



Oznámení č.	Obsah	Strana
IV <i>Informace</i>		
INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE		
Rada		
2012/C 186/01	Oznámení určené osobám, skupinám a subjektům zařazeným na seznam uvedený v čl. 2 odst. 3 nařízení Rady (ES) č. 2580/2001 o zvláštních omezujících opatřeních namířených proti některým osobám a subjektům s cílem bojovat proti terorismu (viz příloha nařízení Rady (EU) č. 542/2012)	1
2012/C 186/02	Oznámení pro osoby, na něž se vztahují omezující opatření stanovená rozhodnutím Rady 2011/486/SZBP prováděným prováděcím rozhodnutím Rady 2012/334/SZBP a nařízením Rady (EU) č. 753/2011 prováděným prováděcím nařízením Rady (EU) č. 543/2012 o omezujících opatřeních vzhledem k situaci v Afghánistánu	3
2012/C 186/03	Oznámení pro osoby a subjekty, na něž se vztahují omezující opatření stanovená v rozhodnutí Rady 2011/782/SZBP, prováděném prováděcím rozhodnutím Rady 2012/335/SZBP, a v nařízení Rady (EU) č. 36/2012, prováděném prováděcím nařízením Rady (EU) č. 544/2012 o omezujících opatřeních vzhledem k situaci v Sýrii	5
Evropská komise		
2012/C 186/04	Směnné kurzy vůči euru	6

V Oznámení

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

Evropská komise

2012/C 186/05	Výzva k předkládání návrhů ohledně společného pracovního programu ENIAC Joint Undertaking ...	7
---------------	---	---

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ SPOLEČNÉ OBCHODNÍ POLITIKY

Evropská komise

2012/C 186/06	Oznámení o nadcházejícím pozbytí platnosti některých antidumpingových opatření	8
---------------	--	---

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2012/C 186/07	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc COMP/M.6570 – UPS/TNT Express) ⁽¹⁾	9
2012/C 186/08	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc COMP/M.6620 – Platinum Equity/Caterpillar Logistics Services) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	10

JINÉ AKTY

Evropská komise

2012/C 186/09	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.....	11
2012/C 186/10	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.....	18



⁽¹⁾ Text s významem pro EHP

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

RADA

Oznámení určené osobám, skupinám a subjektům zařazeným na seznam uvedený v čl. 2 odst. 3 nařízení Rady (ES) č. 2580/2001 o zvláštních omezujících opatřeních namířených proti některým osobám a subjektům s cílem bojovat proti terorismu

(viz příloha nařízení Rady (EU) č. 542/2012)

(2012/C 186/01)

Osobám, skupinám a subjektům uvedeným na seznamu v nařízení Rady (EU) č. 542/2012 se oznamují tyto skutečnosti ⁽¹⁾.

Rada Evropské unie rozhodla, že důvody pro zařazení osob, skupin a subjektů uvedených na výše zmíněném seznamu osob, skupin a objektů, na něž se vztahují omezující opatření podle nařízení Rady (ES) č. 2580/2001 ze dne 27. prosince 2001 o zvláštních omezujících opatřeních namířených proti některým osobám a subjektům s cílem bojovat proti terorismu ⁽²⁾, jsou stále platné. Rada tudíž rozhodla ponechat tyto osoby, skupiny a subjekty na seznamu.

Nařízení (ES) č. 2580/2001 stanoví, že všechny finanční prostředky a jiné finanční a hospodářské zdroje patřící dotčeným osobám, skupinám a subjektům se zmrazují a že žádné finanční prostředky ani jiné finanční a hospodářské zdroje jim nesmějí být přímo ani nepřímo zpřístupněny.

Dotčené osoby, skupiny a subjekty se upozorňují na to, že mají možnost požádat příslušné orgány daného členského státu (členských států) uvedené v příloze nařízení, aby jim vydaly povolení použít zmrazené finanční prostředky na základní potřeby nebo konkrétní platby v souladu s čl. 5 odst. 2 daného nařízení. Aktualizovaný seznam příslušných orgánů je dostupný na internetu na této adrese:

http://ec.europa.eu/comm/external_relations/cfsp/sanctions/measures.htm

Dotčené osoby, skupiny a subjekty mohou požádat Radu o odůvodnění jejich ponechání na výše uvedeném seznamu (pokud jim toto odůvodnění ještě nebylo sděleno) na této adrese:

Council of the European Union
(Attn: CP 931 designations)
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ Úř. věst. L 165, 26.6.2012, s. 12.

⁽²⁾ Úř. věst. L 344, 28.12.2001, s. 70.

Dotčené osoby, skupiny a subjekty mohou kdykoliv zaslat Radě na výše uvedenou adresu žádost, aby přezkoumala rozhodnutí zařadit je na seznam a ponechat je na tomto seznamu, a podložit ji příslušnými doklady. Žádosti budou po obdržení posouzeny. V této souvislosti se osoby, skupiny a subjekty upozorní na skutečnost, že Rada provádí pravidelný přezkum daného seznamu v souladu s čl. 1 odst. 6 společného postoje 2001/931/SZBP. Mají-li být žádosti posouzeny v rámci nadcházejícího přezkumu, měly by být předloženy do dne 27. srpna 2012.

Dotčené osoby, subjekty a orgány se rovněž upozorňují na to, že mají možnost vznést námitky proti nařízení Rady u Tribunálu Evropské unie v souladu s podmínkami stanovenými v čl. 263 odst. 4 a 6 Smlouvy o fungování Evropské unie.

Oznámení pro osoby, na něž se vztahují omezující opatření stanovená rozhodnutím Rady 2011/486/SZBP prováděným prováděcím rozhodnutím Rady 2012/334/SZBP a nařízením Rady (EU) č. 753/2011 prováděným prováděcím nařízením Rady (EU) č. 543/2012 o omezujících opatřeních vzhledem k situaci v Afghánistánu

(2012/C 186/02)

Osobám, které jsou uvedeny v příloze rozhodnutí Rady 2011/486/SZBP prováděného prováděcím rozhodnutím Rady 2012/334/SZBP ⁽¹⁾ a v příloze I nařízení Rady (EU) č. 753/2011 prováděného prováděcím nařízením Rady (EU) č. 543/2012 ⁽²⁾ o omezujících opatřeních vzhledem k situaci v Afghánistánu, se dávají na vědomí následující informace.

Rada bezpečnosti OSN přijala rezoluci č. 1988 (2011) o zavedení omezujících opatření namířených proti osobám a subjektům určeným před datem přijetí této rezoluce jako Taliban a dalším osobám, skupinám, podnikům nebo subjektům, které jsou s ním spojeny, uvedeným v oddíle A („osoby spojené s Talibanem“) a v oddíle B („subjekty a další skupiny a podniky spojené s Talibanem“) konsolidovaného seznamu vypracovaného výborem zřízeným podle rezolucí č. 1267 (1999) a č. 1333 (2000), jakož i dalším osobám, skupinám, podnikům a subjektům spojeným s Talibanem.

Ve dnech 18. května a 1. června 2012 aktualizoval výbor zřízený podle bodu 30 rezoluce Rady bezpečnosti OSN č. 1988 (2011) seznam osob, skupin, podniků a subjektů, na které se vztahují omezující opatření.

Dotčené osoby mohou výboru OSN zřízenému podle bodu 30 rezoluce RB OSN č. 1988 (2011) kdykoli předložit žádost o přehodnocení rozhodnutí o jejich zařazení na seznam OSN, k níž přiloží veškerou podpůrnou dokumentaci. Žádost se zasílá na tuto adresu:

United Nations — Focal point for delisting
Security Council Subsidiary Organs Branch
Room S-3055 E
New York, NY 10017
UNITED STATES OF AMERICA

Další informace viz: <http://www.un.org/sc/committees/751/comguide.shtml>

V návaznosti na rozhodnutí OSN Rada Evropské unie stanovila, že osoby určené Organizací spojených národů by měly být zařazeny na seznamy osob, skupin, podniků a subjektů, na něž se vztahují omezující opatření stanovená rozhodnutím 2011/486/SZBP a nařízením (EU) č. 753/2011. Důvody pro zařazení dotčených osob na seznam jsou uvedeny v příslušných položkách v příloze rozhodnutí Rady a v příloze I nařízení Rady.

Dotčené osoby se upozorňují, že mohou požádat příslušné orgány daného členského státu (daných členských států) uvedené na internetových stránkách, jejichž seznam je obsažen v příloze II nařízení (EU) č. 753/2011, o povolení použít zmrazené finanční prostředky na základní potřeby nebo konkrétní platby (viz článek 5 uvedeného nařízení).

Dotčené osoby mohou zaslat Radě na níže uvedenou adresu žádost doloženou podpůrnou dokumentací, aby rozhodnutí o jejich zařazení na výše uvedené seznamy bylo přehodnoceno:

Council of the European Union
General Secretariat
DG K — Coordination Unit
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ Úř. věst. L 165, 26.6.2012, s. 75.

⁽²⁾ Úř. věst. L 165, 26.6.2012, s. 15.

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

Oznámení pro osoby a subjekty, na něž se vztahují omezující opatření stanovená v rozhodnutí Rady 2011/782/SZBP, prováděném prováděcím rozhodnutím Rady 2012/335/SZBP, a v nařízení Rady (EU) č. 36/2012, prováděném prováděcím nařízením Rady (EU) č. 544/2012 o omezujících opatřeních vzhledem k situaci v Sýrii

(2012/C 186/03)

Osobám a subjektům, které jsou uvedeny v příloze I rozhodnutí Rady 2011/782/SZBP, prováděného prováděcím rozhodnutím Rady 2012/335/SZBP ⁽¹⁾, a v příloze II nařízení Rady (EU) č. 36/2012, prováděného prováděcím nařízením Rady (EU) č. 544/2012 ⁽²⁾ o omezujících opatřeních vzhledem k situaci v Sýrii, se dávají na vědomí následující informace.

Rada Evropské unie rozhodla, že osoby a subjekty uvedené ve výše zmíněných přílohách mají být zařazeny na seznam osob a subjektů, na něž se vztahují omezující opatření stanovená rozhodnutím 2011/782/SZBP a nařízením (EU) č. 36/2012 o omezujících opatřeních vzhledem k situaci v Sýrii. Důvody určení těchto osob a subjektů jsou uvedeny v příslušných položkách jednotlivých příloh.

Dotčené osoby a subjekty se upozorňují, že mohou požádat příslušné orgány daného členského státu (členských států) uvedené na internetových stránkách, jejichž seznam je obsažen v příloze III nařízení (EU) č. 36/2012, o povolení použít zmrazené finanční prostředky na základní potřeby nebo konkrétní platby (viz článek 16 uvedeného nařízení).

Dotčené osoby a subjekty mohou zaslat Radě žádost včetně podpůrných dokumentů, aby rozhodnutí o jejich zařazení na výše uvedený seznam bylo znovu zváženo, a to na tuto adresu:

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

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

⁽¹⁾ Úř. věst. L 165, 26.6.2012, s. 80.

⁽²⁾ Úř. věst. L 165, 26.6.2012, s. 20.

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

25. června 2012

(2012/C 186/04)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,2488	AUD	australský dolar	1,2480
JPY	japonský jen	99,57	CAD	kanadský dolar	1,2861
DKK	dánská koruna	7,4335	HKD	hongkongský dolar	9,6908
GBP	britská libra	0,80285	NZD	novozélandský dolar	1,5881
SEK	švédská koruna	8,8165	SGD	singapurský dolar	1,6023
CHF	švýcarský frank	1,2008	KRW	jihokorejský won	1 451,66
ISK	islandská koruna		ZAR	jihoafrický rand	10,5618
NOK	norská koruna	7,4980	CNY	čínský juan	7,9465
BGN	bulharský lev	1,9558	HRK	chorvatská kuna	7,5330
CZK	česká koruna	25,813	IDR	indonéska rupie	11 836,60
HUF	maďarský forint	287,53	MYR	malajsijský ringgit	3,9903
LTL	litevský litas	3,4528	PHP	filipínské peso	53,256
LVL	lotyšský latas	0,6964	RUB	ruský rubl	41,4700
PLN	polský zlotý	4,2548	THB	thajský baht	39,824
RON	rumunský lei	4,4678	BRL	brazilský real	2,5932
TRY	turecká lira	2,2703	MXN	mexické peso	17,3833
			INR	indická rupie	71,2000

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

V

(Oznámení)

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

EVROPSKÁ KOMISE

Výzva k předkládání návrhů ohledně společného pracovního programu ENIAC Joint Undertaking

(2012/C 186/05)

Oznamuje se vyhlášení výzvy k předkládání návrhů ohledně společného pracovního programu ENIAC Joint Undertaking.

Očekávají se návrhy pro tuto výzvu: **ENIAC-2012-2**

Dokumentace k výzvě včetně termínu a rozpočtu je uvedena v textu výzvy zveřejněném na internetové stránce:

http://www.eniac.eu/web/calls/ENIACJU_Call7_2012-2.php

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ SPOLEČNÉ OBCHODNÍ POLITIKY

EVROPSKÁ KOMISE

Oznámení o nadcházejícím pozbytí platnosti některých antidumpingových opatření

(2012/C 186/06)

1. V souladu s čl. 11 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 1225/2009 ze dne 30. listopadu 2009 o ochraně před dumpingovým dovozem ze zemí, které nejsou členy Evropského společenství⁽¹⁾, Komise oznamuje, že pokud nebude v souladu s následujícím postupem zahájen přezkum, uvedená antidumpingová opatření pozbudou platnosti ke dni uvedenému v tabulce níže.

2. Postup

Výrobci v Unii mohou podat písemnou žádost o přezkum. Tato žádost musí obsahovat dostatečné důkazy o tom, že pokud opatření pozbudou platnosti, povede to pravděpodobně k pokračování nebo obnovení dumpingu a újmy.

Pokud se Komise rozhodne provést přezkum daných opatření, bude dovozcům, vývozcům, zástupcům země vývozu a výrobcům v Unii poskytnuta příležitost doplnit, vyvrátit nebo objasnit tvrzení obsažená v žádosti o přezkum.

3. Lhůta

Výrobci v Unii mohou podat písemnou žádost o přezkum z výše uvedených důvodů tak, aby byla doručena Evropské komisi, Generálnímu ředitelství pro obchod, na adresu: European Commission, Directorate General for Trade (Unit H-1), N-105 4/92, 1049 Bruxelles/Brussel, Belgium⁽²⁾, kdykoli ode dne zveřejnění tohoto oznámení, avšak nejpozději tři měsíce před datem uvedeným v tabulce níže.

4. Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 11 odst. 2 nařízení (ES) č. 1225/2009.

Výrobek	Země původu nebo vývozu	Opatření	Odkaz	Datum pozbytí platnosti ⁽¹⁾
Ferosilicium	Čínská lidová republika, Egypt, Kazachstán a Rusko	antidumpingové clo	nařízení Rady (ES) č. 172/2008 (Úř. věst. L 55, 28.2.2008, s. 6) ve znění prováděcího nařízení Rady (EU) č. 1297/2009 (Úř. věst. L 351, 30.12.2009, s. 1)	1.3.2013

⁽¹⁾ Opatření pozbývá platnosti o půlnoci dne uvedeného v tomto sloupci.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 22.12.2009, s. 51.

⁽²⁾ Fax +32 22956505.

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc COMP/M.6570 – UPS/TNT Express)****(Text s významem pro EHP)**

(2012/C 186/07)

1. Komise dne 15. června 2012 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾, kterým podnik United Parcel Service Inc. („UPS“, Spojené státy americké) získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení ES o spojování výhradní kontrolu nad podnikem TNT Express N.V. („TNT Express“, Nizozemsko) na základě veřejné nabídky na koupi akcií podle nizozemského práva.
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
 - podniku UPS: celosvětový poskytovatel specializovaných dopravních a logistických služeb. Zabývá se doručováním malých balíkových zásilek, nákladní leteckou dopravou, spedičními službami a smluvní logistikou,
 - podniku TNT Express: působí po celém světě v odvětví logistiky a poskytuje spediční služby a služby v oblasti doručování malých balíkových zásilek, letecké a pozemní nákladní dopravy a smluvní logistiky.
3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení (ES) o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.
4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí 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 nebo poštou s uvedením čísla jednacího COMP/M.6570 – UPS/TNT Express 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“).

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc COMP/M.6620 – Platinum Equity/Caterpillar Logistics Services)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem
(Text s významem pro EHP)
(2012/C 186/08)

1. Komise dne 19. června 2012 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾, kterým podnik Platinum Equity LLC („Platinum“, USA) získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení ES o spojování od podniku Caterpillar Inc. („Caterpillar“, USA) nákupem akcií výhradní kontrolu nad podnikem Caterpillar Logistics Services LLC („CLS“, USA).

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Platinum: spoukromý investiční podnik, který se specializuje na nabývání a provozování podniků, již poskytují služby a řešení zákazníkům působícím v širokém spektru oborů, např. informačních technologiích, telekomunikacích, dopravě a logistice, službách, výrobě a distribuci v oblasti kovů,
- podniku CLS: poskytování smluvní logistiky,
- podniku Caterpillar: konečná mateřská společnost globální diverzifikované skupiny, která působí mimo jiné v oblasti strojírenství, motorů a finančních produktů. Vyrábí a prodává stroje a zařízení pro řadu účelů.

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.6620 – Platinum Equity/Caterpillar Logistics Services 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 o změnu podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2012/C 186/09)

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

„ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ“ (KOPANISTI)

č. ES: EL-PDO-0117-0450-09.03.2011

CHZO () CHOP (X)

1. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká:

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

(1) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

- 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 Metoda produkce:

Technologický postup přípravy sýra Kopanisti, který je v současnosti používán v organizovaných výrobnách sýrů byl vylepšen z důvodů usnadnění přípravy, zvýšení kvality, využití surovin z jednotlivých ostrovů a snížení nákladů a liší se jen velmi málo od postupu, který byl uplatňován při výrobě Kopanisti v rodinných hospodářstvích.

Skupina žadatelů, producentů Kopanisti ve vlastní výrobě sýrů, žádá o změnu následujících bodů metody produkce Kopanisti:

- a) sýřenina by se po oddělení mohla scezovat v pytlích, které nemusí být výlučně textilní, ale mohou být vyrobeny i z jiného vhodného materiálu, a odstranění tekutiny by se mohlo provádět stlačováním. Textilní pytle nejsou praktické a jejich čištění před každým použitím je namáhavé a časově náročné. Současný technologický vývoj upřednostňuje pytle zhotovené ze syntetických materiálů vhodných pro užívání v potravinářství.
- b) při míchání scezené sýřeniny se solí by bylo možné případně přidat čerstvé máslo v množství do 15 % pro zlepšení struktury, chuti a vůně Kopanisti; tento postup je obvyklý i při domácí výrobě sýra v oblasti jeho produkce. Používané máslo se vyrábí ze smetany získané odstředěním mléka pocházejícího z oblasti Kykladských ostrovů, které se v této oblasti používá k i výrobě ostatních sýrů. Toto mléko pochází od téhož dobytka, chovaného ve stejných podmínkách a krmného stejným krmivem a je produkováno ve vymezené oblasti Kykladských ostrovů.

Spotřebitelé očekávají, že sýr Kopanisti bude mít krémovou strukturu, pikantní až lehce pálivou pepřnou chuť a příjemnou vůni. Čerstvé máslo dodává sýru Kopanisti uvedené tři charakteristiky ideálním způsobem a výrazně zvyšuje jeho kvalitu: zvyšuje obsah tuku, zjemňuje jeho krémovou strukturu a pikantní pepřnou chuť a vylepšuje jeho vůni.

3.2 Označování:

Aby byl spotřebitel plně informován, doplní se mezi povinné údaje druh nebo druhy mléka použitého pro výrobu Kopanisti a případně údaj o přidání másla.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ“ (KOPANISTI)

č. ES: EL-PDO-0117-0450-09.03.2011

CHZO () CHOP (X)

1. Název:

„Κοπανιστή“ (Kopanisti)

2. Členský stát nebo třetí země:

Řecko

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:

Kopanisti je slaný sýr s krémovou strukturou a pikantní chutí, který je tradičně připravován z kravského, ovčího nebo kozího mléka a jejich směsí.

Základní charakteristiky sýru Kopanisti:

- maximální obsah vody: 56 %
- minimální obsah tuku v sušině: 43 %
- konzistence: měkký sýr s krémovou strukturou
- povrch: bez kůrky
- struktura: měkký, krémový
- barva: žlutavá až naředlá

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

Kvalita sýru Kopanisti bezprostředně souvisí s druhem mléka používaným při jeho výrobě. Čím bohatší je obsah pevných součástí v mléce, tím kvalitnější je vyrobený sýr. Produkované mléko se získává od dobytka, který je tradičně chován v oblasti Kyklad, což přispívá k jeho požadované kvalitě, stejně jako specifické klimatické a geografické podmínky.

Aby se mléko mohlo používat na výrobu Kopanisti, musí splňovat následující specifikace:

- musí pocházet z geografické oblasti prefektury Kyklad,
- musí být kravské, ovčí nebo kozí nebo se může jednat o jejich směs,
- musí pocházet od plemen krav, ovcí nebo koz, která jsou tradičně pěstována v uvedené oblasti a jsou jí přizpůsobena a která jsou v zásadě krmena pící z uvedené oblasti,
- musí být plnotučné,
- musí být nadojeno ne dříve než deset dnů po porodu,
- mléko určené k produkci sýra nesmí být kondenzováno a nesmí do něj být přidáno mléko v prášku ani kondenzované mléko, mléčné bílkoviny, kaseináty, barviva, konzervanty ani látky s antibiatickými účinky,
- je povoleno přidat čerstvé máslo až do výše 15 % do odkapané sýřeniny, ze které se po zrání vyrábí Kopanisti, uvedené máslo se vyrábí ze smetany získané odstředěním mléka pocházejícího z prefektury Kykladských ostrovů, které se v této oblasti používá k i výrobě ostatních sýrů.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

Dobytěk je krmen zejména pastvou na pastvinách nízké úživnosti, které se ale vyznačují velmi bohatým složením rostlinstva, jedinečným vzhledem k počtu endemických druhů.

Na Kykladách jsou vzhledem k jejich geografickému položení a klimatickým podmínkám dvě zřetelně odlišná období: období vysokých srážek (říjen až duben) a období bez dešťů (květen až září).

Od května do srpna pastva na pastvinách zcela usychá. V tomto období je dobytek krmen sušeným krmivem pocházejícím z místních pastvin a slámou obilnin a luskovin (vikve, jetele, vojtěšky aj.), která pochází z polí ve vymezené oblasti. Protože však krmivo, které pochází z vymezené oblasti, nepostačuje, je krmení dobytka od května do září, kdy je produkce mléka snížena, doplňováno krmivem pocházejícím z jiných oblastí až do výše 40 % krmiva. Jedná se o obilné zrna s obsahem škrobu, otruby a sušenou píci.

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti:

Ve vymezené zeměpisné oblasti se provádí všechny kroky produkce mléka, zpracování mléka a zrání výsledného produktu.

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

—

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Na obalech Kopanisti se povinně uvádí následující údaje:

- „Κοπανιστή“ (Kopanisti),
- chráněné označení původu (CHOP),
- sýr,
- druh nebo druhy mléka použité při výrobě produktu a případně označení „s přidaným máslem“,
- pokud se k přípravě produktu používá syrové (nepasterizované) mléko, uvede se rovněž zvláštní označení požadované vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy Společenství (příloha II oddíl IX kapitola IV nařízení (ES) č. 853/2004),
- jméno a sídlo výrobce – balírny,
- váha obsahu,
- datum výroby,
- kontrolní informace, které jsou následující:
 - první dvě písmena názvu místa původu: KO
 - referenční číslo balení (např.: KO1650-20/12/94).

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Zeměpisná oblast, ve které se vyrábí Kopanisti, je vymezena správními hranicemi prefektury Kyklady, která sestává z 24 obydlených ostrovů a více než jednoho sta neobydlených ostrovů a skalisek a nachází se v jižní části Egejského moře.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

a) Půda

Kopanisti se vyrábí v souostroví Kyklady, které sestává z více než 124 obydlených a neobydlených ostrovů a skalisek, o celkové rozloze 2 768 km².

Mineralogická stavba ostrovů se skládá z hornin sopečného původu, vyvřelých a metamorfovaných hornin. Pastviny pokrývají celkem přes 55 % povrchu prefektury Kyklad.

b) Podnebí

Podnebí Kyklad, s průměrnou roční izotermou mezi 18 a 19 °C, je mírného středomořského typu, s nízkým ročním srážkovým úhrnem. Kyklady jsou celkově suché a patří k největrnějším oblastem země. Díky letním větrům meltemi jsou léta mírná.

Průměrná roční relativní vlhkost, průměrná roční teplota, počet deštivých dnů a počet hodin trvání slunečního svitu za rok jsou na různých místech Kyklad, kde se vyrábí Kopanisti, následující:

Meteorologická stanice	Průměrná roční relat. vlhkost v %	Průměrná roční teplota ve °C	Dnys deštěm	Hodiny slunečního svitu
Syros	65	18,5	79,6	2 894,7
Paros	76	18,4	63,1	2 840,7
Naxos	71	18,4	82,0	2 622,5

(ministerstvo národní obrany, 1978)

c) Rostlinstvo

Níže jsou uvedeny příklady rostlin vyskytujících se na Kykladách:

- endemické druhy: *Fritillaria tuntasia* (Kythnos), *Campanula sartorii* (Andros), *Mysorus heldreichi* (Delos), *Symphytum naxicola* (Naxos), *Helichrysum amorgianum* (Amorgos), (Voliotis, 1987).
- frígana: *Quercus coccifera*, *Sarcopoterium spinosum*, *Genista acanthoclada*, *Anthyllis hermanniae*, *Euphorbia acanthothamnus*, *Thymelaea hirsuta*, *Hypericum empetrifolium*, *Cistus incanus*, *Cistus salvifolius*, *Satureja thymbra*, *Thymus capitatus*, *Globularia alypum* aj.
- dřevnatá makchie: *Laurus nobilis*, *Cercis siliquastrum*, *Calicotome villosa*, *Spartium junceum*, *Cotinus coggygria*, *Erica arborea*, *Myrtus communis*, *Erica manipuliflora*, *Asparagus acutifolius* aj.
- rostlinstvo pobřeží:
- skalnatá pobřeží a slané pobřežní louky: *Arthrocnemum fruticosum*, *Salsola kali*, *Matthiola tricuspidata*, *Cakile maritima*, *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Crithmum maritimum*, *Inula crithmoides*, aj.
- písčité pobřeží: *Pinus pinea*, *Polygonum maritimum*, *Glaucium flavum*, *Malcolmia flexuosa*, *Cakile maritima*, *Medicago marina*, *Euphorbia peplis*, *Tamarix* spp., *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Echinophora spinosa*, *Cionura erecta*, *Calystegia soldanella*, *Xanthium strumarium*, *Pancreatium maritimum*, aj. (Polunin, 1980).

Druhy a plemena dobytka, jejichž mléko a z něj získaná smetana se používá pro výrobu sýra kopanisti

Specifické geofyzikální a klimatické podmínky Řecka byly určujícím faktorem rozvoje chovu ovcí a koz. Jeho charakteristickými znaky jsou převažující extenzivní způsob hospodaření, malá rozloha hospodářství a rozvoj odolných plemen ovcí a koz velmi dobře přizpůsobených obtížným podmínkám země, ale také s nízkou produktivitou mléka. Přizpůsobení přírodním podmínkám a využívání pastvin s nesmírně pestrým složením rostlinstva, jedinečným pro vysoké zastoupení endemických rostlin, vede k produkci mléka s velmi bohatým chemickým složením a výjimečnými organoleptickými vlastnostmi. Díky této kvalitě mléka a zkušenostem výrobců sýra je produkována celá řada vybraných sýrů, z nichž obzvláštní pověsti se těší Kopanisti.

Ovce chované v Řecku, a zejména na Kykladech, mají z větší části společný genetický základ, nicméně existují mezi nimi rozdíly související se specifickými podmínkami oblasti chovu. Jedná se o dobytek nízkého vzrůstu, přizpůsobený náročným geografickým a klimatickým podmínkám země, s nízkou produktivitou mléka mezi 80–120 kg ročně, ale produkující mléko výjimečné kvality. K tomu podstatným způsobem přispívá způsob jejich obživy a rozmanitost rostlinstva řeckého venkova. Řecké ovce patří ve své většině k plemeni ovce cápové (*Ovis aries* L.). Kromě ovcí domácího původu jsou chovány také ovce cizích plemen a jejich kříženci s místním plemenem, jejichž mléko však nemá tak bohaté složení (Hatziminaoglou a kol., 1985).

Pokud jde o chov koz, velká většina jejich populace, přibližně 80 %, je plemen domácího původu, přibližně 14 % zvířat je šlechtěných, křížených s různými cizími plemeny, a přibližně 6 % patří k plemeni Zaanen. Kozy domácího původu jsou si podobné zbarvením a charakteristikami nešlechtěných zvířat, jako je malý vzrůst, nízký počet kůzlat ve vrhu, nízká produktivita mléka a vysoká odolnost. Roční produkce mléka se pohybuje mezi 50–100 kg mléka v horských oblastech a 120–150 kg v nížinách. V horských a podhorských oblastech a na ostrovech získávají kozy obživu téměř výhradně volnou pastvou. V nížinách, kde se chovají šlechtěná nebo cizí plemena, převládá stájový nebo polostájový chov (Hatziminaoglou a kol., 1985).

Pokud jde o plemena krav, na Kykladách převažuje plemeno holštýnsko-fríské, švýcarské a domácí plemeno z ostrova Kea (Tzia) (Zemědělská správa Kyklad, 1993).

5.2 Specifičnost produktu:

Hlavními charakteristikami sýru Kopanisti je vysoký obsah soli, ostrost, pikantní až lehce pálivá peprná chuť, krémová struktura a bohaté aroma.

Za svoji ostrou a pikantní až lehce pálivou pepřnou chuť vděčí sýr rychlému a rozsáhlému štěpení bílkovin (proteolýze) a lipidů (lipolýze) v průběhu zrání. Zrání sýra probíhá specifickým způsobem. Odkapaná a prosolená masa, s přidaným čerstvým syrovým máslem, nebo bez něj, se umístí do nádoby s širokým hrdlem uložené na chladném místě s vysokou relativní vlhkostí, kde se ponechá bez jakéhokoliv zásahu, dokud se na jejím povrchu nerozvine bohatá mikrobiální kultura. Jakmile se tak stane, masa sýra se promísí, aby se mikrobiální kultura rovnoměrně rozptýlila v celé hmotě sýra, a sýr se poté znovu umístí do nádob se širokým hrdlem. Tento postup se opakuje dvakrát až čtyřikrát, dokud sýr nedozraje, což obvykle trvá 30–40 dnů.

Často se pro urychlení a zlepšení procesu zrání sýru Kopanisti mísí čerstvá kyselá odkapaná sýřenina se starým kvalitním sýrem Kopanisti, kterému se lidově říká „mána“ (matka), jeho podíl může dosáhnout až 10 % hmotnostních.

Bohatá mikrobiální kultura, jež se rozvíjí díky výrobnímu postupu používanému během zrání sýra, dodává sýru mikrobiální enzymy, které způsobují rychlé a rozsáhlé štěpení bílkovin (proteolýzu) a lipidů (lipolýzu), procesy, kterým sýr vděčí za své rychlé zrání, pikantní chuť a bohaté aroma.

Krémová struktura sýra Kopanisti je důsledkem působení enzymů mikrobiální kultury, která se rozvíjí v průběhu jeho zrání, a jeho vyššího obsahu vlhkosti, který jej řadí mezi měkké sýry. Krémové struktury se dosáhne lépe, jestliže se během výroby přidá čerstvé máslo. Tento postup, tedy přidání čerstvého másla do sýřeniny, bylo a je běžné při domácí výrobě Kopanisti, alespoň na ostrově Tinos.

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

Nejdůležitější příčiny přirozené souvislosti kvality a vlastností Kopanisti se zeměpisnou oblastí jsou následující:

- Bohatá chuť Kopanisti souvisí s velmi bohatým chemickým složením používaného mléka, které se získává od místních plemen hospodářských zvířat s nízkou produktivitou (80–120 kg mléka ročně) a vysokou odolností, přizpůsobených náročným geografickým a klimatickým podmínkám Kyklad (nízký srážkový úhrn, vysoký sluneční osvit, silné větry apod.).
- Specifické aroma Kopanisti je mimo jiné způsobeno vysokým zastoupením endemických a vonných rostlin na přirozených pastvinách ve vymezené oblasti, které v souladu se svými zkušenostmi využívají chovatelé ke zkrmování hospodářským zvířatům.
- Za svoji ostrou a pikantní až lehce pálivou pepřnou chuť vděčí sýr rychlému a rozsáhlému štěpení bílkovin (proteolýze) a lipidů (lipolýze) v průběhu zrání, způsobenému bohatou mikrobiální kulturou.
- Neměnná jakost produktu je zajišťována přimísením starého kvalitního sýra Kopanisti do čerstvé sýřeniny, jeho podíl může dosáhnout až 10 % hmotnostních.
- Technologický postup výroby Kopanisti se vytvářel na základě dlouhodobých zkušeností výrobců a dokonale využívá jak surovin, tak klimatických podmínek panujících na souostroví Kyklady. Specifickou úlohu hraje odkapávání sýřeniny prováděné až do dosažení patřičného obsahu vlhkosti a následné vmíchání soli do scezené sýřeniny, díky němuž se dosahuje rovnoměrného obsahu soli ve hmotě sýra a homogenity této hmoty a cíleně se vytváří podmínky pro rozvoj mikrobiální kultury. Bohatá mikrobiální kultura, která se bez dalších zásahů rozvíjí na povrchu sýra, se rovnoměrně promísí v celé hmotě výrobku díky postupům používaným během zrání. Tímto způsobem se sýřenina obohacuje o mikrobiální enzymy, které způsobují rychlé a rozsáhlé štěpení bílkovin (proteolýzu) a lipidů (lipolýzu), procesy, které přispívají k rychlému zrání, pikantní chuti, krémové struktuře a bohatému aromatu Kopanisti.

Kopanisti je proslulý tradiční sýr, který pochází z Řecka, zejména z ostrovů prefektury Kyklad, a jehož výrobní postup byl rozvíjen tamtéž. Je na Kykladech vyráběn soustavně od velmi dávných dob.

Údaje o sýraštví v Řecku jsou zachovány z historicky velmi raných období. Antičtí Řekové považovali sýr za božský pokrm, neboť Zeus byl odkojen mlékem kozy Amalthei. Podle řecké mytologie byl způsob výroby sýra darován smrtelníkům jako cenný dar olympskými bohy. Tyró, dcera Salmonea a Alkidiké „ ... získala své jméno pro bělost a jemnost svého těla ...“ (tyri – řecky sýr) (Diodoros Sicilský). Kromě toho zmiňuje Homér výrobu sýra Kyklopem Polyfémem v Odyssei (I, 218–250) (Sideris, 1982).

Markakis Zalonis, lékař a vzdělanec z ostrova Tinos, ve své knize „Cesta na Tinos, jeden z ostrovů Egejského moře“, která byla vydána francouzsky v Paříži roku 1809 a jejíž řecký překlad byl vydán péčí sdružení „Přátelé Kroku na Tinu“ v roce 1998, uvádí v kapitole „Výrobky na Tinu“ následující: „ ... Na Tinu se vyrábí ... vyrábějí se tu měkké sýry, nevelké množství olivového oleje ...“ a dále v kapitole „Strava obyvatel Tinu“: „ ... tři hlavní jídla ostrovanů sestávají povytce z uzenin. K nim podávají vejce, čerstvý sýr, měkký sýr, výraznější a pikantnější než vyzrálý Rokfór nebo Géromé, a dále jeden slaný sýr z Peloponésu ... “. Na tomto místě M. Zalonis hovoří bezpochyby o sýru Kopanisti z Tinu a považuje jej dokonce za výraznější a pikantnější, než je vyzrálý Rokfór!

Při příležitosti Olympijských her byly v letech 1859 a 1870 uspořádány výstavy produktů a udělovány ceny. V kategorii sýrašských výrobků byla udělena cena sýru Kopanisti z ostrova Syros.

Liambeis (1899) zmiňuje technologii výroby sýra Kopanisti a uvádí: „ ... tento sýr má ostrou a paprikovou chuť a pro tyto kvality je považován za lahůdku ... prodává se za značně vysokou cenu, jako luxusní výrobek“.

Rozsáhlý popis Kopanisti dále uvádí Dimitriadis (1900), Tzuliadis (1936) a Zygoris (1952, 1956).

V. K. Venioglou a E. Anyfandakis popisují Kopanisti v universitním tisku „Mlékařství – díl druhý“, nakladatelství Karamberopoulos (1980) v kapitole „specifické sýrašství“. Uvádí, že „ ... nejnámější druhy Kopanisti jsou z ostrovů Mykonos a Tinos ... “.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

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

<http://www.minagric.gr/greek/data/Προδιαγραφές%20Κοπανιστή%20ΠΟΠ.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

(2012/C 186/10)

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
„ΚΑΛΑΜΑΤΑ“ (KALAMATA)
č. ES: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009
CHZO () CHOP (X)

1. **Položka specifikace produktu, jíž se změna týká:**

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Vnitrostátní požadavky
- Jiné (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 *Popis produktu:*

V této žádosti je produkován olivový olej popsán podrobněji, než tomu bylo v původní dokumentaci. Stanovují se přísnější jakostní specifikace, aby bylo možno používat dotčený název výhradně pro nejkvalitnější olivový olej dané oblasti.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.2 Zeměpisná oblast:

Zeměpisná oblast, ve které se produkuje olivový olej CHOP s názvem „Καλαμάτα – Kalamata“, je vymezena správními hranicemi Messinie, která je součástí kraje Peloponés, aby zahrnovala veškeré oblasti pěstování olivovníků a produkce olivového oleje Kalamata. Je důležité uvést, že pěstované odrůdy olivovníků, pěstitelské postupy, způsob zpracování oliv, historie produkce olivového oleje a její souvislost se zvyky místních obyvatel, stejně jako půdní a klimatické podmínky jsou ve všech oblastech Messinie, ve kterých se olivovníky pěstují, obdobné. V důsledku toho se extra panenský olivový olej produkovaný v ostatních oblastech Messinie mimo bývalou provincii Kalamata neliší, pokud jde o chemicko-fyzikální a organoleptické vlastnosti, od olivového oleje CHOP „Καλαμάτα – Kalamata“.

Z organoleptických analýz vzorků extra panenského olivového oleje z oblasti Messinie, které byly provedeny Ministerstvem pro rozvoj – Úřadem pro spotřebitele akreditovaným Mezinárodní radou pro olivový olej, vyplývá, že z organoleptického hlediska jsou všechny olivové oleje z celé oblasti Messinie obdobné. Pro skupinu olivových olejů produkovaných uvnitř současné oblasti CHOP je medián znaku ovocná chuť a vůně $M_f = 3,4$ a medián vad $M_d = 0$. Pro skupinu olivových olejů produkovaných v ostatních oblastech Messinie je medián znaku ovocná chuť a vůně $M_f = 3,9$ a medián vad $M_d = 0$. Dále je pro skupinu olivových olejů produkovaných uvnitř současné oblasti CHOP medián znaku hořký $M_b = 2,37$ a medián znaku štiplavý $M_p = 3,33$. Pro skupinu olivových olejů produkovaných v ostatních oblastech Messinie je medián znaku hořký $M_b = 2,51$ a medián znaku štiplavý $M_p = 3,21$.

Z chemických analýz, které byly provedeny Ministerstvem pro rozvoj – Úřadem pro spotřebitele v letech 2000–2010, vyplývá, že olivový olej Kalamata produkovaný v celé oblasti Messinie má shodné chemické vlastnosti, jak je zřejmé z následující tabulky:

	Hodnota mediánu v současné zeměpisné oblasti	Hodnota mediánu v ostatních oblastech Messinie
Kyselost	0,49	0,49
Peroxidové číslo	8,35	8,05
K_{270}	0,14	0,13
K_{232}	1,73	1,53
Steroly celkem	1 310	1 267
Kyselina palmitová v %	11,82	11,75
Kyselina palmitolejová v %	0,86	0,86
Kyselina stearová v %	2,78	2,61
Kyselina olejová v %	75,63	76,79
Kyselina linolová v %	7,07	6,1

Vzhledem ke skutečnostem uvedeným výše je vhodné zeměpisnou oblast nově vymezit ve shodě s přísnými specifikacemi, které jsou uvedeny v této žádosti.

3.3 Způsob produkce:

Do způsobu produkce se doplňuje používání mechanických prostředků při sklizni oliv (strojů na setřásání oliv), pokud to umožňuje terén. Používání sklizňových strojů má značné množství výhod, jeho cílem je vyšší kvalita sklizených plodů a samozřejmě produkovaného oleje.

Konkrétně má sklizeň za použití strojů na setřásání oliv ve srovnání s ručním klácením tyto důsledky:

- snížení nákladů a doby sklizně a tudíž získání bezvadných oliv v určené době sklizně,
- vysokou plodnost olivovníků, vzhledem k okamžité sklizni a prořízce stromů,
- příkladnou sklizeň bez poškození větví a plodů.

Dále se pak stanovuje jako specifikace, že v průběhu zpracování oliv v lisovnách při hnětení olivové pasty nesmí teplota překročit 27 °C, aby tak byla zajištěna kvalita olivového oleje, zachovány charakteristiky tékavých látek, jeho barva a antioxidační charakter.

V tom případě je možné uvést na obalu olivového nepovinný údaj „Cold Extraction“, jak je uvedeno v obchodních normách pro olivový olej, které jsou stanoveny v nařízení (ES) č. 1019/2002.

3.4 Souvislost:

Olivový olej Kalamata je bezprostředně spjat s historií, tradicemi a kulturou oblasti Messinie a představuje hlavní zaměstnání obyvatel v zimním období. Pěstování olivovníků a produkce olivového oleje v oblasti Messinie se v souladu s historickými údaji a příležitostně prováděným archeologickým výzkumem datuje od nejstarších dob. Olivový olej významným způsobem přispívá a vždy přispíval k rozvoji a blahobytu obyvatel z hlediska ekonomického i společenského.

Půdní a klimatické charakteristiky bývalé provincie Kalamata jsou charakteristické pro celou oblast Messinie a jsou homogenní: zvlněný a kopcovitý povrch, průměrný roční srážkový úhrn (přibližně 750–800 mm), mírná zima, dlouhé a teplé léto, vysoký sluneční osvit, středně silný vítr, zvlněný terén (umožňující ideální osvit a provzdušnění olivovníků), lehké vápnité půdy s neutrálním až zásaditým pH a dostatečný obsah fosforu, draslíku, bóru aj. Dále pak jsou v celé vymezené zeměpisné oblasti užívány shodné pěstitelské postupy a metody zpracování oliv. Olivový olej, který se produkuje v celé oblasti Messinie, má shodné kvalitativní charakteristiky, jako olivový olej produkovaný v bývalé provincii Kalamata: výraznou barvu, lahodnou chuť, přirozenou čirost a vysoký obsah aromatických látek, kyselost výrazně nižší, než je nejvyšší povolená úroveň, specifický profil mastných kyselin, střední ovocnou vůni a chuť s aromatem zelených plodů, mírnou hořkost a mírnou až střední štiplavost.

Faktory, kterým surovina vděčí za své jedinečné charakteristiky, které se přenáší na panenský olej Kalamata, jsou:

- souběh vynikajících klimatických podmínek v oblasti (dlouhé období slunečního osvit, ideální srážkový úhrn apod.),
- mírné zimy a dlouhá, teplá a suchá léta,
- středně silný vítr a kopcovitý terén oblasti společně s kuželovým tvarem olivovníků, do kterého je formují pěstitelé. Kopcovitý terén Messinie neumožňuje, aby sklizeň byla vždy prováděna pomocí strojů ani použití strojů při pěstování, a proto se užívají tradiční pěstitelské postupy ošetřování stromů (prořezávání, kypření půdy, sklizení),
- lehké vápnité půdy s neutrálním až zásaditým pH,
- dostatečný obsah fosforu, hořčíku, manganu, bóru a pod.,

- malý rozsah hospodářství pěstitelů oliv z oblasti Messinie jim umožňuje věnovat celoročně zvláštní péči svým olivovníkům a produkci jakostního olivového oleje,
- pečlivě prováděná sklizeň oliv ve správném stupni jejich zralosti a bezvadné podmínky jejich zpracování. Homogenita zeměpisné oblasti mezi masivem Taygetos a Iónským mořem se specifickým mikroklimatem, které dodává společné charakteristiky veškerému olivovému oleji Kalamata pocházejícímu z oblasti Messinie.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„ΚΑΛΑΜΑΤΑ“ (KALAMATA)

č. ES: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

CHZO () CHOP (X)

1. **Název:**

„Καλαμάτα“ (Kalamata)

2. **Členský stát nebo třetí země:**

Řecko

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

Třída 1.5 Oleje a tuky (máslo, margarín, olej atd.)

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

Jedná se o extra panenský olivový olej vyráběný z oliv odrůd Koroneiki a Mastoidis. Olivový olej CHOP „Kalamata“ pochází převážně z oliv odrůdy Koroneiki a nejvýše z 5 % z oliv odrůdy Mastoidis a má následující charakteristiky:

Celková maximální kyselost, vyjádřená jako hmotnostní podíl kyseliny olejové, nepřekračuje 0,50 gramu na 100 gramů oleje.

Konstanty ukazatelů přítomnosti různých oxidovaných látek v olivovém oleji musí být při kontrole druhu olivového oleje následující:

K₂₃₂: max. 2,20K₂₇₀: max. 0,20peroxidové číslo (PV): ≤ 14 MeqO₂/kg

steroly celkem: > 1 100 mg/kg

obsah mastných kyselin (v %):

kyselina olejová: 70–80

kyselina linolová: 4,0–11,0

kyselina stearová: 2,0–4,0

kyselina palmitoolejová: 0,6–1,2

kyselina palmitová: 10,0–15,0

Organoleptické vlastnosti:

Popis	Průměrná hodnota
Ovocná vůně a chuť	3–5
Hořký	2–3
Štiplavý	2–4
Vady	0

Olivový olej CHOP „Kalamata“ má střední ovocnou vůni a chuť s aromatem zelených plodů, mírnou hořkost a mírnou až střední štiplavost.

Barva: zelená až zelenožlutá

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 ve vymezené zeměpisné oblasti:

Pěstování olivovníků, produkce oliv a jejich lisování pro výrobu extra panenského olivového oleje CHOP „Kalamata“ se musí uskutečňovat výhradně uvnitř zeměpisné oblasti pěstování vymezené v bodě 4. Produkce olivového oleje a jeho první skladování probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti v zařízeních, která splňují veškeré vnitrostátní předpisy a předpisy Unie týkající se produkce potravin a která disponují korozivzdorným přístrojovým vybavením a korozivzdornými nádobami na přechovávání olivového oleje.

Sklizeň, přeprava a skladování oliv

Sklizeň oliv se provádí ve většině oblastí setřásáním, ručně nebo za použití česačů, nebo mechanicky (stroji na setřásání oliv) v době, kdy olivy změni barvu ze zelené na zelenožlutou a dříve než přibližně z jedné poloviny ztmavnou, od konce října po dobu přibližně 4–6 týdnů, v závislosti na panujícím počasí a v každém případě za použití sítí na olivy, které se napnou pod olivovníky. V žádném případě se pro použití v lisovnách oleje nesbírají olivy spadlé na zem.

Olivy jsou přepravovány do lisoven v pevných perforovaných plastických přepravních bednách nebo v pytlích z výlučně rostlinného materiálu o obsahu 30–50 kg. Přeprava oliv a jejich lisování v lisovnách probíhá nejvýše do 24 hodin a za nejlepších podmínek jejich uchování (skladování na stinném místě na paletách, které umožňují přístup vzduchu, bez přímého kontaktu se zemí), aby se předešlo zhoršení jejich kvality. Olivy musí být až do okamžiku lisování uskladněny na chladném místě. Doba, která uplyne mezi sklizní oliv a výrobou extra panenského olivového oleje CHOP „Kalamata“, nesmí překročit 24 hodin. Je zakázáno skladovat olivy přímo v sadech, kde mohou být vystaveny různým fyzikálním a mikrobiologickým ohrožením.

Zpracování oliv

Zpracování oliv probíhá v klasických nebo odstředivých lisech při zajištění teplotě olivové pasty v průběhu hnětení a všech dalších fází zpracování do 27 °C. V lisovně se olivy zbaví listů a větviček, oplachují se a postupují do drtiče. Následuje hnětení olivové pasty po dobu 20–30 minut a olej se získává buď stlačováním, nebo odstředováním za přidání malého množství vody, pokud olivy neobsahují dostatečné množství rostlinných šťáv.

Lisovny se musí nacházet uvnitř hranic Messinie.

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

Olivový olej CHOP „Kalamata“ musí být skladován v korozivzdorných nádobách umístěných v náležitě upravených skladovacích prostorech, za teploty do 24 °C. První skladovací prostory se mohou nacházet přímo v prostorech lisoven, ve kterých je olej vyráběn.

Přeprava olivového oleje z lisoven do skladovacích prostor stáčení probíhá výhradně ve speciálních korozivzdorných nádobách, které byly pečlivě vyčištěny.

Stáčení olivového oleje může probíhat jak uvnitř, tak vně vymezené zeměpisné oblasti za podmínky, že existuje spolehlivý systém dohledatelnosti a olivový olej je správně označován.

Pro účely velkoobchodního prodeje se olivový olej smí přepravovat v korozivzdorných nádobách, které jsou bezprostředně po naplnění zapečetěny, řádně označeny a jsou výsledovatelné v rámci systému dohledatelnosti. Pro účely maloobchodního prodeje jsou povolena všechna balení do objemu pěti litrů, která splňují specifikace právních předpisů Evropské unie a Řecka.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Označení produktu zahrnuje kód sestávající z abecedních znaků a patřičných číslovek, které označují pořadové číslo etikety a poslední dvě číslice roku výroby, a má tuto podobu:

KA/pořadové číslo etikety/poslední dvě číslice roku výroby.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Olivový olej Kalamata se vyrábí uvnitř správních hranic Messinie, která je správní součástí kraje Peloponés a je na severu ohraničena řekou Neda a horstvy Arkadie, na východě masivem Taygetos, na jihu Messinským zálivem a na západě Iónským mořem.

Olivové sady mají rozlohu přibližně 100 000 ha.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Vymezená zeměpisná oblast se nachází na jihovýchodním Peloponésu a má rozlohu 2 991 km². Východní oblastí Messinie vévodí masiv Taygetos, který tvoří přirozenou hranici s krajem Lakonie. Taygetos má délku 115 km, jeho nejvyšší vrchol dosahuje 2 400 metrů, a určuje tak mikroklima oblasti. Největší a nejurodnější nížinou je nížina Messinská, následovaná dalšími menšími nížinami a rovinami, jako je Kyparisská, Gargaliánská, Pylská, Methoniská, Koronská, Longaská a Petalidská.

Specifické klimatické a půdní podmínky vymezené zeměpisné oblasti jsou natolik vhodné pro pěstování oliv, že v průběhu vegetačního období jsou prováděny jen ty zásahy, které jsou pro dobrý růst olivovníků nezbytně nutné. Mikroklima oblasti je mírné středomořské (teplé a suché až mírné) až subtropické. Zimy jsou mírné a léta jsou dlouhá a teplá. Chladné období trvá od listopadu do dubna, teplé od května do října. Průměrný roční srážkový úhrn je přibližně 750–800 mm, nejvyšších hodnot dosahují srážky v zimě (přibližně 330 mm). Následuje podzim s přibližně 250 mm srážek, jaro s 146 mm a konečně léto s přibližně 23 mm. Nejsušší měsíc je červenec (5,2 mm), za nejdeštivější je považován listopad (138,2 mm).

Průměrná roční relativní vlhkost dosahuje 67,7 %, nejsušší měsíc je červenec (58 %), nejvlhčí listopad (74 %).

Pokud jde o průměrné měsíční teploty v průběhu roku, nejnižší jsou v prosinci a lednu (10 °C), nejvyšší v červenci a srpnu (28 °C). Doba slunečního osvětlení je vyšší než 3 000 hodin ročně.

Z výše uvedeného vyplývá, že mikroklima oblasti je ideální pro pěstování oliv, bez náhlých teplotních zvratů a s vhodným rozložením srážek, a odpovídá tak nárokům na dokonalé podmínky pro roční vegetační cyklus olivovníků.

Půda je jílovitopísčítá, neutrální až zásaditá. Povrch vymezené zeměpisné oblasti je většinou kopcovitý, se středně propustnými půdami umožňujícími dobré odvodnění a oběh vody a půdních roztoků, nedochází proto k zadržování vody v půdě ani k vytváření prasklin. Obsah fosforu, bóru, manganu a hořčíku v půdě je dostatečný, ale protože obsah dusíku a draslíku není zcela vyhovující, dodávají se vhodná množství anorganických hnojiv. Z mechanického hlediska se půdy řadí mezi lehké až střední. Olivové sady se nachází ve zvlněném kopcovitém terénu, který umožňuje dobré provzdušnění olivovníků a produkci vysoce kvalitních plodů.

5.2 *Specifičnost produktu:*

Olivový olej Kalamata se vyrábí z vybraných odrůd Koroneiki a Mastoidis a celý objem jeho produkce náleží do kategorie extra panenský olivový olej, neboť vykazuje výrazně nižší kyselost, než je nejvyšší povolená úroveň, a i další parametry – peroxidové číslo a koeficient extinkce (K_{232}) – jsou nižší než nejvyšší úroveň povolené nařízením Evropské unie. Dále je profil mastných kyselin velmi specifický a představuje tak zvláštní charakteristiku olivového oleje CHOP Kalamata. Podíl olejové kyseliny se nachází na velmi vysokých úrovních a hodnoty pro kyseliny linolovou, stearovou, palmitoolejovou a palmitovou jsou zcela specifické, stejně jako jejich vzájemný poměr, oba faktory jsou odlišné od všech ostatních olivových olejů. Uvedený specifický profil mastných kyselin utváří společně se střední ovocnou vůní a chutí s aromatem zelených plodů, mírnou hořkostí a mírnou až střední štiplavostí specifický a jedinečný charakter olivového oleje CHOP Kalamata.

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

Historická souvislost

Olivovníky se ve vymezené zeměpisné oblasti pěstují od nejstarších dob. Tato skutečnost je doložena jednak archeologickými nálezy, jednak dochovanými písemnými doklady, které dosvědčují, že olivy a olivový olej byly používány jako potrava, jako základ voňavek a byly předmětem uměleckého ztvárnění. V Nestoru v oblasti Chory bylo nalezeno 1 200 hliněných tabulek s lineárním písmem B, které poskytují neocenitelné informace o úloze oliv a jejich vlivu na život obyvatel v období 14.–13. stol. př. n. l.

V oblasti Karpofory byly nalezeny olivové pecky z doby 1900 let př. n. l. Pomocí metody pylové analýzy a radiokarbonové metody byly provedeny odhady datování doby pěstování oliv v oblasti Pyly. Bylo zjištěno, že olivy byly pěstovány v období 1100 př. n. l. a většinou se jednalo o šlechtěné olivovníky.

Odrůda Koroneiki pochází z Messinie, jak dosvědčuje již její název, který znamená, že pochází z Koroni, malého pobřežního městyse v jihovýchodní části vymezené zeměpisné oblasti.

S olivami se obchodovalo z přístavů Methoni a Navarino (v současnosti město Pylos). Řečtí obchodníci se zásobovali olivovým olejem z oblasti v okolí Kyparissie.

Olivové sady na území obcí patřily původně tureckým vlastníkům, později přešly na benátské dobyvatelé a byly pronajímány pěstitelům. Z důvodů poptávky byl přivážen olivový olej z okolí Koroni, ale i z Mani a z celé oblasti Messinie.

Zeměpisná souvislost

Faktory, kterým surovina vděčí za své jedinečné charakteristiky a které ovlivňují olej Kalamata, jsou:

- jedinečné klimatické podmínky oblasti: dlouhé období slunečního osvětlení, ideální srážkový úhrn (přibližně 750–800 mm), mírná zima a dlouhé, teplé a suché léto,
- středně silný vítr a kopcovitý terén oblasti společně s kuželovým tvarem olivovníků (3–4 hlavní větve na jednom stromě a odstranění části větví zevnitř koruny stromu), do kterého je formují pěstitelé, jsou faktory, které zajišťují dobrý osvit a provzdušnění olivových sadů a vedou k patřičnému dozrání oliv, což určuje výjimečné charakteristiky produkovaného olivového oleje a přispívá k tomu, že vyráběný olivový olej je bohatý na barviva a má výraznou barvu a lahodnou chuť. Kopcovitý terén Messinie neumožňuje, aby sklizeň byla vždy prováděna pomocí strojů ani použití strojů při pěstování, a proto se užívají tradiční pěstelské postupy ošetřování stromů (prořezávání, kypření půdy, sklizeň),
- lehké vápenité půdy s neutrálním až zásaditým pH. Vápenitá půda brání vyššímu příjmu železa olivovníky a lépe udržuje vodu, což v důsledku umožňuje, aby olivovníky pěstované na tomto druhu půdy si udržely více vlhkosti v suchých obdobích. Organoleptické vlastnosti olivového oleje CHOP „Kalamata“ jsou do velké míry dány aromatickými látkami, které vznikají díky jedinečným vlastnostem půd (lehké vápenité půdy) a sníženému příjmu vody olivovníky z důvodu nízkého srážkového úhrnu v období dozrání oliv a omezené závlahy olivovníků určených na produkci olivového oleje ve vymezené zeměpisné oblasti,
- dostatečný obsah fosforu, hořčíku, manganu, bóru apod. Přítomnost manganu (prvek, který je katalyzátorem velkého počtu enzymatických a biochemických pochodů a kromě toho hraje určující úlohu při stavbě chlorofylu) a hořčíku (prvek, který hraje určující úlohu při stavbě molekul chlorofylu) má zásadní vliv na to, že olivový olej má svoji charakteristickou zelenožlutou barvu a je bohatý na aromatické látky,
- zkušenosti producentů s volbou vhodného období sklizeň oliv. Olej získaný z nezralých oliv má výraznou zelenou barvu, nahořklou chuť a obsahuje nízký podíl aromatických látek. Naproti tomu sklizeň oliv po období jejich přirozené zralosti vede k poklesu podílu aromatických látek, zvýšení kyselosti a změně barvy,
- díky dokonalým podmínkám zpracování oliv má produkovaný extra panenský olivový olej střední ovocnou vůni a chuť, mírnou hořkost a mírnou až střední štiplavost s vysokým obsahem celkových sterolů. Hnětení olivové pasty se provádí při teplotách nižších než 27 °C, po krátkou dobu a za použití omezeného množství vody, aby se tak zabránilo vstupu atmosférického vzduchu, oxidaci a ztrátě aromatických látek, díky tomu má olivový olej vysokou kvalitu a odolnost vůči oxidaci,
- malý rozsah hospodářství pěstitelů oliv z oblasti Messinie jim umožňuje věnovat zvláštní péči svým olivovníkům a produkci jakostního olivového oleje.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

http://www.minagric.gr/greek/data/prod_elaioladou_kalamata_291211.pdf

CENY PŘEDPLATNÉHO NA ROK 2012 (bez DPH, včetně poštovního za obvyklou zásilku)

Úřední věstník EU, řady L + C, pouze tištěné vydání	22 úředních jazyků EU	1 200 EUR ročně
Úřední věstník EU, řady L + C, tištěné vydání + roční DVD	22 úředních jazyků EU	1 310 EUR ročně
Úřední věstník EU, řada L, pouze tištěné vydání	22 úředních jazyků EU	840 EUR ročně
Úřední věstník EU, řady L + C, měsíční DVD (souhrnný)	22 úředních jazyků EU	100 EUR ročně
Dodatek k Úřednímu věstníku (řada S), DVD, jedno vydání týdně	mnohojazyčné: 23 úředních jazyků EU	200 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 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>

