

Úřední věstník

Evropské unie

C 274



České vydání

Informace a oznámení

Svazek 55

11. září 2012

Oznámení č.

Obsah

Strana

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2012/C 274/01	Směnné kurzy vůči euru	1
---------------	------------------------------	---

V *Oznámení*

JINÉ AKTY

Evropská komise

2012/C 274/02	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.....	2
---------------	--	---

CS

Cena:
3 EUR

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euro ⁽¹⁾

10. září 2012

(2012/C 274/01)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz
USD americký dolar	1,2776	AUD australský dolar	1,2349
JPY japonský jen	99,98	CAD kanadský dolar	1,2486
DKK dánská koruna	7,4521	HKD hongkongský dolar	9,9091
GBP britská libra	0,79970	NZD novozélandský dolar	1,5770
SEK švédská koruna	8,4935	SGD singapurský dolar	1,5794
CHF švýcarský frank	1,2090	KRW jihokorejský won	1 442,33
ISK islandská koruna		ZAR jihoafrický rand	10,4652
NOK norská koruna	7,3900	CNY čínský juan	8,0970
BGN bulharský lev	1,9558	HRK chorvatská kuna	7,4303
CZK česká koruna	24,530	IDR indonéská rupie	12 228,05
HUF maďarský forint	285,41	MYR malajsijský ringgit	3,9638
LTL litevský litas	3,4528	PHP filipínské peso	53,072
LVL lotyšský latas	0,6963	RUB ruský rubl	40,5510
PLN polský zlotý	4,1129	THB thajský baht	39,721
RON rumunský lei	4,4768	BRL brazilský real	2,5847
TRY turecká lira	2,3025	MXN mexické peso	16,6018
		INR indická rupie	70,8370

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

V

(Oznámení)

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 274/02)

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

„SCHWARZWÄLDER SCHINKEN“

č. ES: DE-PGI-0117-0686-03.12.2010

CHZO (X) CHOP ()

1. Položka specifikace produktu, již se změna týká:

- ☐ Název produktu
- ☒ Popis produktu
- ☒ Zeměpisná oblast
- ☐ Důkaz původu
- ☒ Metoda produkce
- ☒ Souvislost se zeměpisnou oblastí
- ☐ Označování
- ☒ Vnitrostátní požadavky
- ☐ Jiná (uveďte)

2. Druh změny (změn):

- ☐ Změna jednotného dokumentu nebo přehledu
- ☒ Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

- ☐ 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):

Požadované změny:

b) Popis:

V první větě se text „vyrábí se uzením za studena podle určitých receptů za použití dřeva z pohoří Schwarzwald a s přidáním koření, a tím získává tmavou barvu na povrchu.“ nahrazuje zněním „(tj. bez vstříknutí solného nálevu do svaloviny) ochutí kořením podle vlastních receptů a udí se za studena za použití dřeva z jehličnanů pocházejících z pohoří Schwarzwald. Tím získává tmavou barvu na povrchu.“

Ve čtvrté větě se zrušuje slovo „a“.

Na konci odstavce se doplňuje tento text:

„Okraj produktu „Schwarzwälder Schinken“ tvoří slanina, která je bílé barvy. Jen výjimečně, např. u odřezků z kýty, není slanina vidět. Šunka bez tuku, i když byla vyrobena a odřezána z produktu „Schwarzwälder Schinken“, nesmí být označována jako „Schwarzwälder Schinken“.“

Odůvodnění:

Účelem požadovaného nového znění je ujasnit, že uzení se provádí nejen za použití „dřeva z pohoří Schwarzwald“, nýbrž že specifickou chuť produkt získává především díky použití dřeva z jehličnanů (na rozdíl od dřeva z listnatých stromů). Požadovaná změna tak pouze upřesňuje, že se odjakživa běžně používá výlučně dřevo z jehličnanů.

Okraj produktu „Schwarzwälder Schinken“ tvoří odjakživa slanina. Slaninový okraj je nezbytnou součástí produktu, neboť díky vysokému obsahu tuku propůjčuje produktu jeho typickou chuť. Výše uvedené doplňující vysvětlení je nezbytné, neboť se nedávno objevily případy, kdy šunka bez slaninového okraje uzená za studena byla vydávána za produkt „Schwarzwälder Schinken“.

c) Zeměpisná oblast:

Za slovo „Schwarzwald“ je třeba doplnit následující znění: „Za hranice pohoří Schwarzwald se na západě považují silnice B3 vedoucí z Basileje do Karlsruhe, na severu od obce Pforzheim výběžky pohoří Schwarzwald podél silnice B3 u Karlsruhe, na jihu linie od Rýna až do Basileje přes Lörrach, Schopfheim až po Waldshut, na východě linie procházející údolím Wutachtal přes Donaueschingen, Schwenningen, Rottweil, Oberndorf/Sulz, Nagold a Calw do Pforzheimu. Katastry, kterými uvedené hraniční linie až do provedení územní reformy v Bádensku-Württembersku počátkem 70. let 20. století procházely, jsou do zeměpisné oblasti zahrnuty vcelku.“

Odůvodnění:

Výše uvedený popis odpovídá definici území „Schwarzwald“, z níž specifikace odjakživa vycházela. Odkaz na územní reformu provedenou počátkem 70. let 20. století je důležitý, protože v jejím důsledku byly obce a celé městské čtvrti nacházející se tehdy mimo současné území obcí ve Schwarzwaldu ve značném rozsahu spojeny. Po dohodě s Institutem pro kulturní geografii při Univerzitě Alberta Ludwiga ve Freiburgu není pro účely jasného určení hranic oblasti nutné doplnit dodatečný popis katastru.

e) Metoda produkce:

Za první větu se vkládá nová věta, která zní: „Vstupní kontrola zboží zaručuje při nákupu čerstvé šunky ze zadní kýty požadovanou špičkovou kvalitu v konečné fázi.“

Druhá věta se tak mění na třetí, třetí věta se mění na čtvrtou, čtvrtá věta se mění na pátou, pátá věta se mění na šestou, šestá věta se mění na sedmou a sedmá věta se mění na osmou.

Ve třetí větě se zrušuje slovo „ručně“ a text „velké kádě určené pro zrání“ se nahrazuje slovem „nádoby“.

Ve čtvrté větě se zrušuje text „vyjmou se z vytvořeného nálevu a odstraní se sůl.“ a nahrazuje se zněním „vyjmou se z nálevu.“

V páté větě se ke slovu „následující“ přidává slovo „nyní“, slovo „dvoutýdenní“ se nahrazuje slovem „několikadenní“, za text „skladování v suchu“ se doplňuje text „(tzv. Durchbrennen)“ a zrušuje se text „na roštech“.

Šestá věta se nahrazuje tímto zněním: „Ve zděných ohništích vzniká kouř používaný k uzení šunky. Uzení šunky se provádí v kouřových krbech či kouřových komorách při teplotě +20 až přibližně +30 stupňů Celsia. Uzení trvá alespoň jeden týden a používá se při něm dřevo z jehličnanů a piliny z pohoří Schwarzwald.“

V sedmé větě se text „stupeň vyschnutí, který obnáší přibližně 20 až 25 %“ nahrazuje zněním „stupeň vyschnutí ve výši přibližně 25 %“ a slovo „odpovídá“ se zrušuje.

Za sedmou větou se vkládá nová věta, která zní: „Poměr mezi vodou a bílkovinami platí pro celou šunku“.

Odůvodnění:

Produkt „Schwarzwälder Schinken“ se již nenakládá do soli v „kádích“, a to zejména z důvodu hygienických předpisů, a z důvodu pracovní ergonomie ani v dřevěných kádích či jiných nádobách, s nimiž se těžko manipuluje, nýbrž v nádobách z ušlechtilé oceli. Z tohoto důvodu bylo tedy s ohledem na změnu metody produkce nutné odpovídajícím způsobem změnit text.

Podstatným rysem při produkci produktu „Schwarzwälder Schinken“ je solení, kdy se šunka nakládá do soli.

Solení se v minulosti provádělo průběžně pouze ručně potíráním šunky solí. V současnosti se však v podnicích používají tzv. „solící zařízení“, v nichž se šunka nasoluje prostřednictvím vibračních sít, a to je důvodem změny tohoto bodu specifikace. Vyjmutím slova „ručně“ se tato skutečnost, která je výlučně důsledkem technických změn, zohlední.

Je třeba vyzdvihnout, že nakládání do soli „vstříknutím solného nálevu do svaloviny“ není v žádném případě přípustné a není v souladu se specifikací.

Předchozí specifikace uváděla dvoutýdenní skladování v suchu; ukázalo se však, že z důvodu lepších produkčních podmínek v procesu výroby není k dosažení přiměřených chuťových výsledků zapotřebí produkt skladovat v suchu dva týdny, a výrobci tak díky změně budou flexibilnější.

Pravidlo, že k uzení se používá dřevo z jehličnanů z pohoří Schwarzwald, příp. piliny z jehličnanů z pohoří Schwarzwald, odpovídá dávno zavedené metodě produkce a bylo uvedeno výlučně za účelem objasnění, že k uzení nelze použít dřevo z listnatých stromů, příp. piliny z takových stromů (viz výše bod b)). Stupeň vyschnutí ve výši přibližně 25 % odpovídá dosud používanému postupu; uvedením rozmezí 20–25 % se tak postup konkretizuje. Poměr mezi vodou a bílkovinami platí pro celou šunku. Tato změna byla nutná, protože podle původní specifikace by bylo například možné, že malý kousek z pětikilové šunky by nesplňoval předepsaný poměr mezi vodou a bílkovinami. Proto je nutné vztáhnout poměr mezi vodou a bílkovinami na celou šunku, jelikož jednotlivé části šunky mají odlišné hodnoty pH. Hodnota pH u kýty je například vyšší než u bůčku, proto je poměr mezi vodou a bílkovinami u kýty vyšší, než je tomu u bůčku.

f) Souvislosti se zeměpisnou oblastí:

V první větě se zrušuje slovo „suché“, text „ve vysokých polohách pohoří Schwarzwald“ se nahrazuje zněním „v pohoří Schwarzwald“ a slovo „třítýdenní“ se nahrazuje slovem „vícetýdenní“.

V druhé větě se slovo „nechat“ nahrazuje slovem „nechá“.

Odůvodnění:

Z důvodu ne zcela jednotných klimatických podmínek v pohoří Schwarzwald byl zrušen obsahově nepřilíš významný pojem „suchý“.

i) Právní předpisy Společenství/členských států:

V bodu i) se na konci textu třetí odrážky přidávají čárka a text „nařízení o schválení přídatných látek“.

Odůvodnění:

Odkaz na nařízení o schválení přídatných látek byl do textu doplněn z toho důvodu, že toto nařízení ze dne 29. ledna 1998 (spolkový věstník BGBl. I s. 230, 231), které je při výrobě produktu „Schwarzwälder Schinken“ potřeba zohlednit, nebylo v době podání první žádosti o udělení chráněného zeměpisného označení „Schwarzwälder Schinken“ ještě přijato a v platnosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„SCHWARZWÄLDER SCHINKEN“

č. ES: DE-PGI-0117-0686-03.12.2010

CHZO (X) CHOP ()

1. Název:

„Schwarzwälder Schinken“

2. Členský stát nebo třetí země:

Německo

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny:

3.1 Druh produktu:

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

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

U produktu „Schwarzwälder Schinken“ se jedná o nařezanou, syrovou a uzenou šunku ze zadní kýty bez kostí, se slupkou na povrchu nebo bez ní. Šunka se po nasolení za sucha (tj. bez vstříknutí solného nálevu do svaloviny) ochutí kořením podle vlastních receptů a udí se za studena za použití dřeva z jehličnanů pocházejících z pohoří Schwarzwald. Tím získává tmavou barvu na povrchu. Nařezané maso má výrazně červenou barvu a vyznačuje se typickou vůní kouře. Libová část má specifickou šunkovou chuť, požitek z chuti se díky podílu slaniny zvyšuje a vyrovnává. Slanina musí mít ořechově kořeněné aroma. Okraj produktu „Schwarzwälder Schinken“ tvoří slanina, která je bílé barvy. Jen výjimečně, např. u odřezků z kýty, není slanina vidět. Šunka bez tuku, i když byla vyrobena a odřezána z produktu „Schwarzwälder Schinken“, nesmí být označována jako „Schwarzwälder Schinken“.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

Vepřová zadní kýta. K výrobě produktu „Schwarzwälder Schinken“ se používá zadní kýta z prasat, která se s ohledem na chov, krmení a druh vepřového masa vyznačují požadovanou špičkovou kvalitou v konečné fázi zpracování.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

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

Celý výrobní proces, od ověření, zda kvalita nenasolené vepřové zadní kýty odpovídá specifikaci, až po konečný produkt určený k prodeji, probíhá v označené zeměpisné oblasti.

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

—

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti:**

Schwarzwald. Za hranice pohoří Schwarzwald se na západě považují silnice B3 vedoucí z Basileje do Karlsruhe, na severu výběžky pohoří Schwarzwald od obce Pforzheim podél silnice B3 u Karlsruhe, na jihu linie od Rýna až do Basileje přes Lörrach, Schopfheim až po Waldshut, na východě linie procházející údolím Wutachtal přes Donaueschingen, Schwenningen, Rottweil, Oberndorf/Sulz, Nagold a Calw do Pforzheimu; Katastry, kterými uvedené hraniční linie až do provedení územní reformy v Bádensku-Württembersku počátkem 70. let 20. století procházely, jsou do zeměpisné oblasti zahrnuty vcelku.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí:**

5.1 *Specifická zeměpisná oblast:*

Pohoří Schwarzwald se vyznačuje příznivým středohorským podnebím, které prospívá zejména růstu jehličnatých stromů potřebných k výrobě produktu. Podnebí má rovněž příznivý vliv i na zvláštní druh uzení produktu za studena. Důležité je i výrazné dodržování tradic a spojitost místních lidí s touto oblastí.

5.2 *Specifická produkt:*

Produkt „Schwarzwälder Schinken“ se na povrchu vyznačuje tmavou barvou. Nařezané maso má výrazně červenou barvu a vyznačuje se typickou vůní kouře. Libová část má specifickou šunkovou chuť, požitek z chuti se díky podílu slaniny zvyšuje a vyrovnává. Slanina musí mít ořechově kořeněné aroma.

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 „Schwarzwälder Schinken“ se v pohoří Schwarzwald vyrábí již odedávna podle tradičních starých receptů předávaných z generace na generaci.

Specifická chuť produktu je způsobena zejména tím, že se při uzení používá dřevo z jehličnanů pocházejících z pohoří Schwarzwald. Vzduch v pohoří Schwarzwald společně s ideálními klimatickými podmínkami, které v oblasti panují, hraje při několikátýdenním zrání šunky, které probíhá po uzení v klimatizovaných prostorách, důležitou roli. Díky tomuto vzduchu může kořeněné aroma ideálně dozrát, a je tak neustále zaručena dobrá kvalita.

Díky těmto výhodným předpokladům se tento zvláštní druh uzení mohl v pohoří Schwarzwald rozvinout a dosáhnout současné vysoké kvality.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

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

<http://register.dpma.de/DPMAREGISTER/geo/detail.pdfdownload/3200>

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