního věstníku. Předplatitelé jsou na vydávání příloh upozorňováni prostřednictvím „oznámení čtenářům“ zveřejňovaného v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Prodej a předplatné

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>



Úřad pro publikace Evropské unie
2985 Lucemburk
LUCSEMBURSKO

CS