

Úřední věstník

Evropské unie

C 317



České vydání

Informace a oznámení

Svazek 56

31. října 2013

Oznámení č.

Obsah

Strana

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2013/C 317/01	Sdělení Komise o nepožadovaných množstvích, která se přičtou k množství stanovenému pro podobdobí od 1. ledna do 31. března 2014 v rámci určitých kvót otevřených Uníí pro produkty v odvětví drůbežího masa, vajec a vaječného albuminu	1
2013/C 317/02	Sdělení Komise o nepožadovaných množstvích, která se přičtou k množství stanovenému pro podobdobí od 1. ledna do 31. března 2014 v rámci určitých kvót otevřených Uníí pro produkty v odvětví vepřového masa	2

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Rada

2013/C 317/03	Rozhodnutí Rady ze dne 7. října 2013 o jmenování a nahrazení členů řídící rady Evropského střediska pro rozvoj odborného vzdělávání	3
---------------	---	---

CS

Cena:
3 EUR

(Pokračování na následující straně)

Evropská komise

2013/C 317/04	Směnné kurzy vůči euru	4
2013/C 317/05	Sdělení Komise v rámci provádění směrnice Evropského Parlamentu a Rady 2009/48/ES ze dne 18. června 2009 o bezpečnosti hraček (<i>Zveřejnění názvů a odkazů harmonizovaných norem v rámci harmonizačního právního předpisu Unie</i>) ⁽¹⁾	5

V Oznámení

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

Evropský úřad pro výběr personálu (EPSO)

2013/C 317/06	Oznámení o otevřených výběrových řízeních	7
---------------	---	---

JINÉ AKTY

Evropská komise

2013/C 317/07	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	8
2013/C 317/08	Zveřejnění žádosti o zápis podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	13



⁽¹⁾ Text s významem pro EHP

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Sdělení Komise o nepožadovaných množstvích, která se přičtou k množství stanovenému pro podobdobí od 1. ledna do 31. března 2014 v rámci určitých kvót otevřených Uníí pro produkty v odvětví drůbežího masa, vajec a vaječného albuminu

(2013/C 317/01)

Nariadeními Komise (ES) č. 533/2007 ⁽¹⁾, (ES) č. 536/2007 ⁽²⁾ a (ES) č. 539/2007 ⁽³⁾ byly otevřeny celní kvóty pro dovoz produktů v odvětví drůbežího masa. Žádosti o dovozní licence podané během prvních sedmi dnů měsíce září 2013 pro podobdobí od 1. října do 31. prosince 2013 nedosahují pro kvóty 09.4068, 09.4070, 09.4169, 09.4015, 09.4401 a 09.4402 dostupných množství. Podle čl. 7 odst. 4 druhé věty nařízení Komise (ES) č. 1301/2006 ⁽⁴⁾ se množství, pro něž nebyly podány žádosti, přičítají k množství stanovenému pro následující kvótové podobdobí, tj. od 1. ledna do 31. března 2014, a jsou uvedena v příloze tohoto sdělení.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 125, 15.5.2007, s. 9.

⁽²⁾ Úř. věst. L 128, 16.5.2007, s. 6.

⁽³⁾ Úř. věst. L 128, 16.5.2007, s. 19.

⁽⁴⁾ Úř. věst. L 238, 1.9.2006, s. 13.

PŘÍLOHA

Pořadové číslo kvóty	Nepožadovaná množství, která se přičtou k množství stanovenému pro podobdobí od 1. ledna do 31. března 2014 (v kg)
09.4068	3 510 500
09.4070	860 500
09.4169	10 595 500
09.4015	67 500 000
09.4401	1 170 760
09.4402	6 886 588

Sdělení Komise o nepožadovaných množstvích, která se přičtou k množství stanovenému pro obdob období od 1. ledna do 31. března 2014 v rámci určitých kvót otevřených Uníí pro produkty v odvětví vepřového masa

(2013/C 317/02)

Nařízením Komise (ES) č. 442/2009 ⁽¹⁾ byly otevřeny celní kvóty pro dovoz produktů v odvětví vepřového masa. Žádosti o dovozní licence podané během prvních sedmi dnů měsíce září 2013 pro obdob období od 1. října do 31. prosince 2013 nedosahují pro kvóty 09.4038, 09.4170 a 09.4204 dostupných množství. Podle čl. 7 odst. 4 druhé věty nařízení Komise (ES) č. 1301/2006 ⁽²⁾ se množství, pro něž nebyly podány žádosti, přičítají k množství stanovenému pro následující kvótové obdob období, tj. od 1. ledna do 31. března 2014, a jsou uvedena v příloze tohoto sdělení.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 129, 28.5.2009, s. 13.

⁽²⁾ Úř. věst. L 238, 1.9.2006, s. 13.

PŘÍLOHA

Pořadové číslo kvóty	Nepožadovaná množství, která se přičtou k množství stanovenému pro obdob období od 1. ledna do 31. března 2014 (v kg)
09.4038	17 142 500
09.4170	2 461 000
09.4204	2 312 000

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

RADA

ROZHODNUTÍ RADY

ze dne 7. října 2013

o jmenování a nahrazení členů řídicí rady Evropského střediska pro rozvoj odborného vzdělávání

(2013/C 317/03)

RADA EVROPSKÉ UNIE,

s ohledem na nařízení Rady (EHS) č. 337/75 ze dne 10. února 1975 o zřízení Evropského střediska pro rozvoj odborného vzdělávání, a zejména na článek 4 uvedeného nařízení ⁽¹⁾,

s ohledem na kandidaturu předloženou kyperskou vládou,

s ohledem na kandidaturu předloženou lotyšskou vládou,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Rada rozhodnutím ze dne 16. července 2012 ⁽²⁾ jmenovala členy řídicí rady Evropského střediska pro rozvoj odborného vzdělávání na období od 18. září 2012 do 17. září 2015.
- (2) Poté, co odstoupil pan George PAPAGEORGIOU, se v řídicí radě střediska uvolnilo místo člena v kategorii zástupců vlád.
- (3) Poté, co odstoupil pan Janis GAIGALS, se v řídicí radě střediska uvolnilo místo člena v kategorii zástupců vlád.

- (4) Členové řídicí rady výše uvedeného střediska by měli být jmenováni na zbývajících část funkčního období, které končí dnem 17. září 2015,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článek

Na zbývajících část funkčního období, tedy do 17. září 2015, jsou členy řídicí rady Evropského střediska pro rozvoj odborného vzdělávání jmenováni:

ZÁSTUPCI VLÁD:

KYPR	pan George PANAYIDES
LOTYŠSKO	paní Sanda LIEPIŅA

V Lucemburku dne 7. října 2013.

Za Radu
předseda
J. BERNATONIS

⁽¹⁾ Úř. věst. L 39, 13.2.1975, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. C 228, 31.7.2012, s. 3.

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

30. října 2013

(2013/C 317/04)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,3755	AUD	australský dolar	1,4471
JPY	japonský jen	135,11	CAD	kanadský dolar	1,4364
DKK	dánská koruna	7,4586	HKD	hongkongský dolar	10,6644
GBP	britská libra	0,85590	NZD	novozélandský dolar	1,6632
SEK	švédská koruna	8,7820	SGD	singapurský dolar	1,7022
CHF	švýcarský frank	1,2347	KRW	jihokorejský won	1 456,81
ISK	islandská koruna		ZAR	jihoafrický rand	13,5765
NOK	norská koruna	8,0800	CNY	čínský juan	8,3831
BGN	bulharský lev	1,9558	HRK	chorvatská kuna	7,6180
CZK	česká koruna	25,742	IDR	indonéská rupie	15 276,59
HUF	maďarský forint	293,63	MYR	malajsijský ringgit	4,3290
LTL	litevský litas	3,4528	PHP	filipínské peso	59,340
LVL	lotyšský latas	0,7030	RUB	ruský rubl	44,0089
PLN	polský zlotý	4,1801	THB	thajský baht	42,709
RON	rumunský lei	4,4288	BRL	brazilský real	3,0135
TRY	turecká lira	2,7358	MXN	mexické peso	17,7178
			INR	indická rupie	84,2320

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

Sdělení Komise v rámci provádění směrnice Evropského Parlamentu a Rady 2009/48/ES ze dne 18. června 2009 o bezpečnosti hraček

(Zveřejnění názvů a odkazů harmonizovaných norem v rámci harmonizačního právního předpisu Unie)

(Text s významem pro EHP)

(2013/C 317/05)

ESO ⁽¹⁾	Odkaz a název harmonizované normy (a referenční dokument)	První zveřejnění Úředním věstníku	Odkaz na nahrazovanou normu	Datum ukončení presumpce shody nahrazované normy Poznámka 1
CEN	EN 71-1:2011+A2:2013 Bezpečnost hraček – Část 1: Mechanické a fyzikální vlastnosti	Toto je první zveřejnění	EN 71-1:2011 Pozn. 2.1	30.9.2014
CEN	EN 71-2:2011 Bezpečnost hraček – Část 2: Hořlavost	21.7.2011		
CEN	EN 71-3:2013 Bezpečnost hraček – Část 3: Migrace určitých prvků	29.6.2013		
CEN	EN 71-4:2013 Bezpečnost hraček – Část 4: Soupravy pro chemické pokusy a podobné činnosti	28.5.2013		
CEN	EN 71-5:2013 Bezpečnost hraček – Část 5: Chemické hračky (soupravy) jiné ne soupravy pro pokusy	29.6.2013		
CEN	EN 71-8:2011 Bezpečnost hraček – Část 8: Houpačky, skluzavky a obdobné hračky pro pohybovou aktivitu, určené pro domácí použití uvnitř i venku	19.10.2011		
CEN	EN 71-12:2013 Bezpečnost hraček Část 12: N-nitrosaminy a N-nitrosovatelné látky	29.6.2013		
Cenelec	EN 62115:2005 Elektrické hračky – Bezpečnost IEC 62115:2003 (Modifikovaná) + A1:2004	11.8.2011		
	EN 62115:2005/A2:2011 IEC 62115:2003/A2:2010 (Modifikovaná)	11.8.2011	Pozn. 3	Datum ukončení plat- nosti (11.8.2011)
	EN 62115:2005/A11:2012	15.11.2012	Pozn. 3	Datum ukončení plat- nosti (15.11.2012)
	EN 62115:2005/A11:2012/AC:2013	29.6.2013		
	EN 62115:2005/A2:2011/AC:2011	19.10.2011		

⁽¹⁾ ESO: Evropské normalizační organizace:

— CEN: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË, tel. +32 25500811; fax +32 25500819 (<http://www.cen.eu>)
 — Cenelec: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË, tel. +32 25196871; fax +32 25196919 (<http://www.cenelec.eu>)
 — ETSI: 650 route des Lucioles, 06921 Sophia Antipolis, FRANCE, tel. +33 492944200; fax +33 493654716 (<http://www.etsi.eu>)

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

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

Pozn. 2.2: Nová norma je širšího rozsahu než norma nahrazovaná. Od uvedeného data přestává u nahrazované normy platit presumpce shody se základními nebo jinými požadavky příslušného právního předpisu Unie.

Pozn. 2.3: Nová norma je užšího rozsahu než norma nahrazovaná. Od uvedeného data přestává u (částečně) nahrazované normy platit presumpce shody se základními nebo jinými požadavky příslušného právního předpisu Unie u těch výrobků nebo služeb, jež spadají do rozsahu nové normy. Není dotčena presumpce shody se základními nebo jinými požadavky příslušného právního předpisu Unie u výrobků nebo služeb, které i nadále spadají do rozsahu (částečně) nahrazované normy, ale nespádají do rozsahu nové normy.

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

POZNÁMKA:

- Veškeré informace o dostupnosti norem lze obdržet buď od evropských normalizačních organizací, nebo od národních normalizačních orgánů, jejichž seznam je zveřejněn v *Úředním věstníku Evropské unie* v souladu s článkem 27 nařízení (EU) č. 1025/2012 ⁽¹⁾.
- Evropské normalizační organizace přijímají normy v angličtině (CEN a Cenelec rovněž zveřejňují normy ve francouzštině a němčině). Národní normalizační orgány poté překládají názvy norem do všech ostatních požadovaných úředních jazyků Evropské unie. Evropská komise není odpovědná za správnost názvů, které jsou předloženy ke zveřejnění v *Úředním věstníku*.
- Odkazy na korigenda „.../AC:YYYY“ se zveřejňují pouze pro informaci. Korigendem se z textu normy odstraňují překlepy, gramatické a podobné chyby, přičemž korigendum se může vztahovat na jednu, nebo více jazykových verzí (anglickou, francouzskou a/nebo německou) normy přijaté evropskou normalizační organizací.
- Zveřejnění odkazů v *Úředním věstníku Evropské unie* neznamená, že uvedené normy jsou k dispozici ve všech úředních jazycích Evropské unie.
- Tento seznam nahrazuje všechny předchozí seznamy zveřejněné v *Úředním věstníku Evropské unie*. Evropská komise zajišťuje aktualizaci tohoto seznamu.
- Více informací o harmonizovaných normách a jiných evropských normách je k dispozici na adrese:

http://ec.europa.eu/enterprise/policies/european-standards/harmonised-standards/index_en.htm

⁽¹⁾ Úř. věst. L 316, 14.11.2012, s. 12.

V

(Oznámení)

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

EVROPSKÝ ÚŘAD PRO
VÝBĚR PERSONÁLU (EPSO)

OZNÁMENÍ O OTEVŘENÝCH VÝBĚROVÝCH ŘÍZENÍCH

(2013/C 317/06)

Evropský úřad pro výběr personálu (EPSO) pořádá následující otevřená výběrová řízení:

- OHIM/AD/01/13 – Administrátoři (AD 6) a
- OHIM/AST/02/13 – Asistenti (AST 3)

v oblasti duševního vlastnictví

Tato oznámení o otevřených výběrových řízeních se zveřejňují v *Úředním věstníku Evropské unie*, řada C 317 A ze dne 31. října 2013 ve 24 jazycích.

Veškeré informace jsou k dispozici na internetové stránce úřadu EPSO: <http://blogs.ec.europa.eu/eu-careers.info/>

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 317/07)

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⁾****„ALMENDRA DE MALLORCA“/„ALMENDRA MALLORQUINA“/„AMETLLA DE MALLORCA“/
„AMETLLA MALLORQUINA“****č. ES: ES-PGI-0005-01037-11.09.2012****CHZO (X) CHOP ()****1. Název**

„Almendra de Mallorca“/„Almendra Mallorquina“/„Ametlla de Mallorca“/„Ametlla Mallorquina“

2. Členský stát nebo třetí země

Španělsko

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

Třída 1.6 – Ovoce, zelenina, obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

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

Názvem „Almendra de Mallorca“/„Almendra Mallorquina“/„Ametlla de Mallorca“/„Ametlla Mallorquina“ se označují plody mandloně (*Prunus amygdalus*) určené k lidské spotřebě, které jsou na trhu nabízeny syrové či pražené a ve slupce či bez slupky.

Mandle se prodávají celé, zdravé, suché a čisté. Při rozříznutí podél osy měří plody od jednoho okraje ke druhému více než 12 mm. Mandle nesmí být poškozeny houbami, parazity ani hmyzem, nesmí být zatuchlé ani nesmí mít nepříroznou vůni či chuť.

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

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

Jádra lze prodávat syrová nebo pražená a v obou případech se slupkou či bez ní.

Chemické a organoleptické vlastnosti:

1) Syrové mandle se slupkou či bez slupky: jedná se o mandle zbavené dřevité skořápky.

— Chemické vlastnosti:

— Obsah vody: $\leq 6,5 \%$

— Tuky: $\geq 55 \%$ v sušině

— Kyselina olejová a kyselina linolová: $\geq 88 \%$ veškerých tuků

— Organoleptické vlastnosti: Syrové mandle bez slupky mají na povrchu i uvnitř matnou bílou či slonovinovou barvu. Textura je tuhá, nepřilnavá a olejnatá. Chuť plodů je nasládlá, nikoli kyselá či hořká. Mandle mají intenzivní vůni, jež připomíná sušené ovoce. Mandle prodávané se slupkou jsou na povrchu hnědé a hrubé.

2) Pražené mandle: jedná se o mandle zbavené dřevité skořápky a podrobené postupu pražení.

— Chemické vlastnosti:

— Obsah vody: $< 2,0 \%$

— Tuky: $\geq 55 \%$ v sušině

— Kyselina olejová a kyselina linolová: $\geq 88 \%$ veškerých tuků

— Organoleptické vlastnosti: Pražené mandle bez slupky mají na povrchu i uvnitř vanilkově žlutou až světle hnědou barvu, jsou lesklé a na dotek mastné. Textura je tvrdá, křehká a křupavá. Mandle jsou nasládlé chuti bez stop kyselosti či trpkosti, v pozadí s hořkým tónem, který vzniká při pražení. Intenzivní, pražená vůně připomíná karamel. Mandle prodávané se slupkou jsou na povrchu tmavě hnědé a křehkou slupku lze snadno odstranit.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

—

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

—

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

Mandle nesoucí chráněné zeměpisné označení musí být vypěstovány, uskladněny, vylouskány, vyloupany i upraženy na ostrově Mallorca.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Balení v místě původu se provádí jako poslední fáze zpracování a má zásadní význam pro uchování produktu a pro zaručení jeho charakteristických jakostních vlastností.

Pro zaručení kvality mandlí je zásadní odizolované prostředí, jelikož zvýšením obsahu vody dochází ke změně chemického složení a k ovlivnění organoleptických vlastností. Jakost lze zachovat jedině odizolováním do vhodných, dobře uzavřených obalů, které mandle ochrání před vlhkostí. Balení v místě původu má tudíž zajistit, aby během času nedošlo ke ztrátě organoleptických vlastností produktu.

Mandle, na které se vztahuje chráněné zeměpisné označení, se prodávají v baleních o nejvýše 25 kg a balení musí být stejnorodá.

Balení mandlí se provádí v zeměpisné oblasti produkce. Tyto postupy se musí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti v zájmu:

- 1) zachování typických vlastností a zaručení kvality.

Na Mallorce má pěstování a konzumace tamějších mandlí obrovskou tradici. Balení mandlí ve vymezené zeměpisné oblasti rozhodujícím způsobem přispívá k ochraně kvality a jedinečných vlastností produktu. Odpovědnost za dodržování a kontrolu příslušných norem pro přepravu, zpracování a balení proto mají pěstitelé a subjekt, který nad chráněným zeměpisným označením vykonává dohled. Díky zkušenostem pěstitelů a kontrolních orgánů mohou být za účelem zajištění kýžené jakosti konečného výrobku uplatňovány vhodné postupy. Lidé, kteří se ve vymezené zeměpisné oblasti věnují pěstování mandlí a kteří s úrodou dále nakládají, totiž těží ze svých vědomostí a zkušeností, díky kterým mohou zabránit postupům, jež by se mohly nepříznivě promítnout do kvality produktu „Almendra de Mallorca“. V této souvislosti jde především o odstraňování hořkých plodů a o to, aby jádra zůstala mechanicky neporušena a aby nežlukla a neplesnivěla.

Od ostatních mandlí se mallorské mandle odlišují právě organoleptickými vlastnostmi. Vzhledem k tomu, že Mallorca je ostrov, přeprava mandlí ve velkém do jiných oblastí by musela probíhat po moři a tato přeprava by byla značně zdlouhavá. Kvalita jader by tak mohla být ovlivněna vlhkostí a teplotou, v jejichž důsledku by se změnila textura, chuť i vůně. Dojít by mohlo ke změkčení anebo zatuhnutí, což by snížilo konečnou kvalitu zboží.

- 2) zaručení výsledovatelnosti a původu produktu.

Systém kontroly a vydávání osvědčení zaručuje původ a výsledovatelnost jen tehdy, když se zajišťování atmosféry, manipulace a balení uskutečňuje na ostrově. Provádí-li se tyto postupy jinde než v místě produkce, tato záruka není možná.

Mandle se mohou snadno smísit s mandlemi odjinud, a pokud by se povolila manipulace a balení mimo vymezenou zeměpisnou oblast, hrozilo by, že původ chráněného produktu by nemusel být garantován.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

Na každém balení mandlí uváděných na trh s chráněným zeměpisným označením musí na štítku figurovat:

- 1) název chráněného zeměpisného označení;
- 2) text „Indicación Geográfica Protegida“ nebo logo IGP a
- 3) etiketa s alfanumerickým kódem o příslušném čísle.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Mandle se pěstují, skladují, louskají, loupají, praží a balí po celém ostrově Mallorca, který je součástí španělské autonomní oblasti Baleárské ostrovy.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Zemědělská půda, na které se na Mallorce pěstují mandle, je vápenatá, střední až vysoké tvrdosti a s výrazným zastoupením hrubých složek. Jedná se o půdu velmi chudou na organickou hmotu. Půda je spíše zásaditá, obsahuje velké množství uhličitanu vápenatého a příznačné je pro ni horizontální vrstvení, přičemž mezi jednotlivými vrstvami se hromadí velké množství jemné hlíny, kterou může kořenový systém mandloně velmi snadno prorůstat. Ke specifičnosti půdy přispívá rovněž průměrný úhrn srážek a zvýšený sluneční svit.

Pokud jde o vliv místního pěstitelství, pozoruhodným faktem je, že množení mandloně pomocí semen se v této oblasti uplatňovalo déle než ve zbytku Španělska a že k prvnímu roubování se používaly

samotné autochtonní odrůdy. To napomohlo zachovat odrůdovou různorodost a většina odrůd pěstovaných na Mallorce se díky tomu liší od odrůd pěstovaných jinde ve Španělsku. Mallorští zemědělci si tradičně vybírali odrůdy, jež produkují tučnější a aromatictější mandle a nejsnáze se přizpůsobují půdním a klimatickým podmínkám ostrova.

Z historického hlediska sahá pěstování mandloní na Mallorce až do doby Římanů, kteří sem tuto plodinu možná i přivezli. V 18. století se mandloňové háje výrazně rozšířily a v 19. století, kdy na Mallorce došlo k obměně plodin v důsledku zavlečení mšičky révokazu do tamějších vinohradů, se mandloně začaly pěstovat ve velkém. Dnes jsou na ostrově kvetoucí mandloně součástí jeho zimní krajiny.

5.2 Specifičnost produktu

„Almendra de Mallorca“ se od jiných mandlí liší zvýšeným obsahem tuků (> 55 %) a nejméně 88 % podílem kyseliny olejové a linolové, mastných kyselin s nízkým bodem tání, které se rozpouštějí při žvýkání jádra. Oba uvedené faktory propůjčují mallorským mandlím jejich příznačnou tučnost a pronikavou vůni.

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

O souvislosti mezi mandlemi a zeměpisným původem svědčí věhlas názvů „Almendra de Mallorca“, „Almendra Mallorquina“, „Ametlla de Mallorca“ a „Ametlla Mallorquina“. Renomé získávaly mallorské mandle v průběhu dějin pro své organoleptické vlastnosti a pro svůj hospodářský a gastronomický význam.

O tomto renomé svědčí vynikající hodnocení, jež se těmto mandlím dostává ze strany mallorských konzumentů: podle spotřebitelské studie, kterou v roce 2010 provedl Baleárský ústav pro kvalitu potravin, považuje 52,4 % spotřebitelů původní mallorské mandle za kvalitnější, přičemž v 93,3 % případů je tato vyšší kvalita zdůvodňována výraznější chutí.

O významu a věhlasu mallorských mandlí svědčí rovněž četné zmínky v literatuře. O „Almendra de Mallorca“ pojednávají například: Fernando Fulgosio v Kronice Baleárských ostrovů (*Crónica de las Islas Baleares*, 1870), Pedro Estelrich v publikaci Mandloň a její pěstování na jihu Španělska a na Baleárských ostrovech (*El almendro y su cultivo en el mediodía de España e Islas Baleares*, 1907) nebo autoři Francisco Comín, Mauro Hernández a Enrique Llopis v Hospodářských dějinách Španělska, 10. až 20. století (*Historia económica de España, siglos X-XX*). Arcivévoda Luis Salvador ve svém díle *Die Balearen* (1869) vyzdvihuje význam mallorských mandlí v ekonomice ostrova. Teoreticko-praktický časopis Baleárský zemědělec (*El Agricultor Balear*), věnovaný zemědělství a pomocným vědám, ve svém pátém čísle ze dne 25. června 1892 napsal: „Odrůdy mandlí, jež představil Gabriel Fuster na Světové výstavě v Barceloně, pocházely z celého ostrova Mallorca a v této soutěži zaujaly natolik, že je porota ocenila zlatou medailí.“ Antoni Colom pak v 20. svazku sbírky Baleárské panorama (*Panorama Balear*, 1953) nazvaném Baleárské hospodářství (*Economía Balear*) uvádí, že mandle jsou na ostrově Mallorca největším zdrojem příjmů. V roce 1941 se ve Španělsku prodávalo 1 698 219 kg mandlí, z nichž 1 140 616 kg pocházelo z Mallorky. Autor F. Saura-Calixto (1979) tvrdí, že v 70. letech se mallorské mandle podílely na celostátní produkci 50 %.

I o věhlasu katalánských názvů „Ametlla de Mallorca“/„Ametlla Mallorquina“ svědčí četné zmínky v literatuře. První zmínka pochází z 6. ledna 1593 a nalézt ji lze v Městském archivu v Lluçmajor (v třetím ročníku, 11. čísle Časopisu Baleárské zemědělské komory (*Revista de la Càmara Agrícola Balear*) z roku 1901). Mossen Alcover a Francesc de Borja Moll zaznamenali v roce 1930 v katalánsko-valencijsko-baleárském slovníku, že rozličné zmínky o „Ametlla de Mallorca“ činí také Teodoro Llorente Olivares v *Llibret de Versos* z roku 1884. Ve vydání receptů mallorského mnicha Jaume Martího i Olivera, o něž se zasadili Joan Miralles a Catalina Cantallops (1989), se vyzdvihuje význam, který má „Ametlla de Mallorca“ coby surovina mallorské kuchyně v 17. století. Kniha *Aliments de les Balears*, vydaná baleárskou vládou v roce 1993, poukazuje na rozvoj pěstování mallorských mandlí v 18. století. Ve studii Charakterizace, nutriční hodnocení a studie zdravotního významu některých

tradičních potravin zóny 5B autonomní oblasti Baleárské ostrovy (*Caracterización, valoración nutricional y estudio de la importancia para la salud de algunos alimentos tradicionales de la zona 5B de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares*), kterou provedla Baleárská univerzita v roce 1994, je „Ametlla Mallorquina“ popisována jako tradiční mallorský produkt. Zvláště významná je zmínka v publikaci *Les Illes a la taula* (vydané baleárskou vládou v roce 2001), kde se poukazuje na skutečnost, že mallorské mandle mají vyšší obsah tuků a cukrů než mandle z Kalifornie a že mají díky tomu výraznější chuť.

Ostatní zmínky pojednávají o tom, jak jsou mallorské mandle využívány v kulinářství, a prokazují, že tento produkt na ostrově do velké míry ovlivňoval tamější gastronomickou kulturu a byl součástí mallorské kulinářské tradice po staletí. Gastronomických odkazů na syrové i pražené mallorské mandle existuje mnoho. Příkladem může být mallorský mnich Jaume Martí i Oliver, který ve své kuchařce mluví o „Almendra de Mallorca“ jako o surovině mallorské kuchyně 17. století. Spojitost mezi mallorskými mandlemi a tou nejlepší kuchyní lze nalézt v četných publikacích. Poukazují na ni například Antoni Esteve Oliver v knize receptů *Can Esteve (Libro de Recetas de Can Esteve, 1862)*, Luis Ripoll v *Naší kuchyni (Nuestra Cocina)* a Catalina Juan del Corral v Baleárském cukroví (*Repostería Balear, 1987*). Arcivévoda Luis Salvador ve svém díle *Die Balearen* (1869) cituje různé lidové pokrmy obsahující mallorské mandle v syrové či pražené formě. Mateo Jaume de Ca'n Joan de S'Aigo (1884–1885) ve své kuchařce *Libro de Jelats* uvádí nejtradičnější mallorskou zmrzlinu – zmrzlinu mandlovou.

Mallorské mandle získaly velký věhlas také díky svým senzorickým vlastnostem, které jsou dány jejich chemickým složením. Co se týče jejich složení, zvláštní pozornost si zasluhuje zvýšený obsah tuků a zastoupení mastných kyselin. Pro profil mastných kyselin je totiž příznačné, že kyselina olejová a kyselina linolová dohromady představují více než 88 % všech tuků. S ohledem na zvýšený obsah tuků a na fakt, že 88 % mastných kyselin má nízký bod tání (nižší než 15 °C), se tuky rozpouštějí při žvýkání. Oba faktory propůjčují mallorským mandlím tučnost a výraznou vůni, tj. typické vlastnosti, díky kterým se tento produkt proslavil.

K těmto fyzikálně-chemickým a organoleptickým vlastnostem, jimiž se mallorské mandle odlišují od jiných, rozhodující měrou přispívají půdní a klimatické podmínky zeměpisné oblasti, kde se mandle pěstují. Vápenaté půdy s nízkým obsahem organické hmoty, průměrné srážky a zvýšený sluneční svit předurčují nízké výnosy na hektar, avšak sklizené mandle mají vyšší průměrný obsah tuku (59 %) než mandle vypěstované v jiných oblastech. Tyto skutečnosti byly doloženy studií Baleárské univerzity uskutečněnou v roce 2010.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

<http://www.caib.es/sacmicrofront/contenido.do?mkey=M63&lang=CA&cont=46322>

⁽³⁾ Viz poznámka pod čarou 2.

Zveřejnění žádosti o zápis 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 317/08)

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⁾

„MIELE VARESINO“

č. ES: IT-PDO-0005-0990-24.04.2012

CHZO () CHOP (X)

1. Název

„Miele Varesino“

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1 Druh produktu

Třída 1.4 Ostatní produkty živočišného původu (vejce, med, různé mléčné výrobky kromě másla atd.)

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

Produkt „Miele Varesino“ je jednodruhový květový med z trnovníku akátu (*Robinia Pseudoacacia* L.)

Fyzikální a chemické vlastnosti

Produkt „Miele Varesino“ musí mít tyto fyzikální a chemické vlastnosti: Když se produkt uvádí na trh, musí být obsah hydroxymethylfurfuralu nižší než 15 mg/kg a obsah vody nesmí přesahovat 17,50 %.

Organoleptické vlastnosti

Produkt „Miele Varesino“ se vyznačuje těmito organoleptickými vlastnostmi:

Barva: průsvitná, a to od téměř bezbarvé po slámově žlutou.

Vůně: obecně po medu, lehká a jemná, bez jiných výrazných vůní.

Chuť: velmi sladká.

Aroma: jemné, „cukrovinkové“, vonící po vanilce.

Skupenství: typicky tekuté; ke krystalizaci dochází zřídka a vyskytne-li se, nastává velmi pozdě.

Vlastnosti pylu v medu

Produkt „Miele Varesino“ se získává z nektaru včel opylujících květy této rostliny. Kvalitativním rozbořením vlastností pylu v medu lze doložit přítomnost pylu rostliny *Robinia pseudoacacia* L.

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

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

Pyl rostliny *Robinia pseudoacacia* L. musí být v rámci spektra nektaru v produktu obsažen více než 25 %, přičemž se nezapočítávají pyly nevykazující nektar a pyly, jež by mohly být považovány za kontaminující.

Třída zastoupení PK/10g je nižší než 20 000 (v průměru 9 500).

Převažující kombinace pylů v rostlině *Robinia pseudoacacia* L. se skládá z těchto druhů: Druhy nevykazující nektar: *Palma Trachycarpus fortunei*, *Ilex aquifolium*, *Graminaceae*, *Fraxinus*, *Quercus robur*, *Rumex*, *Sambucus nigra*, *Chelidonium*, *Luzula*, *Actinidia*, *Pinaceae*. Druhy vykazující nektar: *Acer*, *Prunus* f., *Salix*, *Trifolium repens* a *Castanea sativa* (vždy zastoupen ve spektrech pylů), *Aesculus*, *Gleditsia*, *Liriodendron*.

Produkt „Miele Varesino“ nesmí obsahovat tyto pyly: *Loranthus europaeus*, *Hedysarum coronarium*, *Onobrychis*.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

—

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

Pro proteinovou výživu se zcela zapovídá používat pyly, jež nepocházejí z přísně vymezené místní produkce.

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

Všechny fáze produkce, a to od sběru na místě po extrakci a přípravu pro spotřebu, probíhají v provincii Varese.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Med je živý produkt a jeho produkce je velmi podmíněna prostředím. Jedná se o silně hygroskopickou látku, jež je citlivá na teplotní výkyvy a na světlo. Je tedy vhodné, aby zrání – čištění medu a balení probíhala v oblasti produkce a aby před balením nebyl med přepravován a přemísťován s cílem nepoškodit jeho jakost, čerstvost a možnosti uchovávání.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

Na etiketě musí být uvedeny tyto údaje:

- označení „Miele Varesino“,
- zkratka „DOP“ („CHOP“) nebo celými slovy „Denominazione di origine protetta“ („Chráněné označení původu“),
- symbol Unie,
- identifikační logo produktu,
- způsob uchovávání: „da conservarsi in luogo fresco e asciutto e al riparo dalla luce“ („uchovávejte v chladu a suchu a chraňte před sluncem“),
- Doporučené datum spotřeby: „da consumarsi preferibilmente entro“: („minimální trvanlivost do“): „měsíc a rok“; daná lhůta nesmí přesahovat 36 měsíců ode dne extrakce.

Pro balení akátového medu „Miele Varesino“ se používají skleněné nádoby uzavřené kovovým víčkem, jež jsou opatřeny pečeti s identifikačním logem produktu.

Pečeť se přiděluje producentům, kteří prohlásili, že v celém rozsahu přijímají specifikaci produkce a kteří se podvolí kontrolám.

Med lze rovněž po jednotlivých dávkách balit do sáčků, vaniček či hrnečků z vhodného materiálu, jež musí být opatřeny etiketou podle platných právních předpisů.

Níže uvedené logo akátového medu „Miele Varesino“ se skládá ze: středové kresby na bílém pozadí tvořené šestiúhelníky oranžové barvy, z nichž se směrem vzhůru rozvíjí „včelí květ“ s pěti korunními lístky, vedle něhož jsou zobrazeny tři stylizované hory modré barvy, pod nimiž se táhne šest ztenčujících se čar, které mají představovat jezero. Tyto čáry jsou rovněž modré barvy. Dále jej tvoří pruh žluté barvy, který obepíná středovou kresbu a v němž je modrými písmeny ztvárněn nápis „MIELE VARESINO D.O.P“ a „di acacia“ („akátový“). Kruhové logo je ohraničeno oranžovým proužkem.



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast produkce se rozkládá na úpatí Alp mezi řekami Ticino a Olona a mezi jezery Lago Maggiore a Lago di Lugano. Tato oblast odpovídá území provincie Varese.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

V zeměpisné oblasti panuje mírné kontinentální klima s omezeným počtem teplotních výkyvů v létě i v zimě, a to díky zmírňujícímu vlivu jezer. Uvedené podmínky jsou pro zeměpisnou oblast typické a daří se při nich i druhům dřevin exotického původu.

Jezera skutečně zmírňují klima a v porovnání s milánskými oblastmi uspěšují příchod jara. Díky tomu vegetace na mírných prosluněných svazích hojně a stále kvete.

Na území provincie Varese je rostlina *Robinia pseudoacacia* L., jež je pro produkci medu dominantní, hojně a hustě rozšířena a daří se jí v okrajových zemědělských oblastech, přičemž na mnoha místech oblasti je převažujícím druhem dřevin v lesích.

V období, kdy rostlina kvete, se v provincii Varese nesetkáme s jinými druhy rostlin poskytujících nektar, které by tak hojně kvetly. Kvetení rostliny *Robinia pseudoacacia* L. lze na většině území provincie Varese považovat za postupné a dlouho trvající díky údolím, která se rozprostírají až do jižní části (údolí řek Ticino a Olona), nebo díky prosluněným a před větrem chráněným svahům.

Složení vegetace na území provincie Varese tedy vyplývá ze souboru topografických, klimatických a pedologických aspektů, k nimž je třeba přičíst také dopady činnosti člověka.

V této zeměpisné oblasti se mezi 17. a 20. stoletím postavilo mnoho vil s rozsáhlými parky, které se z estetických důvodů osazovaly exotickými okrasnými druhy, jež se časem díky příznivému klimatu uchytily natolik, že je lze v parcích a zahradách považovat za invazivní, ale rovněž za zamořující místní podrost.

Na území provincie Varese bylo včelařství vždy rozšířenou činností, které se věnovali převážně sedláci, členové různých církevních řádů z daného území nebo zástupci středního stavu s vášní pro vědecký výzkum.

Na začátku minulého století se díky závratnému růstu a rozšíření rostliny *Robinia pseudoacacia* L. v lesních oblastech, pro něž byly v této oblasti příznivé přírodní podmínky, začali místní včelaři stále více specializovat na produkci akátového medu, který se svými organoleptickými a fyzikálními vlastnostmi odlišoval od jiných druhů medu, jež se v této oblasti do té doby produkovaly.

Od zmíněného období se včelařství v provincii Varese úzce specializovalo na produkci různých druhů medu a zejména akátového medu, jehož produkce je v provincii převažující.

Na profesionální včelařství se v provincii přecházelo postupně a začalo se experimentovat s novými typy úlů a novými metodami produkce.

Vývoj metod produkce podpořil přechod od „venkovského“ včelařství k včelařství „racionálnímu“. Tradiční venkovské úly z dutého kmene byly nahrazeny moderními úly. Začaly se používat medomety, které umožnily získávat med z jednoho druhu rostlin a vybírat plásty na přemístitelných rámech, aniž by došlo k jejich zničení.

Rovněž neustálé šlechtění druhů včel, jež produkovaly více medu a byly odolnější k různým chorobám, přispělo k následnému zlepšování jakosti a zvyšování objemu medu, který včelaři v provincii Varese produkují.

5.2 Specifičnost produktu

V případě produktu „Miele Varesino“ se jedná o jednodruhový med z květu akátu s vysokým stupněm čistoty z hlediska původu nektaru. Je pro něj typický nektar a pyl rostliny *Robinia pseudoacacia* L. s určitým zastoupením pylů z okrasných rostlin.

V usazeninách tohoto medu se nacházejí pyly druhů vykazujících nektar a druhů nevykazujících nektar, jak je uvedeno v článku 3.2.

Med je neobvykle tekutý a má světlou barvu, a to od průsvitné po slámově žlutou. Jeho vůně je lehká a jemná bez jiných výrazných vůní. Má velmi sladkou chuť. Aroma je jemné, „cukrovinkové“, vonící po vanilce.

Další specifičností produktu „Miele Varesino“ je skutečnost, že v něm není pyl vičence (*Onobrychis*) a kopyšníku věncového (*Hedysarum coronarium*) a především ochmetu evropského (*Loranthus europaeus*), což dosvědčuje výzkum věrohodných botaniků, podle nichž se jmelí v oblasti produkce tohoto medu nevyskytuje.

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

V této zeměpisné oblasti na rozsáhlých územích, hojně a nepřetržitě kvete rostlina *Robinia pseudoacacia* L., což nejméně sto padesát let vzbuzuje zájem o včelařství a produkci medu „Miele Varesino“ má úspěch. Významné zastoupení rostliny *Robinia pseudoacacia* L. v lesích provincie Varese přispělo k rozvoji a vývoji místního včelařství, tj. k vylepšování technik produkce, chovu a šlechtění druhů včel.

Postupem let se totiž stále více včelařů věnovalo této činnosti, a to jako svému hlavnímu povolání, tak i jako koníčku nebo poloprofesionální činnosti. Dokladem toho je skutečnost, že se do lesů provincie Varese postupně umísťuje stále více úlů v době, kdy rostlina *Robinia pseudoacacia* L. kvete. Na rozdíl od jiných oblastí, ve kterých se produkuje akátový med, nejsou totiž v provincii Varese zemědělské kultury nebo planě rostoucí rostliny, které svými květy ovlivňují jakost produktu, který je tedy čistší a zcela odpovídá požadavkům pro typický akátový med.

Vedle toho lze díky specifičnosti zeměpisné oblasti s jejími klimatickými a přírodními vlastnostmi produkovat takový akátový med, který se od jiných medů kvalitativně odlišuje. Okrasné rostliny, jež se již po mnoho let v zahradách a parcích pěstují k ozdobným účelům, dodávají medu „Miele Varesino“ na osobitosti, a to díky pylům okrasných exotických druhů, které se na rozdíl od jiných lombardských akátových medů přizpůsobily prostředí. Výskyt takových druhů má vliv na organoleptické vlastnosti produktu „Miele Varesino“, a díky pylům stále zelených rostlin (*Ilex aquifolium*, *Trachycarpus fortunei*) především na jeho aroma.

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 uznání CHOP „Miele Varesino“ v *Úředním věstníku Italské republiky* č. 297 ze dne 22. prosince 2011. Úplné znění specifikace produkce je k dispozici: na tomto odkazu

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

nebo

lze vstoupit přímo 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.

EUR-Lex (<http://new.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
LUXEMBOURG

CS