

Úřední věstník

Evropské unie

C 77



České vydání

Informace a oznámení

Svazek 56

15. března 2013

Oznámení č.	Obsah	Strana
II <i>Sdělení</i>		
SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE		
Evropská komise		
2013/C 77/01	Povolení státní podpory podle ustanovení článků 107 a 108 SFEU – Případy, k nimž Komise nevznáší námitku ⁽¹⁾	1
2013/C 77/02	Povolení státní podpory podle ustanovení článků 107 a 108 SFEU – Případy, k nimž Komise nevznáší námitku ⁽¹⁾	6
2013/C 77/03	Povolení státní podpory podle ustanovení článků 107 a 108 SFEU – Případy, k nimž Komise nevznáší námitku ⁽¹⁾	12
IV <i>Informace</i>		
INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE		
Evropská komise		
2013/C 77/04	Směnné kurzy vůči euru	17

CS

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

(Pokračování na následující straně)

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ SPOLEČNÉ OBCHODNÍ POLITIKY

Evropská komise

2013/C 77/05	Oznámení o pozbytí platnosti některých antidumpingových opatření	18
--------------	--	----

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2013/C 77/06	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc COMP/M.6878 – Alior Bank/Erste Group Bank/Polbita) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	19
2013/C 77/07	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc COMP/M.6854 – Cameron/Schlumberger/OneSubsea) ⁽¹⁾	20

JINÉ AKTY

Evropská komise

2013/C 77/08	Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	21
2013/C 77/09	Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	25
2013/C 77/10	Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	29



⁽¹⁾ Text s významem pro EHP

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Povolení státní podpory podle ustanovení článků 107 a 108 SFEU

Případy, k nimž Komise nevznáší námitku

(Text s významem pro EHP)

(2013/C 77/01)

Datum přijetí rozhodnutí	19.12.2012	
Odkaz na číslo státní podpory	SA.34940 (12/N)	
Členský stát	Itálie	
Region	Siracusa	Čl. 107 odst. 3 písm. a)
Název (a/nebo jméno příjemce)	Porto di Augusta	
Právní základ	—	
Název opatření	podpora <i>ad hoc</i>	—
Cíl	Regionální rozvoj	
Forma podpory	Přímý grant	
Rozpočet	Celkový rozpočet: 100,08 EUR (v milionech)	
Míra podpory	68,87 %	
Délka trvání programu	do 31.12.2025	
Hospodářská odvětví	Námořní a pobřežní nákladní doprava	
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	Ministerio delle Infrastrutture e dei Trasporti Autorita di Gestione Programmi Europei e Nazionali Reti Mobilita	
Další informace	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Datum přijetí rozhodnutí	28.11.2012	
Odkaz na číslo státní podpory	SA.35253 (12/N)	
Členský stát	Španělsko	
Region	—	—
Název (a/nebo jméno příjemce)	Restructuring and recapitalisation of the BFA Group	
Právní základ	<ol style="list-style-type: none"> 1) Real Decreto-ley 24/2012, de 31 de agosto, de reestructuración y resolución de entidades de crédito. 2) Proyecto de Real Decreto por el que se establece el régimen jurídico de las sociedades de gestión de activos 3) Acuerdo de la Comisión Rectora del Fondo de Reestructuración Ordenada Bancaria, de 30 de julio de 2012, por el que se detallan los criterios y condiciones a los que se ajustará su actuación en los procesos de reforzamiento de los recursos propios de entidades de crédito en el ámbito de la asistencia financiera europea para la recapitalización 4) Memorando de entendimiento sobre condiciones de política sectorial financiera 	
Název opatření	podpora <i>ad hoc</i>	Groupe BFA/Bankia
Cíl	Náprava vážné poruchy v hospodářství	
Forma podpory	Jiné formy účasti soukromého kapitálu – Nabývání běžných akcií a jiných převoditelných nástrojů; převod znehodnocených aktiv na společnost Sociedad de Gestión de Activos Procedentes de la Reestructuración Bancaria SA (SAREB)	
Rozpočet	Celkový rozpočet: 36,20 EUR (v milionech)	
Míra podpory	—	
Délka trvání programu	28.11.2012–31.12.2017	
Hospodářská odvětví	Peněžnictví a pojištnictví	
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	Fondo de Reestructuración Ordenada Bancaria. Ministerio de Economía y Competitividad José Ortega y Gasset, 22 5º 28006 Madrid ESPAÑA Paseo de la Castellana, 162 28071 Madrid ESPAÑA	
Další informace	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Datum přijetí rozhodnutí	11.12.2012	
Odkaz na číslo státní podpory	SA.35487 (12/N)	
Členský stát	Polsko	
Region	Śląskie	Čl. 107 odst. 3 písm. a)
Název (a/nebo jméno příjemce)	Pomoc na ratowanie dla Classen-Pol SA	
Právní základ	Ustawa z dnia 30 sierpnia 1996 r. o komercjalizacji i prywatyzacji – art. 56 ust. 5	
Název opatření	podpora <i>ad hoc</i>	Classen-Pol SA
Cíl	Záchrana podniků v obtížích	
Forma podpory	Zvýhodněná půjčka	
Rozpočet	Celkový rozpočet: 11 PLN (v milionech)	
Míra podpory	100 %	
Délka trvání programu	Od 11.12.2012	
Hospodářská odvětví	Výroba ostatních výrobků stavebního truhlářství a tesařství	
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	Agencja Rozwoju Przemysłu SA ul. Wołoska 7 02-675 Warszawa POLSKA/POLAND	
Další informace	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Datum přijetí rozhodnutí	19.12.2012	
Odkaz na číslo státní podpory	SA.35545 (12/N)	
Členský stát	Dánsko	
Region	—	—
Název (a/nebo jméno příjemce)	Fleksjobordning, herunder ny kompensation til virksomheder (fleksjobbonus) (Social measures in the employment sector; Flexi-job scheme)	
Právní základ	Reglerne vil blive gennemført ved lov. Lovforslaget er i høringsproces, og foreligger derfor endnu ikke i endelig form. Lovforslaget vil snarest blive tilstillet Kommissionen.	
Název opatření	Režim podpory	—
Cíl	Zaměstnanost	
Forma podpory	Přímý grant	
Rozpočet	Celkový rozpočet: 64 300 DKK (v milionech) Roční rozpočet: 8 037 DKK (v milionech)	
Míra podpory	—	
Délka trvání programu	1.1.2013–31.12.2020	
Hospodářská odvětví	Všechna hospodářská odvětví způsobilá k získání podpory	
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	Styrelsen for Fastholdelse og Rekruttering Njalsgade 72C 2300 København K DANMARK Beskæftigelsesministeriet Ved Stranden 8 1061 København K DANMARK	
Další informace	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Datum přijetí rozhodnutí	17.12.2012	
Odkaz na číslo státní podpory	SA.35667 (12/N)	
Členský stát	România	
Region	România	Čl. 107 odst. 3 písm. a)
Název (a/nebo jméno příjemce)	Dezvoltare regională prin investiții directe	
Právní základ	Proiectul de hotărâre de guvern privind dezvoltarea regională prin stimularea investițiilor	
Název opatření	Režim podpory	—
Cíl	Regionální rozvoj, Zaměstnanost	
Forma podpory	Přímý grant	
Rozpočet	—	
Míra podpory	50 %	
Délka trvání programu	1.1.2013–31.12.2013	
Hospodářská odvětví	Všechna hospodářská odvětví způsobilá k získání podpory	
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	Ministerul Finanțelor Publice Str. Apolodor nr. 17, sector 5 București ROMÂNIA	
Další informace	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Povolení státní podpory podle ustanovení článků 107 a 108 SFEU

Případy, k nimž Komise nevznáší námitku

(Text s významem pro EHP)

(2013/C 77/02)

Datum přijetí rozhodnutí	5.2.2013	
Odkaz na číslo státní podpory	SA.34611 (12/N)	
Členský stát	Spojené království	
Region	—	—
Název (a/nebo jméno příjemce)	Provision of public funds to one special purpose vehicle (SPV) in support of the UK Government's Green Deal policy	
Právní základ	<p>Enterprise and Regulatory Reform Bill or Industrial Development Act 1982 — for UK Green Investment Bank</p> <p>Infrastructure (Financial Assistance) Act 2012 — for Department of Energy and Climate Change</p> <p>Localism Act 2011 — for Local Authorities</p> <p>Scotland Act 1998 — for Scottish Government</p> <p>Government of Wales Act 1998 and Government of Wales Act 2006 — for Welsh Government</p> <p>Competition and Enterprise Bill (expected in UK Parliament during 2012)</p>	
Název opatření	Režim podpory	—
Cíl	Ochrana životního prostředí, Úspora energie	
Forma podpory	Jiná, Záruka, Zvýhodněná půjčka	
Rozpočet	Celkový rozpočet: 600 GBP (v milionech)	
Míra podpory	—	
Délka trvání programu	28.1.2013–27.1.2018	
Hospodářská odvětví	Činnosti trustů, fondů a podobných finančních subjektů	
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	<p>Scottish Government St Andrew's House Regent Road Edinburgh EH1 3DG UNITED KINGDOM</p> <p>Department of Energy and Climate Change 3 Whitehall Place London SW1A 2AW UNITED KINGDOM</p> <p>HM Treasury 1 Horse Guards Road London SW1A 2HQ UNITED KINGDOM</p>	

	<p>Green Investment Bank 13th floor 21-24 Millbank Tower London SW1P 4QP UNITED KINGDOM</p> <p>Birmingham City Council Council House Victoria Square Birmingham B1 1BB UNITED KINGDOM</p> <p>Newcastle City Council Civic Centre Barras Bridge Newcastle upon Tyne NE99 2BN UNITED KINGDOM</p>
Další informace	—

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Datum přijetí rozhodnutí	20.12.2012	
Odkaz na číslo státní podpory	SA.35368 (12/N)	
Členský stát	Maďarsko	
Region	—	—
Název (a/nebo jméno příjemce)	Cultural Aid from the EEA and Norwegian Mechanism	
Právní základ	<p>— 235/2011. (XI. 15.) Korm. rendelet egyrészről Izland, a Liechtensteini Hercegség, a Norvég Királyság, és másrészről a Magyar Köztársaság között 2011. október 11-én létrejött az EGT Finanszírozási Mechanizmus 2009–2014-es időszakának végrehajtásáról szóló együttműködési megállapodás kihirdetéséről (attached in English MOU EEA signed.pdf)</p> <p>— 236/2011. (XI. 15.) Korm. rendelet a Norvég Királyság és a Magyar Köztársaság között a Norvég Finanszírozási Mechanizmus 2009–2014-es időszakának végrehajtásáról szóló együttműködési megállapodás kihirdetéséről (attached in English MOU NFM signed.pdf)</p> <p>Tervezet: Kormány rendelet az EGT Finanszírozási Mechanizmus és Norvég Finanszírozási Mechanizmus 2009–2014-es időszakának végrehajtási rendjéről</p>	
Název opatření	Režim podpory	—
Cíl	Kultura, Zachování kulturního dědictví	
Forma podpory	Přímý grant	
Rozpočet	Celkový rozpočet: 6 000 HUF (v milionech) Roční rozpočet: 1 500 HUF (v milionech)	
Míra podpory	100 %	
Délka trvání programu	1.1.2013–30.4.2016	
Hospodářská odvětví	Činnosti knihoven, archivů, muzeí a jiných kulturních zařízení	
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	Nemzeti Fejlesztési Ügynökség Budapest Wesselényi u. 20–22. 1077 MAGYARORSZÁG/HUNGARY	
Další informace	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Datum přijetí rozhodnutí	23.1.2013	
Odkaz na číslo státní podpory	SA.35686 (12/N)	
Členský stát	Finsko	
Region	—	—
Název (a/nebo jméno příjemce)	Alusten ympäristönsuojelua parantavien investointitukien yleisiä ehtoja koskevan tukiohjelman muuttaminen/Ändringar av ordningen om allmänna riktlinjer för investeringsstöd till fartyg i syfte att förbättra miljöskyddet	
Právní základ	Valtioneuvoaston asetus alusten ympäristönsuojelua parantavien investointitukien yleisistä ehdoista/Statsunderstödslagen om allmänna villkor för investeringsstöd för fartyg i syfte att förbättra miljöskyddet.	
Název opatření	Režim podpory	—
Cíl	Ochrana životního prostředí	
Forma podpory	Přímý grant	
Rozpočet	Celkový rozpočet: 100 EUR (v milionech) Roční rozpočet: 50 EUR (v milionech)	
Míra podpory	50 %	
Délka trvání programu	1.1.2013–31.12.2014	
Hospodářská odvětví	Všechna hospodářská odvětví způsobilá k získání podpory	
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	Liikenne- ja viestintäministeriö/Kommunikationsministeriet PL 31/PB 31 FI-00023 Valtioneuvosto SUOMI/FINLAND	
Další informace	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Datum přijetí rozhodnutí	22.1.2013	
Odkaz na číslo státní podpory	SA.35852 (12/N)	
Členský stát	Kypr	
Region	—	—
Název (a/nebo jméno příjemce)	State guarantee scheme for Cypriot banks	
Právní základ	Draft Law that Governs the Granting of Government Guarantees for the Securing of Loans and/or the Issue of Bonds by Cred. Instit.	
Název opatření	Režim podpory	—
Cíl	Náprava vážné poruchy v hospodářství	
Forma podpory	Záruka	
Rozpočet	Celkový rozpočet: 6 000 EUR (v milionech)	
Míra podpory	—	
Délka trvání programu	22.1.2013–30.6.2013	
Hospodářská odvětví	Peněžnictví a pojištnictví	
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	Ministry of Finance M. Karaoli & G. Afxentiou 1439 Nicosia CYPRUS	
Další informace	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Datum přijetí rozhodnutí	6.2.2013	
Odkaz na číslo státní podpory	SA.35957 (12/N-2)	
Členský stát	Německo	
Region	Niedersachsen, Bremen	Čl. 107 odst. 3 písm. c)
Název (a/nebo jméno příjemce)	Nordmedia Fonds — Film Funding in Niedersachsen and Bremen — Prolongation of aid N 229/07	
Právní základ	—	
Název opatření	Režim podpory	—
Cíl	Kultura	
Forma podpory	Přímý grant, Zvýhodněná půjčka	
Rozpočet	Celkový rozpočet: 61 EUR (v milionech) Roční rozpočet: 12,20 EUR (v milionech)	
Míra podpory	100 %	
Délka trvání programu	1.1.2013–31.12.2017	
Hospodářská odvětví	Činnosti v oblasti filmů, videozáznamů a televizních programů	
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	—	
Další informace	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Povolení státní podpory podle ustanovení článků 107 a 108 SFEU

Případy, k nimž Komise nevznáší námitku

(Text s významem pro EHP)

(2013/C 77/03)

Datum přijetí rozhodnutí	20.11.2012	
Odkaz na číslo státní podpory	SA.33989 (12/NN)	
Členský stát	Itálie	
Region	—	—
Název (a/nebo jméno příjemce)	Compensazione a Poste Italiane per espletamento servizio universale — Contratto di programma 2009-2011	
Právní základ	Schema di Contratto di Programma tra il Ministero dello Sviluppo Economico e la società per azioni Poste Italiane per il periodo 2009-2011	
Název opatření	Jednotlivá podpora	Poste Italiane SpA
Cíl	Služby obecného hospodářského zájmu	
Forma podpory	Přímý grant	
Rozpočet	Celkový rozpočet: 1 550 EUR (v milionech)	
Míra podpory	—	
Délka trvání programu	1.1.2009–31.12.2011	
Hospodářská odvětví	Základní poštovní služby poskytované na základě poštovní licence	
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	<p>Dipartimento per l'Informazione e l'Editoria, Presidenza del Consiglio dei Ministri Via Po 14 00198 Roma RM ITALIA</p> <p>Ministero dell'Economia e delle Finanze Via XX Settembre 97 00187 Roma RM ITALIA</p> <p>Ministero dello Sviluppo Economico Dipartimento per le Comunicazioni Viale America 201 00144 Roma RM ITALIA</p> <p>Ministero dello Sviluppo Dipartimento per le Comunicazioni Direzione generale per la regolamentazione del settore postale Viale America 201 00144 Roma RM ITALIA</p>	
Další informace	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Datum přijetí rozhodnutí	5.2.2013	
Odkaz na číslo státní podpory	SA.34235 (12/N)	
Členský stát	Polsko	
Region	Warszawski (SRE 2001)	Čl. 107 odst. 3 písm. c)
Název (a/nebo jméno příjemce)	Gazociąg Rembelszczyzna – Gustorzyn (etap III)	
Právní základ	Ustawa z dnia 10 kwietnia 1997 r. Prawo energetyczne	
Název opatření	podpora <i>ad hoc</i>	Operator Gazociągów Przesyłowych Gaz-System SA
Cíl	Rozvoj odvětví	
Forma podpory	Přímý grant	
Rozpočet	Celkový rozpočet: 212,02 PLN (v milionech)	
Míra podpory	44,90 %	
Délka trvání programu	—	
Hospodářská odvětví	Potrubní doprava	
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	Instytut Nafty i Gazu (INiG) ul. Lubicz 25a 31-503 Kraków POLSKA/POLAND	
Další informace	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Datum přijetí rozhodnutí	6.7.2012	
Odkaz na číslo státní podpory	SA.35002 (12/N)	
Členský stát	Řecko	
Region	—	—
Název (a/nebo jméno příjemce)	Prolongation of the support scheme for credit institutions in Greece (guarantee, bond loan, recapitalisation)	
Právní základ	LAW 3723/08 'For the enhancement of liquidity of the economy in response to the impact of the international financial crisis'. N 3723/08 'Ενίσχυση της ρευστότητας της οικονομίας για την αντιμετώπιση των επιπτώσεων της διεθνούς χρηματοπιστωτικής κρίσης και άλλες διατάξεις'	
Název opatření	Režim podpory	—
Cíl	Náprava vážné poruchy v hospodářství	
Forma podpory	Záruka, Jiné formy účasti soukromého kapitálu	
Rozpočet	Celkový rozpočet: 98 000 EUR (v milionech)	
Míra podpory	—	
Délka trvání programu	do 31.12.2012	
Hospodářská odvětví	Peněžnictví a pojišťovnictví	
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	Ministry of Finance Υπουργείο Οικονομικών Nikis Street 5-7 Athens GREECE	
Další informace	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Datum přijetí rozhodnutí	24.1.2013	
Odkaz na číslo státní podpory	SA.35595 (12/N)	
Členský stát	Slovensko	
Region	—	—
Název (a/nebo jméno příjemce)	Spodbujanje založništva v Sloveniji – podaljšanje sheme	
Právní základ	Zakon o uresničevanju javnega interesa za kulturo (Ur. l. RS št. 96/02 in 77/07) Zakon o javni agenciji za knjigo Republike Slovenije (Ur. l. RS št. 112/07) Pravilnik o izvedbi postopkov javnega poziva in javnega razpisa s področja knjige (Ur. l. RS št. 19/09 in 90/11)	
Název opatření	Režim podpory	—
Cíl	Kultura	
Forma podpory	Přímý grant	
Rozpočet	Celkový rozpočet: 21 EUR (v milionech) Roční rozpočet: 4,20 EUR (v milionech)	
Míra podpory	100 %	
Délka trvání programu	1.1.2013–31.12.2017	
Hospodářská odvětví	Vydávání knih, periodických publikací a ostatní vydavatelské činnosti	
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	Javna agencija za knjigo Republike Slovenije Tržaška cesta 2 SI-1000 Ljubljana SLOVENIJA	
Další informace	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Datum přijetí rozhodnutí	11.2.2013	
Odkaz na číslo státní podpory	SA.35943 (12/N)	
Členský stát	Polsko	
Region	—	—
Název (a/nebo jméno příjemce)	Szóste przedłużenie programu rekapitalizacji polskich banków	
Právní základ	Ustawa z dnia 12 lutego 2010 r. o rekapitalizacji niektórych instytucji finansowych (Dz.U. nr 40, poz. 226 ze zm.)	
Název opatření	Režim podpory	—
Cíl	Náprava vážné poruchy v hospodářství	
Forma podpory	Jiné formy účasti soukromého kapitálu	
Rozpočet	Celkový rozpočet: 160 000 PLN (v milionech)	
Míra podpory	—	
Délka trvání programu	do 30.6.2013	
Hospodářská odvětví	Peněžnictví a pojištnictví	
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	Minister Finansów ul. Świętokrzyska 12 00-916 Warszawa POLSKA/POLAND	
Další informace	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

14. března 2013

(2013/C 77/04)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,2937	AUD	australský dolar	1,2495
JPY	japonský jen	124,79	CAD	kanadský dolar	1,3279
DKK	dánská koruna	7,4575	HKD	hongkongský dolar	10,0370
GBP	britská libra	0,86570	NZD	novozélandský dolar	1,5811
SEK	švédská koruna	8,3784	SGD	singapurský dolar	1,6193
CHF	švýcarský frank	1,2347	KRW	jihokorejský won	1 438,38
ISK	islandská koruna		ZAR	jihoafrický rand	11,9594
NOK	norská koruna	7,5320	CNY	čínský juan	8,0415
BGN	bulharský lev	1,9558	HRK	chorvatská kuna	7,5846
CZK	česká koruna	25,615	IDR	indonéska rupie	12 553,58
HUF	maďarský forint	305,30	MYR	malajsijský ringgit	4,0246
LTL	litevský litas	3,4528	PHP	filipínské peso	52,574
LVL	lotyšský latas	0,7013	RUB	ruský rubl	39,8412
PLN	polský zlotý	4,1549	THB	thajský baht	38,358
RON	rumunský lei	4,3981	BRL	brazilský real	2,5460
TRY	turecká lira	2,3456	MXN	mexické peso	16,0628
			INR	indická rupie	70,3340

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

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ SPOLEČNÉ OBCHODNÍ POLITIKY

EVROPSKÁ KOMISE

Oznámení o pozbytí platnosti některých antidumpingových opatření

(2013/C 77/05)

V návaznosti na zveřejnění oznámení o nadcházejícím pozbytí platnosti ⁽¹⁾, po němž nebyla podána žádná řádně podložená žádost o přezkum, Komise oznamuje, že níže uvedené antidumpingové opatření zanedlouho pozbude platnosti.

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 11 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 1225/2009 ze dne 30. listopadu 2009 ⁽²⁾ o ochraně před dumpingovým dovozem ze zemí, které nejsou členy Evropského společenství.

Výrobek	Země původu nebo vývozu	Opatření	Odkaz	Datum pozbytí platnosti ⁽¹⁾
Koks z uhlí v kusech o průměru větším než 80 mm (koks 80+)	Čínská lidová republika	Antidumpingové clo	Nařízení Rady (ES) č. 239/2008 (Úř. věst. L 75, 18.3.2008, s. 22)	19.3.2013

⁽¹⁾ Platnost opatření končí o půlnoci dne uvedeného v tomto sloupci.

⁽¹⁾ Úř. věst. C 195, 3.7.2012, s. 18.

⁽²⁾ Úř. věst. L 343, 22.12.2009, s. 51.

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc COMP/M.6878 – Alior Bank/Erste Group Bank/Polbita)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2013/C 77/06)

1. Komise dne 8. března 2013 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾, kterým podnik Alior Bank SA („Alior“, Polsko), kontrolovaný podnikem Carlo Tassara SpA (Itálie), a podnik Erste Group Bank AG („Erste“, Rakousko) získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení ES o spojování nabytím podílů společnou kontrolu nad podnikem Polbita sp. z o.o („Polbita“, Polsko).
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
 - podniku Alior: poskytovatel bankovních služeb v maloobchodním měřítku,
 - podniku Erste: poskytovatel finančních služeb,
 - podniku Polbita: maloobchodní prodejce výrobků osobní hygieny.
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.6878 – Alior Bank/Erste Group Bank/Polbita na adresu Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž Evropské Komise:

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

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

⁽²⁾ Úř. věst. C 56, 5.3.2005, s. 32 („sdělení o zjednodušeném postupu“).

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc COMP/M.6854 – Cameron/Schlumberger/OneSubsea)

(Text s významem pro EHP)

(2013/C 77/07)

1. Komise dne 8. března 2013 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾, kterým podniky Cameron International Corporation („Cameron“, Spojené státy americké) a Schlumberger Limited, označovaný rovněž jako Schlumberger N.V., („Schlumberger“, Nizozemské království) získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení ES o spojování nákupem akcií v nově založené společnosti vytvářející společný podnik společnou kontrolu nad podnikem OneSubsea („OneSubsea“, Spojené státy americké a Nizozemské království, Lucembursko nebo Irsko).

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Cameron: výroba a dodávky vrtných a těžebních systémů, ventilů a měřicích zařízení, jakož i kompresních a zpracovatelských zařízení určených pro plošiny, jež jsou používány v odvětví ropy, zemního plynu a ve zpracovatelském průmyslu,
- podniku Schlumberger: výroba a dodávky výrobků a služeb pro ropná pole (v oblasti technologií, informačních řešení a integrovaného řízení projektů), jež jsou určeny zákazníkům z odvětví ropy a zemního plynu,
- podniku OneSubsea: výroba, vývoj a dodávky výrobků, systémů a služeb pro podmořskou těžbu ropy a plynu.

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.6854 – Cameron/Schlumberger/OneSubsea 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 podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2013/C 77/08)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽²⁾****„PUZZONE DI MOENA“/„SPRETZ TZAORI“****č. ES: IT-PDO-0005-0950-08.02.2012****CHZO () CHOP (X)****1. Název:**

„Puzzone di Moena“/„Spretz Tzaori“

2. členský stát nebo třetí země:

Itálie

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 bodu 1:

Produkt „Puzzone di Moena“/„Spretz Tzaori“ CHOP je sýr vyráběný z mléka pocházejícího od krav plemen Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Grigio Alpina, Rendena, Pinzgau a jejich kříženců. Při výrobě je možné použít mléko od jednoho nebo více uvedených plemen.

Sýr má válcovitý tvar s nízkými, lehce vypouklými nebo rovnými stranami a rovnými nebo lehce vypouklými podstavami. Je pokrytý hladkou nebo mírně zvrásněnou mastnou kůrou okrově žluté, světle hnědé nebo načervenalé barvy. Těsto je polouvařené, polotvrdé, jemné a pružné, má bílou až světle žlutou barvu a vyskytují se v něm menší oka. Sýr vyrobený z mléka pocházejícího od krav chovaných na horských pastvinách má těsto s většími oky a výrazněji žlutou barvu.

Chuť je výrazná, intenzivní, mírně a příjemně slaná a/nebo štiplavá, se sotva postřehnutelnou nahořklou dochutí. Aroma a vůně jsou intenzivní, pronikavé, s náznakem čpavku.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

Průměr válce se pohybuje mezi 34 a 42 cm, výška strany je 9 až 12 cm a hmotnost kolísá od 9 do 13 kg.

Sýr se může vyrábět celý rok.

Obsah tuku v sušině musí být vyšší než 45 %. Vlhkost měřená při stáří alespoň 90 dnů se pohybuje mezi 34 % až 44 %. Minimální doba zrání je 90 dnů. Po 150 dnech zrání je možno sýr označit jako „vzrálý“.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

Syrové kravské mléko pocházející ze dvou po sobě následujících dojení a někdy částečně odtučněné posbíráním smetany na povrchu. Pro výrobu sýra „Puzzzone di Moena“/„Spretz Tzaorì“ je možné použít i mléko pocházející od krav chovaných na horských pastvinách.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

Alespoň 60 % krmiva dojníc, z jejichž mléka se vyrábí sýr „Puzzzone di Moena“/„Spretz Tzaorì“ CHOP, musí tvořit zelená píce (seno z trvalých pastvin a/nebo tráva, pokosená nebo spasená přímo na louce) pocházející z oblasti produkce vymezené v bodě 4.

Nesmí se používat mléko krav krmených jakýmkoliv druhem siláže a/nebo krmnými směsmi a/nebo krav krmených s použitím „techniky jednotného krmiva“ (Unifeed).

Krmivo pro krávy je možno doplňovat jednoduchými nebo složenými doplňky tak, aby byla zajištěna vyvážená výživa dojníc za účelem jejich produkce mléka.

Kromě krmiv, jež jsou zakázána platnými právními předpisy, nesmí krmivo pro krávy obsahovat tyto produkty:

- moučku z řepkových výlisků, hroznových jadérek nebo semen citrusových plodů,
- sušené vedlejší produkty průmyslového zpracování ovoce a zeleniny,
- vedlejší produkty cukrovarnického průmyslu,
- sušené vedlejší produkty fermentačního průmyslu,
- sušené ovoce a zeleninu.

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

Celý proces produkce (chov, produkce a zpracování mléka, solení sýra, manipulace s ním a jeho zrání) musí probíhat v oblasti vymezené v bodě 4.

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

—

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Bochníky sýra jsou označeny nápisem „Puzzzone di Moena“ CHOP vyraženým vícekrát na jejich stranách a vytisknutým na etiketě ve formě pásky. Tento nápis musí být větší než jakýkoliv další případný nápis na produktu.

Na příslušné značce se pak uvádí číslo nebo referenční kód producenta sýra a místo produkce.

Sýr se může prodávat vcelku nebo naporcovaný. Při uvedení na trh musí být celé bochníky sýra a všechny druhy jeho balení označeny nápisem „Puzzzone di Moena/Spretz Tzaorì“ CHOP nebo jen jedním z názvů, tedy „Puzzzone di Moena“ CHOP nebo „Spretz Tzaorì“ CHOP, číslem nebo referenčním kódem mlékárny, výrobní šarží a případně označením typologie „stagionato“ („vzrálý“) a/nebo „di malga“ („z horských pastvin“), přičemž toto poslední označení lze použít pouze v případě, že byl sýr vyroben z mléka pocházejícího od krav chovaných na horských pastvinách.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Oblast produkce sýra „Puzzone di Moena“/„Spretz Tzaorì“ je tvořena územím těchto správních obcí: Campitello di Fassa, Canal San Bovo, Canazei, Capriana, Carano, Castello Molina di Fiemme, Cavalese, Daiano, Fiera di Primiero, Imer, Mazzin, Mezzano, Moena, Panchià, Pozza di Fassa, Predazzo, Sagron Mis, Siror, Soraga, Tesero, Tonadico, Transacqua, Valfloriana, Varena, Vigo di Fassa a Ziano di Fiemme v provincii Trento a správních obcí Anterivo a Trodena v provincii Bolzano.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Zeměpisná oblast, z níž sýr „Puzzone di Moena“/„Spretz Tzaorì“ CHOP pochází a kde se vyrábí, má typicky vysokohorský charakter a zahrnuje tři údolí: Fiemme, Fassa a Primiero — Vanoi.

Úhrn srážek, výrazné klimatické rozdíly mezi jednotlivými ročními obdobími a nadmořská výška luk a pastvin (od 600 do více než 2 000 m.n.m.) spolu s rozdíly v chemickém složení půdy (která je převážně vápencovo – dolomitová a v některých částech křemičitá) jsou příznivé pro růst rozmanité a zvláštní flóry na lukách a pastvinách a společně vytvářejí specifické podmínky, které spojují sýr „Puzzone di Moena“/„Spretz Tzaorì“ s vymezenou oblastí. Mimořádně zajímavá flóra rostoucí v této oblasti zahrnuje i tzv. „endemity“, což jsou druhy, jež mají většinou velmi starý původ a nyní se vyskytují pouze na určitém omezeném území.

V tomto horském prostředí hrají důležitou úlohu při ochraně krajiny i malé a střední rodinné podniky, které udržují louky a pastviny a zachovávají a zhodnocují starobylé metody výroby sýra (např. „lavaggio“ – omývání), které místní sýraři tradičně používají při výrobě sýra „Puzzone di Moena“/„Spretz Tzaorì“ CHOP. Tato metoda spočívá v obracení každého bochníka sýra a v jeho namáčení do vlažné a někdy také mírně slané vody, přičemž v průběhu zrání se frekvence tohoto úkonu snižuje.

5.2 Specifičnost produktu:

Označení „Puzzone di Moena“/„Spretz Tzaorì“ CHOP se vztahuje na polotvrdý jemný sýr s omývanou kůrou, který lze snadno rozeznat díky jeho typické vůni a intenzivnímu a pronikavému aroma s náznaky čpavku. K tomuto intenzivnímu aroma se přidává příjemně slaná a/nebo štiplavá chuť s lehce nahorklou dochutí. Na kůře sýra „Puzzone di Moena“/„Spretz Tzaorì“ je jemný mastný povlak, který v průběhu zrání tmavne a jeho barva se mění z okrově žluté na světle hnědou nebo načervenalou.

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

Za zvláštní chuť a vůni vděčí sýr „Puzzone di Moena“/„Spretz Tzaorì“ CHOP vysoké kvalitě používaného syrového mléka. Toto mléko je ve srovnání s tepelně upraveným mlékem mikrobiologicky bohatší a výrazně přispívá k tvorbě intenzivní chuti a vůně, které jsou pro sýr „Puzzone di Moena“/„Spretz Tzaorì“ typické.

Vysoká jakost mléka používaného pro výrobu sýra „Puzzone di Moena“/„Spretz Tzaorì“ je výsledkem vysoce kvalitního krmiva dojníc, kterým je zakázáno podávat siláž. Rozhodující vliv má i skutečnost, že toto krmivo se skládá ze sena a/nebo trávy z vymezené oblasti, kterou krávy konzumují posečenou nebo přímo na pastvinách, a jež je bohatá na specifické rostliny.

Je třeba zdůraznit rovněž přínos místních výrobců, kteří se postupem času stali odborníky na výrobu sýra „Puzzone di Moena“/„Spretz Tzaorì“ a díky svým odborným znalostem dokáží při výrobě a zrání sýra zabránit nežádoucímu kvašení, které by mohlo mít za následek změnu typické vůně a chuti tohoto sýra.

Metoda produkce sýra „Puzzone di Moena“/„Spretz Tzaorì“ CHOP se vyznačuje omýváním bochníků vlažnou, někdy také mírně slanou vodou. Tento úkon vykonávají místní výrobci během fáze zrání a jeho výsledkem je vytvoření jemného mastného povlaku, jehož barva se postupně mění z okrově žluté na světle hnědou nebo načervenalou. Tento mastný povlak napomáhá při zrání sýra rozvoji specifických biochemických procesů v jeho těstě, přičemž vznikají chemické sloučeniny odpovědné za typickou chuť a vůni sýra „Puzzone di Moena“/„Spretz Tzaorì“.

V minulosti se sýr „Puzzone di Moena“/„Spretz Tzaorì“ díky své výrazné až štiplavé, často slané chuti a vůni těšil oblibě zejména mezi chudým obyvatelstvem horských oblastí, neboť i v malém množství dodával chuť jejich skromným venkovským pokrmům založeným většinou na polentě nebo bramborách.

V roce 1984 byl sýr „Puzzone di Moena“/„Spretz Tzaorì“ oceněn bronzovou medailí v mezinárodní soutěži horských sýrů *Concours International des Fromages de Montagne* v Grenoble. .

Odkaz na zveřejnění specifikace:

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 ⁽³⁾)

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námitce tím, že zveřejnil návrh na uznání CHOP „Puzzone di Moena“ v Úředním věstníku Italské republiky č. 271 ze dne 21. listopadu 2011.

Úplné znění specifikace produkce je k dispozici na internetové adrese:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo

lze přímo vstoupit na domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (<http://www.politicheagricole.it>) a kliknout na „Qualità e sicurezza“ (Jakostní produkty – na obrazovce nahoře vpravo) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).

⁽³⁾ Viz poznámka pod čarou 2.

Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2013/C 77/09)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽²⁾

„PASTA DI GRAGNANO“

č. ES: IT-PGI-0005-0870-23.03.2011

CHZO (X) CHOP ()

1. Název:

„Pasta di Gragnano“

2. Členský stát nebo třetí země:

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny:

3.1 Druh produktu:

Třída 2.7 Těstoviny

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

Produkt „Pasta di Gragnano“ se vyrábí z těsta připraveného z krupice z tvrdé pšenice a vody z místní vodní nádrže.

Ke spotřebě se uvádí v různých tvarech, které jsou všechny charakteristické a vytvářené výrobcí těstovin z obce Gragnano podle jejich fantazie.

Při uvedení ke spotřebě musí mít produkt tyto vlastnosti:

Fyzické vlastnosti

— vzhled: jednotný bez bílých nebo černých skvrn, bez vzduchových bublin, trhlin nebo řezů, bez plísní, larev nebo parazitů a bez cizorodých těles,

— průřez: skelný,

— barva: slámově žlutá,

— hrubost: vykazuje znaky používání bronzových matic.

Vlastnosti produktu „Pasta di Gragnano“ CHZO při vaření

— konzistence: pevná a pružná,

— homogenita uvařeného produktu: jednotná,

— odolnost během varu: dobrá a dlouhá,

— lepidlost: žádná nebo nepatrná.

Chemické vlastnosti

— vlhkost: maximálně 12,5 % v konečném produktu,

— minimální výživové hodnoty na 100 g suchého produktu:

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

energetická hodnota	1 486 kJ 350 Kcal
bílkoviny	13 g
sacharidy	73 g
tuky	1 g
popeloviny	maximálně 0,86 %

Organoleptické vlastnosti

- chuť: lahodná s charakteristickou chutí tvrdé pšenice,
- vůně: po zralém obilí.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

Krupice z tvrdé pšenice používaná při výrobě těstovin „Pasta di Gragnano“ CHZO musí mít tyto vlastnosti:

- vlhkost: maximálně 15 % v konečném produktu,
- minimální výživové hodnoty na 100 g suchého produktu:

energetická hodnota	1 486 kJ 350 Kcal
bílkoviny	13 g
sacharidy	73 g
tuky	1 g
popeloviny	maximálně 0,86 %

Krupice získaná z tvrdé pšenice se smísí s vodou v poměru nepřesahujícím 30 %. Následná fáze hnětení zajistí, že dobře zpracované těsto je homogenní a pružné.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

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

Postup výroby těstovin „Pasta di Gragnano“ se skládá z těchto fází: mísení a hnětení, lisování nebo protlačení přes bronzovou matici, sušení, chlazení a stabilizace. Všechny tyto fáze se provádějí na území obce Gragnano v provincii Neapol.

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

Balení musí být prováděno ve výrobních podnicích v místě produkce do dvaceti čtyř hodin po výrobě, aby se zabránilo ztrátě vlhkosti, čímž by došlo ke zhoršení zvláštních organoleptických vlastností výrobku. Ztráta vlhkosti a manipulace během převážení by způsobily porušení a poškození různých tvarů těstovin.

Pro těstoviny „Pasta di Gragnano“ se používají tato balení: kartónové krabice nebo průhledné sáčky, nebo obaly vyrobené z materiálů rostlinného původu či jiného recyklovatelného materiálu schváleného právními předpisy Unie. Neprodyšně uzavřená balení obsahují těstoviny o hmotnosti 125 g, 250 g, 500 g, 1 kg nebo 2 kg.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Na etiketách umístěných na obalech musí být tiskacím písmem stejné velikosti jasně a nesmazatelným způsobem uvedeny tyto údaje:

- a) „Pasta di Gragnano“ a „Indicazione Geografica Protetta“ (chráněné zeměpisné označení) nebo zkratka „I.G.P.“ (CHZO);
- b) název, obchodní název a adresa producenta nebo balírny;

c) logo označení „Pasta di Gragnano“:



"PASTA DI GRAGNANO – IGP"

• PANTONE 7509 C

• PANTONE 282 C

Font usato **TRAJAN**

logo se musí uvádět spolu s chráněným zeměpisným označením a se symbolem Unie.

Logo lze používat v bílé nebo černé verzi, v monochromatickém nebo negativním provedení.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti:**

Oblast produkce těstovin s chráněným zeměpisným označením CHZO „Pasta di Gragnano“ zahrnuje celé území obce Gragnano v provincii Neapol.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí:**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti:*

Obec Gragnano je díky výrobě těstovin z tvrdé pšenice známá již od 16. století. Historický význam této činnosti byl v Gragnanu tak velký, že ovlivnil dokonce i plánování jeho výstavby. U příležitosti vypracování nového urbanistického plánu v polovině 19. století byly šířka ulic a výška domů navrženy tak, aby se usnadnilo proudění větru a tím napomohlo sušení těstovin.

Při výrobě těstovin se v obci Gragnano od počátku používaly bronzové matrice. Tato zvláštnost dala vzniknout různě tvarovaným matricím, s jejichž pomocí se vyráběly nejrůznější tvary těstovin, které se díky lidové fantazii dávaly do souvislosti s anekdotami nebo příběhy, které se v obci udály.

Vody pocházející z nedalekého pohoří Monti Lattari byl vždy dostatek. Tento zdroj nepochybně výrobě těstovin napomohl, a to jak jako nezbytná přísada přidávaná ke krupici při přípravě těsta, tak jako pohon mlýnů, v nichž se mlelo obilí a produkovala mouka.

Důkazem toho je údolí „Valle dei Mulini di Gragnano“, kde lze dodnes obdivovat zbytky artefaktů používaných kdysi při výrobě těstovin „Pasta di Gragnano“.

Díky své dlouhé tradici výroby těstovin se dnes obec Gragnano označuje jako „Città della pasta“ (město těstovin).

5.2 *Specifičnost produktu:*

Těstoviny „Pasta di Gragnano“ se vyznačují hrubým povrchem, na němž dobře drží různé druhy omáček, jakož i dobrou konzistencí po uvaření (*al dente*).

Kromě toho jsou díky originálním tvarům vytvořeným podle fantazie místních výrobců těstovin pro spotřebitele snadno rozpoznatelné.

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

Žádost o uznání produktu „Pasta di Gragnano“ CHZO se zakládá na jeho dobré pověsti a proslulosti. Těstoviny „Pasta di Gragnano“ jsou známé díky tradičnímu způsobu výroby s použitím bronzových matic.

Díky nim mají tyto těstoviny hrubý povrch, na němž se dobře zachycují omáčky a koření. Během fáze protlačování těsta přes matrice bronz způsobuje, že těsto zůstane v kontaktu s matricí v místech, kde

se jí dotýká, čímž dojde k vytvoření drobných rýh a na těstovinách tak po uvaření snadno ulpívá a zůstává omáčka. Zároveň dochází ke zvětšení povrchu, který přichází do styku s chuťovými pohárky, což zvýrazňuje chuť surovin a napomáhá zachování typické chuti a vůně obilí.

Tyto vlastnosti spolu s celou řadou originálních tvarů, které výrobci těstovin vymysleli, jsou důvodem k tomu, že těstoviny „Pasta di Gragnano“ jsou velice ceněné mezi šéfkuchaři i mezi spotřebiteli, jak dokládají články zveřejněné v časopisech věnovaných vaření a gastronomii. Lze uvést například článek „La pasta dei grandi chef“ zveřejněný v časopise „Cucina Gourmet“ (str. 122–124, Ed. Edifim, 2010), článek „La pasta di Gragnano“ zveřejněný v gastronomickém průvodci „L'Italia del Gambero Rosso“ (str. 89, Ed. Sole 24 Ore, 2007) nebo článek „La pasta Artigianale: aziende storiche“ zveřejněný v průvodci „Adesso pasta“ (str. 54–55, Altraecomomia, 2010). K těmto publikacím se přidávají další novinové články, z nichž jmenujme například „Sfida fra chef con la pasta di Gragnano“ (La Repubblica – 21. června 2012), „Italie: À Gragnano la vie rêvée des pâtes“ (Le Monde – 17. prosince 2010), „A Gragnano tutti pazzi per la pasta“ (Corriere della sera – Doveviaggi.it – únor 2012), „Spaghetti, penne e rigatoni: dalla „base“ alle 5 stelle“ (Corriere della sera – 25. dubna 2012), „Pasta Diva“ (Corriere della sera – itinerari gastronomici – 6. října 2010).

Navzdory rozšíření teflonových matric se v Gragnanu dodnes udrželo používání matric z bronzu. I když teflon usnadňuje výrobní proces, neslučuje se s charakteristikami tradiční výroby těstovin v Gragnanu, k níž se váže proslulost produktu „Pasta di Gragnano“.

Kromě toho je třeba vyzdvihnout péči, kterou výrobci těstovin v Gragnanu věnují kontrole správného průběhu fáze sušení – to je dědictvím minulosti, kdy se těstoviny umísťovaly na sušáky postavené venku v ulicích Gragnana. Při správně prováděné fázi sušení se zlepšuje odolnost těstovin při vaření a zachovává se jejich vůně a chuť.

Po mnoho let se v Gragnanu koná tematická akce, během níž se v ulicích předvádějí historické postupy výroby těstovin „Pasta di Gragnano“.

Historické texty a bibliografie týkající se produktu „Pasta di Gragnano“ jsou dokladem toho, že jeho výroba sahá do 16. až 17. století. Během Království obojí Sicílie v polovině 19. století se věhlas těstovin a ocenění práce i *know-how* obyvatel zapojených do jejich výroby rozšířily po celém jeho území.

V době před sjednocením Itálie se výrobou těstovin v Gragnanu zabývalo přibližně 100 podniků, které zaměstnávaly přes 70 % místního aktivního obyvatelstva.

Od počátku minulého století vstoupilo označení „Pasta di Gragnano“ do obecného i obchodního jazyka tak výrazně, že maloobchodníci z Florencie, Turína a Milána, jakož i ze zahraničí, objednávají již po mnoho let tento produkt ve velkém množství.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní postup námítky tím, že zveřejnil návrh uznání CHZO „Pasta di Gragnano“ v Úředním věstníku Italské republiky č. 198 ze dne 25. srpna 2010. Úplné znění specifikace produkce je k dispozici na internetové adrese

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo

lze přímo vstoupit na domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (<http://www.politicheagricole.it>) a kliknout na „Qualità e sicurezza“ (Jakostní produkty – na obrazovce nahoře vpravo) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).

Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2013/C 77/10)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽÁDOST O ZMĚNU

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽²⁾

ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9

„STELVIO“/„STILFSER“

č. ES: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

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
- Jiná (uveďte)

2. Druh změny (změň):

- 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):

Článek 3 – Popis výrobního postupu

3.3.2 Původní zákaz používat ke krmení dobytka produkty obsahující kukuřičnou siláž se ruší. Toto pravidlo bylo pravděpodobně výsledkem nedorozumění, protože kukuřičná siláž se používá ve vymezené oblasti po desetiletí a je oceňována, neboť je velmi stabilní. Ustanovení,

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

že „produkty obsahující kukuřičnou siláž nejsou povoleny“, se nahrazuje zněním „produkty obsahující kukuřičnou siláž, která nepochází z oblasti vymezené v článku 2, nejsou povoleny“.

Článek 4 – Způsob zpracování

- 4.1 Ustanovení, že v počáteční fázi skladování se mléko určené ke zpracování zchladí „až na teplotu zhruba 6,0–9,0 °C“, nebylo pro používání dostatečně jasné. Údaj o chlazení byl uveden do souladu se současnými nejlepšími postupy a mění se na „teplotu ne menší než 4,0 °C“, což je mnohem jasnější instrukce.

Původní pravidla rovněž stanovila, že maximální doba tohoto předběžného chlazení je 25 hodin. Při dodržení podmínek uvedených výše se tato doba mění na „maximálně 48 hodin“. Více času je třeba poskytnout především proto, že musí být zpracováno rovněž mléko sebrané o víkendech (při zmíněných teplotních podmínkách není doba příliš rozhodující).

A konečně stávající specifikace uvádí, že mléko musí být k výrobě sýra odesláno do 48 hodin po nadojení. Vzhledem k předchozí změně navržené pro tuto fázi výroby a opět s ohledem na současné osvědčené postupy musí být lhůta, v níž má začít syření mléka, změněna na realističtější lhůtu „do 72 hodin od sběru“. Dalším důvodem je, že výrobci sýra mohli dodržet požadavky na dokumentaci a kontrolu původní lhůty začínající „po nadojení“ pouze teoreticky, neboť nemohli znát přesný čas dojení.

- 4.2.1 Popis procesu odtučňování pomocí dělicího přístroje zůstává v platnosti, ale byl doplněn o možnost provést předběžnou baktofugaci. Tento proces je důležitý pouze pro bezpečnost produktu a obvykle se provádí před oddělením, aby se odstranily somatické buňky, o nichž je dobře známo, že brání řádnému zrání. Tato změna tedy vyžaduje, aby v popisu procesu odtučňování byla u dotčeného mléka doplněna slova „případně čištěno baktofugací“.
- 4.2.2 Tepelné zpracování mléka je nyní popsáno lépe a přesněji. Dříve uvedené teplotní podmínky (72 °C) se tedy nemění, avšak je změněn údaj o době trvání na „nejméně 3 vteřiny“ namísto původního znění „dobu nepřesahující 2–3 vteřiny“, které neodpovídalo obecně používanému postupu.
- 4.2.5 Lhůta, v níž musí dojít k přidání syřidla, byla původně stanovena na 50–60 minut po naočkování mléčnými kulturami. Namísto toho se nyní uvádí vhodnější údaj „do 85 minut“ po naočkování mléčnými kulturami. Tím je jasněji definována lhůta pro provedení tohoto kroku, která lépe odpovídá osvědčeným postupům a požadavkům na zpracování, jež podléhají sezónním změnám ve zralosti/činnosti mléka.

Pokud jde o syřidlo, původní požadavek: „Syřidlo se vyrábí tradičním způsobem ve vymezené oblasti“ byl změněn na „Syřidlo se vyrábí tradičním způsobem“. Tato změna je nutná z technických důvodů, protože pro výrobce je obtížné syřidlo potřebné k výrobě sýru „Stelvio/Stilfser“ získat na území provincie Bolzano. Touto změnou se rozšiřuje oblast produkce syřidla, čímž se zároveň zajistí, že syřidlo bude mít vlastnosti, které byly ve specifikaci od začátku stanoveny.

Větu „Syřenina se zahřívá přidáním horké vody (50–70 °C) v potřebném objemu ...“ bylo třeba vyjasnit v několika ohledech vzhledem k tradičním i současným metodám, jež se skutečně používají pro regulaci teploty v této fázi. Bylo proto zvoleno lepší a přesnější znění: „Syřenina se zahřívá přidáním horké vody (udržované na teplotě 45–70 °C, poté co dosáhla nejméně 50 °C) v potřebném objemu“. Toto pravidlo je nyní jasnější a jednodušší.

Konečně ustanovení o době trvání sýření, totiž že „proces, od přidání syřidla po vyložení na stůl nebo do kádě, trvá v průměru přibližně 80–90 minut“, se také mění tak, aby lépe vyjadřovalo svou závaznou povahu. Nyní je jasněji formulováno takto: „Proces, od přidání syřidla po vyložení na stůl nebo do kádě, trvá obvykle přibližně 80–90 minut a nesmí překročit 110 minut“.

- 4.2.6 Doba, po kterou je sýr naložen ve slané lázni, byla regulována takto: „Proces trvá 36–48 hodin“. Aby bylo možné lépe definovat tradiční postup a upřesnit související parametry a také proto, že se obecně snižuje množství soli v potravinách, se toto ustanovení mění takto: „Proces (tj. Nasolování) nesmí trvat déle než 48 hodin“ (přičemž ostatní se nemění). Zrušení minimální doby, po kterou je sýr naložen ve slané lázni, umožňuje lépe sladit neustálý vývoj výrobního procesu s měnicími se cíli v oblasti zdraví. Ruší se tím požadavek dodržovat minimální dobu nasolování – přičemž doba ovlivňuje výsledek procesu – takže je možné dobu trvání v budoucnu dále snižovat, aniž by se měnily organoleptické vlastnosti produktu.
- 4.2.7 Zbarvení vnějšího povrchu sýru se vyvíjí současně s tím, jak sýr dozrává, díky množení bakteriálních kmenů, které jsou charakteristické pro místní mikroflóru přítomnou na speciálně pěstovaných plodinách. V této souvislosti se považuje za nutné upřesnit popis vzájemně se ovlivňujících faktorů tím, že se stanoví přidání přírodních kvasinek, jež vede k odkyselení kůrky, které je tradičně nezbytné, aby mohlo dojít k žádoucímu množení. Proto se za slova „... množení místních bakteriálních kmenů“ vkládá věta, která zní „Na podporu odkyselování kůrky mohou být přidány přírodní kvasinky“.

Doba zrání měla dříve subjektivní, spíše přibližné vymezení, a sice „šedesát dní od ukončení slané lázně“. Ve snaze lépe vymezit trvání tohoto období se nyní uvádí jasnější definice, která je více v souladu s praxí, tj. „... od chvíle, kdy je sýr uložen do formy“, což představuje jednoznačný, dobře definovaný moment.

Článek 5 – Vlastnosti konečného produktu

V popisu konečného produktu byly provedeny následující nepříliš zásadní změny:

Původní znění „stáří: alespoň šedesát dní zrání“ bylo nahrazeno jasnějším, správnějším zněním „zrání: nejméně šedesát dní“ (kromě jazykového hlediska se nejedná o skutečnou změnu).

Omezení procentního podílu tuku v sušině bylo v původním znění nesprávné z důvodu jasné typografické chyby, která se vyskytla ve srovnání s jinými texty, a opravuje se proto takto:

podíl tuku v sušině: „> 50 %“ (namísto „< 50 %“)

Údaje o průměru a výšce sýru se mění takto:

Kritérium	Původní rozměry	Změněné rozměry
Průměr	36–38 cm	34–38 cm
Výška	8–10 cm	8–11 cm

Účelem je, aby na konci řádného, přirozeného zrání vyhovujících požadavků byly lépe zohledněny omezené, ale nevyhnutelné rozdíly v rozměrech jednotlivých sýrů. Tyto rozdíly jsou způsobeny různým nastavením formy a lehkým vydutím horní a dolní strany nebo boční stěny.

Článek 8 – Kontrola

V souladu s platnými pokyny byly v tomto článku doplněny všechny identifikace a kontaktní údaje kontrolního orgánu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽³⁾

„STELVIO“/„STILFSER“

č. ES: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

CHZO () CHOP (X)

1. **Název:**

Název „Stelvio“/„Stilfser“ byl zapsán jako chráněné označení původu (CHOP) do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení nařízením Komise (ES) č. 148/2007 ze dne 15. února 2007, zveřejněným v *Úředním věstníku Evropské unie* L 46 z roku 2007.

2. **Členský stát nebo třetí země:**

Itálie

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

Třída 1.3: Sýry

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

Sýr „Stelvio“ nebo „Stilfser“ po té, co zraje alespoň šedesát dní, má při uvedení na trh válcovitý tvar s plochými nebo téměř plochými stranami a rovným nebo lehce vydutým krajem. Sýr má tyto rozměry: váží 8 až 10 kg, má průměr 34 až 38 cm a výšku 8 až 11 cm. Obsah tuku v sušině je nejméně 50 % a procento vlhkosti je maximálně 44 %. Kůrka musí mít žlutooranžovou až oranžovo-ohnědou barvu. Těsto je kompaktní, poddajné a pružné. Má bledou, světležlutou barvu s nepravidelnými malými až středními oky.

„Stelvio“ nebo „Stilfser“ se prodává v celku nebo po částech a při uvedení ke spotřebě je opatřen označením původu.

3.3 *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):*

Sýr „Stelvio“ nebo „Stilfser“ se vyrábí z kravského mléka, které se získává v označené zeměpisné oblasti od dobytka, který je krmen převážně pící sklizenou v této oblasti, a má obsah bílkovin přesahující 3,10 %. Mléko je případně možné mírně odtučnit, aby mělo obsah tuku 3,45 až 3,60 %.

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

Potrava dobytka při chovu na alpských pastvinách tvoří čerstvá tráva, zatímco ustájený dobytek se volně živí senem a siláží z trávy, pocházející z vymezené oblasti, o hmotnosti až 15 kg na krávu. Je povoleno používat kukuřičnou siláž získanou v označené zeměpisné oblasti; sušené krmivo; ječmen, žito, tritikale, pšenici, oves a kukuřici, ve formě produktů, vedlejších produktů nebo – v případě prvních pěti obilovin – ve formě slámy. Je rovněž možné použít olejnatá semena a produkty či vedlejší produkty z nich: sóju, která není geneticky modifikována, řepku, slunečnici, lněná semena, včetně

⁽³⁾ Viz poznámka pod čarou 2.

loupaných nebo částečně loupaných semen; sušené řepné řízky; sladovnické zrna a sušené jablečné zbytky; řepu; brambory; pivovarské kvasnice; melasu; svatojánský chléb; výrobky ze sušeného mléka; aminokyseliny a ušlechtilé bílkoviny, které nepocházejí z proteolýzy, a rostlinné tuky.

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

Všechny fáze výroby uvedené ve specifikaci a v tomto dokumentu musí probíhat v zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4 níže, počínaje chovem skotu na dojení, sběru a zpracování mléka i výroby a zrání sýru.

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

Celé kolo sýra se krájí na části až poté, co bylo označeno štítkem s označením původu. Balení porcí sýru „Stelvio“ nebo „Stilfser“ může rovněž probíhat mimo vymezenou zeměpisnou oblast. Porce sýra „Stelvio“ nebo „Stilfser“ se prodávají se štítkem, který umožňuje identifikaci označení původu, nebo s nálepkou na obalu a/nebo s předtištěným obalem uvádějícím chráněné označení původu „Stelvio“ nebo „Stilfser“.

3.7 *Zvláštní pravidla pro označování:*

Sýr „Stelvio“ nebo „Stilfser“ se prodává v celku opatřen štítkem s označením původu – který je připevněn až po šedesáti dnech zrání – a razítkem, na němž je uvedena šarže, datum výroby a kód producenta.

Jakmile jsou produkty opatřeny zvláštním štítkem, který udává označení původu, mohou být uvedeny do prodeje.

Štítek s označením původu obsahuje slova „Stilfser-Stelvio“ psaná červeným písmem.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti:**

Vymezená zeměpisná oblast pro sýr „Stelvio“ nebo „Stilfser“, kde musí probíhat všechny kroky od dojení a chovu skotu, přes sběr a zpracování mléka, po výrobu a zrání sýru, se skládá z těchto oblastí v autonomní provincii Bolzano: Val Venosta, Burgraviato, Salto-Sciliar, Val Pusteria, Val d'Isarco a celé území města Bolzano. Tyto oblasti zahrnují katastrální a správní území 84 obcí.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí:**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti:*

Sýr „Stelvio“ nebo „Stilfser“, který se tradičně vyrábí v oblasti vymezené ve specifikaci produktu, si po dlouhá léta uchoval specifické vlastnosti formované alpiským prostředím horského parku Stelvio-Stilfser, který je hlavní výrobní oblastí tohoto sýru a který dal sýru jeho název. Klimatické podmínky i půdy alpské oblasti Alto Adige ovlivňují vlastnosti píce, která je hlavní součástí výživy dobytka, a tím i sýr vyráběný v této oblasti z jejich mléka.

Popis trávy na alpských loukách (druhů *marbl* a *madaun*), jež pomohla zlepšit kvalitu vyráběného mléka, je možné najít i v některých historických textech. Zvláštní environmentální a klimatické podmínky ve vymezené zeměpisné oblasti souvisejí s horským rázem této krajiny, pro niž jsou typická hospodářství zabývající se chovem zvířat (tzv. *masi*), která se nachází v nadmořské výšce mezi 500 a 2 000 m. Tyto podmínky společně s místní mikroflórou ovlivňují proces zrání. Jedinečné a neopakovatelné faktory životního prostředí, stejně jako historický vývoj tradiční výroby propůjčují sýru s chráněným označením původu „Stelvio“ nebo „Stilfser“ specifické vlastnosti, které jej činí jedinečným, samostatným výrobkem, na němž se nesmazatelně podílí místní prostředí.

5.2 *Specifičnost produktu:*

Kromě vlastností uvedených v bodě 3.2 se tento produkt vyznačuje některými zvláště jedinečnými charakteristikami, které je možné shrnout takto:

— barva kůrky: žlutooranžová až oranžovohnědá,

- chuť: aromatická a výrazná, někdy ostrá,
- podíl tuku v sušině: 50 % nebo více.

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

Na alpských pastvinách spásá dobytek čerstvou travu, a jakmile je ustájen, hlavní součástí jeho stravy je píce a siláž z trávy pocházející z vymezené zeměpisné oblasti. Používá se pouze mléko vyprodukované v této oblasti. Hornatý ráz této krajiny a povaha zdejších půd, spolu se zvláštními vlastnostmi alpské trávy a místní mikroflóry, jejíž různé kmeny se používají při zpracování sýru, ovlivňují proces zrání a sýru propůjčují některé jedinečné charakteristické rysy, které přispívají k jeho nezaměnitelné chuti. Tyto faktory jednak určují zbarvení kůrky, a jednak dávají sýru nezaměnitelnou chuť a vůni. Kromě toho celková výživa skotu přispívá k poměrně vysokému podílu tuku v sušině.

Výše uvedené faktory, potvrzené historickými záznamy pocházejícími až z pozdního středověku, se ustálily díky místním zvyklostem a typickým institucím, k nimž patří také hospodářství zvaná *masi*, jak o tom svědčí popis tohoto sýru a jeho výroby v sýrárně Stilf (Stelvio) z roku 1914. V celé této zeměpisné oblasti se proto rozvinula významná hospodářská činnost. Výroba se nyní řídí povinnou specifikací, která stanoví požadavky na chovatele skotu i výrobce sýru, jež musí být zdokumentovány pomocí zvláštních údajů a záznamů a systémů identifikace jednotlivých hospodářských subjektů v této oblasti a o nichž musí být vedena zvláštní dokumentace týkající se zpracování, výroby a přidělení chráněného označení.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 ⁽⁴⁾)

Ministerstvo zahájilo vnitrostátní řízení o námitce zveřejněním návrhu změny CHZO „Stelvio“/„Stilfser“ v *Úředním věstníku Italské republiky* č. 218 ze dne 19. září 2011.

Úplné znění specifikace produktu je k dispozici na internetové adrese:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo

lze přímo vstoupit na domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (<http://www.politicheagricole.it>) a kliknout na „Qualità e sicurezza“ (Jakostní produkty – na obrazovce nahoře vpravo) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU)“.

⁽⁴⁾ Viz poznámka pod čarou 2.

CENY PŘEDPLATNÉHO NA ROK 2013 (bez DPH, včetně poštovního za obvyklou zásilku)

Úřední věstník EU, řady L + C, pouze tištěné vydání	22 úředních jazyků EU	1 300 EUR ročně
Úřední věstník EU, řady L + C, tištěné vydání + roční DVD	22 úředních jazyků EU	1 420 EUR ročně
Úřední věstník EU, řada L, pouze tištěné vydání	22 úředních jazyků EU	910 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>

