

Úřední věstník

Evropské unie

C 231



České vydání

Informace a oznámení

Svazek 55

2. srpna 2012

Oznámení č.

Obsah

Strana

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2012/C 231/01	Úroková míra použitá Evropskou centrální bankou pro hlavní refinanční operace: 0,75 % 1. srpna 2012 – Směnné kurzy vůči euru	1
2012/C 231/02	Nová národní strana euromincí určených k oběhu	2
2012/C 231/03	Nová národní strana euromincí určených k oběhu.....	3

V *Oznámení*

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2012/C 231/04	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc COMP/M.6663 – Ryanair/Aer Lingus III) ⁽¹⁾	4
---------------	--	---

CS

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

(Pokračování na následující straně)

<u>Oznámení č.</u>	Obsah (pokračování)	Strana
2012/C 231/05	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc COMP/M.6668 – Mondi/Nordenia) ⁽¹⁾	5
JINÉ AKTY		
Evropská komise		
2012/C 231/06	Zveřejnění žádosti o zápis podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin.....	6



⁽¹⁾ Text s významem pro EHP

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Úroková míra použitá Evropskou centrální bankou pro hlavní refinanční operace ⁽¹⁾:**0,75 % 1. srpna 2012****Směnné kurzy vůči euro ⁽²⁾****1. srpna 2012**

(2012/C 231/01)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz
USD americký dolar	1,2298	AUD australský dolar	1,1691
JPY japonský jen	96,20	CAD kanadský dolar	1,2320
DKK dánská koruna	7,4418	HKD hongkongský dolar	9,5359
GBP britská libra	0,78750	NZD novozélandský dolar	1,5145
SEK švédská koruna	8,3189	SGD singapurský dolar	1,5315
CHF švýcarský frank	1,2013	KRW jihokorejský won	1 386,34
ISK islandská koruna		ZAR jihoafrický rand	10,1682
NOK norská koruna	7,3850	CNY čínský juan	7,8322
BGN bulharský lev	1,9558	HRK chorvatská kuna	7,5160
CZK česká koruna	25,358	IDR indonéska rupie	11 618,25
HUF maďarský forint	280,38	MYR malajsijský ringgit	3,8301
LTL litevský litas	3,4528	PHP filipínské peso	51,298
LVL lotyšský latas	0,6967	RUB ruský rubl	39,7770
PLN polský zlotý	4,1058	THB thajský baht	38,726
RON rumunský lei	4,5938	BRL brazilský real	2,5221
TRY turecká lira	2,2112	MXN mexické peso	16,3514
		INR indická rupie	68,2220

⁽¹⁾ Míra použití při poslední operaci provedené před uvedeným dnem. V případě obchodní soutěže s proměnlivou mírou se jako úroková míra použije mezní míra.

⁽²⁾ Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

Nová národní strana euromincí určených k oběhu

(2012/C 231/02)



Národní strana nové dvoueurové pamětní mince určené k oběhu a vydávané Belgií

Euromince určené k oběhu mají v rámci celé eurozóny postavení zákonného platidla. S cílem informovat širokou veřejnost a všechny, kdo přicházejí s mincemi do styku, Komise zveřejňuje popis návrhů všech nových euromincí ⁽¹⁾. V souladu se závěry Rady ze dne 10. února 2009 ⁽²⁾ v této věci se členským státům eurozóny a zemím, které uzavřely měnovou dohodu se Společenstvím, na jejímž základě mohou vydávat euromince, povoluje za určitých podmínek vydávat pamětní euromince určené k oběhu, zejména za podmínky, že jde výlučně o mince v nominální hodnotě dvou eur. Tyto mince mají stejné technické charakteristiky jako ostatní dvoueurové mince, ale jejich národní strana má pamětní motiv, jenž má z hlediska národního nebo evropského vysokou symbolickou hodnotu.

Vydávající země: Belgie

Pamětní motiv: 75. ročník Soutěže královny Alžběty

Popis návrhu:

Ve vnitřním kruhu mince je zobrazeno logo Soutěže královny Alžběty zasazené do podobizny královny Alžběty, která je vyobrazena z levého profilu. Vlevo od něj je vyražena značka mincmistra a vpravo bruselská mincovní značka, hlava archanděla Michaela s přílbicí. Nad podobiznou jsou uvedeny letopočty 1937–2012. Pod podobiznou je vyražen nápis „QUEEN ELISABETH COMPETITION“. Písmena „BE“ vpravo od podobizny označují vydávající zemi.

Na mezikruží mince je dvanáct hvězd evropské vlajky.

Objem emise: 5 milionů mincí

Datum emise: Květen 2012

⁽¹⁾ Národní strany všech mincí, které byly vydány v roce 2002, naleznete v Úř. věst. C 373, 28.12.2001, s. 1.

⁽²⁾ Viz závěry Rady pro hospodářské a finanční věci ze dne 10. února 2009 a doporučení Komise ze dne 19. prosince 2008 o společných pokynech pro národní strany a vydávání euromincí určených k peněžnímu oběhu (Úř. věst. L 9, 14.1.2009, s. 52).

Nová národní strana euromincí určených k oběhu

(2012/C 231/03)



Národní strana nové dvoueurové pamětní mince určené k oběhu a vydávané Finskem

Euromince určené k oběhu mají v rámci celé eurozóny postavení zákonného platidla. S cílem informovat širokou veřejnost a všechny, kdo přicházejí s mincemi do styku, Komise zveřejňuje popis vzorů všech nových euromincí ⁽¹⁾. V souladu se závěry Rady ze dne 10. února 2009 ⁽²⁾ v této věci se členským státům eurozóny a zemím, které uzavřely měnovou dohodu se Společenstvím, na jejímž základě mohou vydávat euromince, povoluje za určitých podmínek vydávat pamětní euromince určené k oběhu, zejména za podmínky, že jde výlučně o mince v nominální hodnotě dvou eur. Tyto mince mají stejné technické charakteristiky jako ostatní dvoueurové mince, ale jejich národní strana má pamětní motiv, jenž má z hlediska národního nebo evropského vysoce symbolickou hodnotu.

Vydávající země: Finsko

Pamětní motiv: 150. výročí narození umělkyně Helene SCHJERFBECKOVÉ

Popis návrhu:

Návrh zobrazuje stylizovaný autoportrét umělkyně s nápisem Helene SCHJERFBECK po levé straně a letopočty 1862–1946 po pravé straně. Vlevo ve spodní části mince je letopočet 2012 a označení vydávající země FI.

Na mezikruží mince je dvanáct hvězd evropské vlajky.

Objem emise: 2 miliony mincí

Datum emise: Září 2012

⁽¹⁾ Národní strany všech mincí, které byly vydány v roce 2002, naleznete v Úř. věst. C 373, 28.12.2001, s. 1.

⁽²⁾ Viz závěry Rady pro hospodářské a finanční věci ze dne 10. února 2009 a doporučení Komise ze dne 19. prosince 2008 o společných pokynech pro národní strany a vydávání euromincí určených k peněžnímu oběhu (Úř. věst. L 9, 14.1.2009, s. 52).

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc COMP/M.6663 – Ryanair/Aer Lingus III)
(Text s významem pro EHP)
(2012/C 231/04)

1. Komise dne 24. července 2012 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾, kterým podnik Ryanair Holdings plc („Ryanair“, Irsko) získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení ES o spojování na základě veřejné nabídky na koupi akcií zveřejněné dne 19. června 2012 kontrolu nad celým podnikem Aer Lingus Group plc („Aer Lingus“, Irsko).
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
 - podniku Ryanair: nízkonákladová letecká společnost, která poskytuje cestujícím pravidelné letecké dopravní služby mezi dvěma určitými místy (především v rámci Evropy),
 - podniku Aer Lingus: bývalý irský vlajkový dopravce zprivatizovaný v roce 2006. Působí především na evropských a transatlantických trasách.
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.6663 – Ryanair/Aer Lingus III 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.6668 – Mondi/Nordenia)****(Text s významem pro EHP)**

(2012/C 231/05)

1. Komise dne 25. července 2012 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾, kterým podnik Mondi Plc („Mondi“) tvořící součást Mondi Group získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení ES o spojování nákupem akcií výlučnou kontrolu nad podnikem Nordenia International AG („Nordenia“).

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Mondi: globální výrobce balicího papíru, jiných papírových obalových výrobků a nenatíraného jemného papíru, vyrábějící novinový papír v Jižní Africe, Spojeném království a Rusku,
- podniku Nordenia: mezinárodní výrobce elastických obalových materiálů, plastových fólií a výrobních komponentů z plastových fólií.

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.6668 – Mondi/Nordenia na adresu Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž Evropské komise:

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

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení ES o spojování“).

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2012/C 231/06)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o zápis 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**„PANFORTE DI SIENA“****č. ES: IT-PGI-0005-0795-28.01.2010****CHZO (X) CHOP ()****1. Název:**

„Panforte di Siena“

2. Členský stát nebo třetí země:

Itálie

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

Třída 2.4: Pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky a jiné pekařské výrobky.

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

Název „Panforte di Siena“ označuje cukrářský výrobek získaný zpracováním a následným pečením těsta na bázi mouky, kandovaného ovoce, sušeného ovoce a směsi cukru, medu a koření. Produkt může být uveden ke spotřebě ve dvou provedeních:

— bílém, je-li povrch posypaný moučkovým cukrem,

— černém, je-li povrch posypaný kořením.

Fyzické vlastnosti, kterými se produkt „Panforte di Siena“ vyznačuje, jsou:

— Tvar: kulatý nebo obdélníkový, je-li prodáván vcelku; řezy trojúhelníkového nebo obdélníkového tvaru, je-li prodáván krájený.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

— Rozměry: výška 14 až 45 mm; kulatý tvar má průměr 10 až 38 cm, strany obdélníkového tvaru jsou dlouhé 10 až 20 cm (kratší strana) a 20 až 40 cm (delší strana); hmotnost se liší v závislosti na rozměrech v rozmezí 33 g až 6 kg.

— Konzistence: měkká, při řezu klade mírný odpor.

— Vnější vzhled: povrch je hrbolatý a nepravidelný.

Bílé provedení vděčí za svou barvu moučkovému cukru, který jej pokrývá, přičemž moučkový cukr může být v sáčku, aby se jím produkt mohl poprášit přímo před konzumací.

Černé provedení má tmavě hnědou barvu, neboť povrch je pokryt směsí koření.

Chemické vlastnosti: maximální vlhkost: 15 % v konečném produktu.

Organoleptické vlastnosti:

— Chuť: sladká s příchutí kandovaného ovoce a mandlí a s vůní koření, která je u bílého provedení jemná a u provedení černého velmi intenzivní.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

K výrobě produktu „Panforte di Siena“ se používají tyto přísady:

3.3.1 Povinné přísady

3.3.1.1 Bílé provedení:

pšeničná mouka typu „0“ v množství od 14 do 18 % těsta;

suché plody: sladké mandle celé neloupané v množství minimálně 18 % těsta;

kandované ovoce: kandovaný cedrát nakrájený na kostičky a kandovaná pomerančová kůra v množství od 35 do 45 % těsta; kandovaný cedrát musí tvořit nejméně 25 % použitého kandovaného ovoce;

cukry: podle výběru sacharóza, glukózový sirup a invertní cukr, použité samostatně nebo ve směsi v množství od 18 do 23 % těsta;

med: květový v množství od 2 do 5 % těsta;

koření: muškátový oříšek a skořice v dávce mezi 0,3 a 1,5 %;

ostatní přísady: moučkový cukr používaný na poprášení produktu a dortové oplatky ze škrobové moučky, které tvoří podklad produktu.

3.3.1.2 Černé provedení:

pšeničná mouka typu „0“ v množství od 8 do 18 % těsta;

suché plody: sladké mandle celé neloupané v množství minimálně 18 % těsta;

kandované ovoce: kandovaný meloun nakrájený na kostičky a kandovaná pomerančová kůra v množství od 35 do 45 % těsta; kandovaný meloun musí tvořit nejméně 40 % použitého kandovaného ovoce;

cukry: podle výběru sacharóza, glukózový sirup a invertní cukr, použité samostatně nebo ve směsi v množství od 18 do 23 % těsta;

koření: muškátový oříšek, skořice a sladký pepř v dávce mezi 0,6 a 5 %;

ostatní přísady: směs výše uvedeného koření používaná na poprášení produktu a dortové oplatky ze škrobové moučky, které tvoří podklad produktu.

3.3.2 Nepovinné přísady

3.3.2.1 Bílé provedení:

suché plody: drcené lískové oříšky v množství nepřesahujícím 1,5 % těsta;

kandované ovoce: kandovaný meloun nakrájený na kostičky v množství do 25 % použitého kandovaného ovoce;

koření: směs muškátového květu, pepře, papriky, koriandru a hřebíčku;

látky určené k aromatizaci potravin: vanilka.

Další přísady, přídatné látky, barviva nebo konzervační látky nejsou povoleny.

3.3.2.2 Černé provedení:

kandované ovoce: kandovaný cedrát nakrájený na kostičky v množství do 25 % použitého kandovaného ovoce;

koření: směs muškátového oříšku, koriandru, badyánu, hřebíčku, zázvoru, hřebíčkového pepře a papriky;

látky určené k aromatizaci potravin: vanilka;

karamel v množství nepřesahujícím 2 % těsta;

ořechy v množství nepřesahujícím 5 % těsta;

med v množství nepřesahujícím 5 % těsta;

kakao na poprášení.

Další přísady, přídatné látky, barviva nebo konzervační látky nejsou povoleny.

V každém z provedení je možno použít současně více nepovinných přísad v množstvích uvedených ve specifikaci.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

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

Všechny postupy spojené s výrobou se musí uskutečnit v oblasti popsané v bodě 4, neboť jen tak je možno zajistit uchování organoleptických vlastností produktu.

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

Zpracování a balení produktu na sebe musí plynule navazovat, aby se zabránilo změně jeho konzistence po zchladnutí. Z tohoto hlediska je důležité zachovat obsah vlhkosti na úrovni uvedené v bodě 3.2. Tendence produktu „Panforte di Siena“ absorbovat vlhkost z okolního prostředí by totiž spolu s jeho tendencí uvolňovat svou vnitřní vlhkost způsobenou cukry, moukou a kandovaným ovocem mohla vést k tomu, že by produkt získal průsvitný vzhled a měkkou a lepivou konzistenci, což by zhoršilo jeho organoleptické vlastnosti. Produkt „Panforte di Siena“ se prodává v obalu z papíru nebo kartónu, který je dokonale vzduchotěsný. Produkt je většinou zabalen v zapečetěném obalu, který kromě absorpce okolní vlhkosti zamezuje rovněž vystavení produktu dalším vnějším vlivům, zejména škodlivým účinkům parazitů, kteří napadají mandle a mouku (jedná se především o zavíječe moučného).

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Na obale a na stuze, kterou je obal převázán, musí být uvedeny nápisy „Panforte di Siena“ a „Indicazione geografica protetta“ (chráněné zeměpisné označení) v plném znění nebo jako zkratka IGP (CHZO), jakož i tyto další informace:

název, obchodní jméno a adresa podniku odpovědného za produkci a balení;

grafický symbol produktu, jak je znázorněn v tomto bodě, jehož použití ve spojení s chráněným zeměpisným označením se musí přísně dodržovat.

Nepovinně lze v závislosti na místní tradici doplnit tyto údaje:

„bílý“ nebo „Margherita“ u bílého provedení;

„černý“ u provedení černého.

Je zakázáno přidávat jakékoliv jiné označení, které není výslovně stanoveno.

Je však dovoleno použití označení, která odkazují na soukromé značky, pokud taková označení nemají pochvalný charakter nebo nejsou s to uvést spotřebitele v omyl, jakož i další pravdivé a doložitelné odkazy, které jsou povoleny platnými právními předpisy a nejsou v rozporu s cíli a obsahem tohoto dokumentu.

Označení „Panforte di Siena“ musí být uvedeno v italštině.

Logo tvoří znak města Siena „balzana“ (štít, který má v horní části bílou a v dolní černou barvu), jenž je lemován kartuší žluté barvy Pantone 1205 (5 % M/30 % Y), která je v horní části přeložená přes sebe.

Kartuše nese nápis „Panforte di Siena“ vyvedený písmem Gill Extra Bold Condensed černé barvy, který sleduje křivku kartuše. V dolním rohu je mezi slovy „Panforte“ a „di Siena“ stylizovaný květ černé barvy s pěti okvětními lístky. Na vlysu v horní části, který má zlatožlutou barvu Pantone 117 (30 C/40 % M/70 % Y), je zkratka „IGP“ (CHZO) vyvedená písmem Gill Extra Bold Condensed černé barvy s bílým obrysem, který je lemován černou obrysovou čarou. Přímo pod touto zkratkou je nápis „Indicazione geografica protetta“ („chráněné zeměpisné označení“) na třech řádcích vyvedený písmem Gill Extra Bold černé barvy. V závislosti na velikosti balení je možno velikost loga proporcionálně měnit. Výška znaku se však nesmí zmenšit na méně než 1,4 cm.



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Oblast produkce a balení produktu „Panforte di Siena“ zahrnuje celé správní území provincie Siena.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Potvrdilo se, že produkt „Panforte di Siena“ se vyráběl v klášterech a malých obchodech s kořením v Sieně od 12. století, kdy díky poutnické cestě Via Francigena začala vzkvétat výměna a obchodování mezi městy. V tomto zvláštním kontextu zakrátko vyšly najevo specifické vlastnosti výroby cukrovinek v Sieně. Jedná se zejména o mimořádnou tvořivost, o níž svědčí velká rozmanitost nabízených typických produktů, hojné používání koření, které umožnil rychlý hospodářský rozmach města, a zejména schopnosti obchodníků, které se proslavily daleko za sienskými hradbami. Jsou to právě tyto specifické odborné znalosti, konsolidované během staletí a bedlivě strážené sienskými obchodníky s kořením, které v 19. století stály u vzniku místního cukrářského průmyslu, jenž je dodnes hlavním hospodářským odvětvím z hlediska počtu zaměstnanců, obratu a vývozu.

Žádost o zápis CHZO „Panforte di Siena“ se zakládá na výborné pověsti produktu, která se utvářela po mnoho století a je výsledkem celé řady hospodářských a kulturních faktorů. Výroba tohoto cukrářského produktu, která nejprve probíhala pouze uvnitř hradeb města Siena, se po roce 1772 rozšířila na okolní území provincie. Stejně jako v minulosti je dodnes dílem specializovaných pracovníků, kterým se právě pro jejich vysoce specifickou zručnost říká „panfortaio“. Kvalifikace těchto pracovníků je dokladem toho, že některé fáze výroby, jako je kontrola stejnorodosti přísad nebo tvarování produktu, vyžadují zvláštní odborné znalosti. Dalším účastníkem výroby, kterým

může být ten samý pracovník jako v předchozím případě, je „canditore“, neboli osoba zodpovědná za dohled nad dokonalým kandováním ovoce a nad celkovou rovnováhou cukrů v produktu.

5.2 *Specifičnost produktu:*

Produkt „Panforte di Siena“ se vyznačuje plnou chutí a pevnou konzistencí. Na řezu má lesklý vzhled a různé barvy – smetanově bílou barvu mandlí, leskle zelenou barvu kandovaného cedrátu a dále barvu kandované pomerančové kůry a kandovaného zralého melounu. V měkkém těstě jsou rovnoměrně rozložené celé mandle. Konzistence při konzumaci je dána různými složkami – vláknitá struktura mandlí se snoubí s měkostí kandovaného ovoce a pojivového těsta. Různé chutě přísad, zvýrazněné a spojené směsí koření, dávají produktu „Panforte di Siena“ jeho charakteristickou chuť.

Nesporné renomé produktu „Panforte di Siena“ je založeno na skutečnosti, že se jedná o typické a nepostradatelné vánoční cukroví.

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

Produkt „Panforte di Siena“ je nepochybně tím nejpočetnějším vyslancem tradiční sienské gastronomie. Je známý po celém světě a počátky jeho historie sahají až do středověku. Je třeba poznamenat, že tento produkt byl velmi ceněný nejen jako potravina, ale i jako lék – vzhledem k tomu, že se do jeho těsta přidává koření, stal se určitým druhem placeba. Ještě dnes můžeme na zdech před pultem ve staré lékárně na Piazza del Campo v Sieně obdivovat vzácné malby a zlaté nápisy týkající se typických sienských produktů Panforte, Ricciarelli a dalších.

Promyšlené a hojné používání koření odkazuje na sienský původ produktu „Panforte di Siena“, neboť Siena měla už od středověku mimo jiné díky své strategické poloze na cestě Via Francigena obchodní monopol na koření a patřila mezi nejbohatší a nejrozvinutější města v Evropě.

Kvalita a hojnost koření spolu s odborností jeho používání byly po celá staletí chloubou klášterů a obchodů s kořením v Sieně a je příznačné, že nejvyhlášenější výrobci produktu „Panforte di Siena“ v mnoha případech vznikli transformací starých místních kořenářství.

Území Sieny se vždy vyznačovalo bohatou produkcí pšenice a mouky (zejména v kopcovité oblasti Crete Senesi), sušeného ovoce (obzvláště mandlí a lískových oříšků) a medu. Rovněž používání a původ některých druhů kandovaného ovoce prozrazují vliv Sieny. Zvláštní vlastností produktu „Panforte di Siena“ je například používání melounu, které má původ v tradičním výskytu místního kultivaru nazývaného „zatti“. Výrobci produktu zjistili, že díky velice tenké slupce a neobyčejně sladké dužině, která má velmi intenzivní zabarvení, se toto ovoce obzvláště dobře kanduje. Proto se tento druh melounu již velice dlouho a ve velké míře na sienském venkově pěstuje, aby se poté používal při produkci „Panforte di Siena“.

Název „panforte“ se začal používat na počátku 19. století. Právě tehdy přesáhla výroba tohoto cukrářského výrobku rámec obchodů s kořením a produkce nabyla mnohem větších rozměrů. Tak se produkt „Panforte di Siena“ mohl začít uvádět na trh ve velkém množství i mimo území Sieny, zejména v obchodech ve Florencii. První výrobní produkt „Panforte di Siena“ založil v roce 1810 Natale Pepi poté, co Napoleon nařídil uzavřít lékárnu nemocnice Santa Maria della Scala. Rovněž v 19. století Pellegrino Artusi ve svém nejznámějším díle „La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene“ (1891) zařadil produkt *panforte* mezi typické sienské cukrovinky. Od té doby není průvodce, ať už italský nebo z jakékoliv jiné země, který by produkt nezmínil jako typickou součást sienské gastronomie. V této souvislosti je třeba zmínit průvodce Touring Club Italiano z roku 1931, v němž se potvrzuje jeho vynikající pověst: „Sienské cukrářství se pyšní světově vyhlášenou specialitou, slavným „Panforte di Siena““. Datum vzniku bílého provedení je přesně známé: je to rok 1879, kdy byla u příležitosti návštěvy královny Markéty na srpnové slavnosti Palio v Sieně tato cukrovinka vyrobena poprvé. Bylo v ní použito menší množství koření, povrch byl posypán moučkovým cukrem a výrobek dostal název „Panforte Margherita“. Jeho okamžitý úspěch mu zajistil vynikající pověst i pod názvem „Panforte Bianco“. Příprava produktu „Panforte di Siena“ začínala vždy v září, kdy bylo nejsnazší získat některé přísady, jako například sušené ovoce,

a pokračoval až do konce roku. Produkt se poté konzumoval během vánočních svátků. V současnosti se výroba produktu „Panforte di Siena“ neomezuje již jen na tradiční vánoční svátky. Přípravují jej různé výroby střední velikosti a mnohé pekárny a cukrárny v celé oblasti, jejichž obrat představuje přibližně polovinu celkového obratu typických sienských cukrářských výrobků.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

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

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námitce tím, že zveřejnil návrh uznání chráněného zeměpisného označení „Panforte di Siena“ v *Úředním věstníku Italské republiky* č. 244 ze dne 19. října 2005.

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

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 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
LUCEMBURSKO

CS