



České vydání

Informace a oznámení

Svazek 56

11. prosince 2013

<u>Oznámení č.</u>	Obsah	Strana
--------------------	-------	--------

II *Sdělení*

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2013/C 361/01	Povolení státní podpory podle ustanovení článků 107 a 108 SFEU – Případy, k nimž Komise nevznáší námitku ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

III *Přípravné akty*

PODNĚTY ČLENSKÝCH STÁTŮ

2013/C 361/02	Podnět Belgie, Bulharska, České republiky, Německa, Estonska, Řecka, Španělska, Francie, Chorvatska, Itálie, Kypru, Lotyšska, Litvy, Lucemburska, Maďarska, Malty, Nizozemska, Rakouska, Polska, Portugalska, Rumunska, Slovinska, Slovenska, Finska a Švédska týkající se nařízení Evropského parlamentu a Rady, kterým se mění rozhodnutí 2005/681/SVV o zřízení Evropské policejní akademie (EPA)	4
---------------	---	---

CS

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

(Pokračování na následující straně)

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2013/C 361/03	Směnné kurzy vůči euru	6
---------------	------------------------------	---

V *Oznámení*

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

Evropská komise

2013/C 361/04	Výzva k předkládání návrhů v rámci ročního pracovního programu na rok 2013 pro granty v oblasti transevropské dopravní sítě (TEN-T) na období 2007–2013 (Rozhodnutí Komise C(2013) 1029 ve znění rozhodnutí Komise C(2013) 8744)	7
2013/C 361/05	Výzvy k předkládání návrhů v rámci víceletého pracovního programu na rok 2013 pro granty v oblasti transevropské dopravní sítě (TEN-T) na období 2007–2013 (Rozhodnutí Komise C(2013) 1675 ve znění rozhodnutí Komise C(2013) 8755)	8
2013/C 361/06	Výzvy k předkládání návrhů a souvisejících činností v rámci pracovních programů na období 2014–2015 v rámci programu Horizont 2020 – Rámcového programu pro výzkum a inovace (2014–2020) a v rámci programu Evropského společenství pro atomovou energii pro výzkum a odbornou přípravu (2014–2018), který doplňuje Horizont 2020	9

JINÉ AKTY

Evropská komise

2013/C 361/07	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	10
2013/C 361/08	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	13



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 361/01)

Datum přijetí rozhodnutí	6.11.2013
Odkaz na číslo státní podpory	SA.32712 (11/N)
Členský stát	Španělsko
Region	Galicia
Název (a/nebo jméno příjemce)	Ayudas dirigidas a compensar los daños causados por el temporal ocurrido en Galicia los días 8 y 9 de noviembre de 2010, que hubiesen afectado a embarcaciones con puerto base en Galicia y a artes y aparejos calados o depositados en puertos de la Comunidad Autónoma.
Právní základ	Orden de 13 de enero de 2011, por la que se regulan las bases para la concesión de ayudas dirigidas a compensar los daños causados por el temporal acaecido en Galicia los días 8 y 9 de noviembre de 2010, que afectasen a embarcaciones con puerto base en Galicia y a artes y aparejos calados o depositados en puertos de la Comunidad Autónoma.
Název opatření	Režim podpory
Cíl	Náhrada škod způsobených podnikům působícím v odvětví rybolovu v regionu Galicie v souvislosti s bouří „Becky“, jež zasáhla pobřeží Galicie ve dnech 8. a 9. listopadu 2010.
Forma podpory	Přímá dotace
Rozpočet	0,06 milionu EUR
Míra podpory	100 %
Délka trvání programu	—
Hospodářská odvětví	A301 – Rybolov
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	Consejera del Mar Calle San Caetano s/n, bloque 5, 2 ^a planta 15781 Santiago de Compostela (A Coruña) 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	6.11.2013
Odkaz na číslo státní podpory	SA.33346 (13/NN)
Členský stát	Nizozemsko
Region	—
Název (a/nebo jméno příjemce)	Onderwijsprojecten kleinhandel
Právní základ	Bestemmingsheffingsverordening conform artikel 7 van het Instellingsbesluit Productschap Vis (Staatsblad 2003, nummer 253) gebaseerd op artikel 126, eerste lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie (wet van 27 januari 1950 gepubliceerd in Staatsblad K 22, laatste wijziging is met ingang van 1 januari 2011 in werking getreden welke is gepubliceerd in Staatsblad 2010, 840).
Název opatření	Režim podpory
Cíl	Cílem opatření je přispívat na náklady na informační a vzdělávací programy ve prospěch maloobchodního prodeje ryb
Forma podpory	Přímá dotace
Rozpočet	Roční příjem pocházející z dávky je proměnná a závisí na těchto faktorech: — skutečná použitá sazba, která se pohybuje mezi 0 a maximální úrovní (stanovený strop) — počet prodejních míst a subjektů, číslo, které se může měnit, a — roční rozpočet pro činnosti, které budou prospěšné pro maloobchodní prodej ryb. Úroveň rozpočtových příjmů je stanovena na základě hodnocení činností, které mají být provedeny v průběhu daného roku. Maximální úroveň dávky je v současné době stanovena na 49,92 EUR ročně pro každého maloobchodního prodejce/ pro každé prodejní místo.
Míra podpory	Příjmy z dávky se mohou rok od roku lišit a závisí na používané sazbě. Intenzita podpory se proto každý rok liší; v závislosti na použité intenzitě se může pohybovat od 0 % do maximálního stanoveného stropu 100 %.
Délka trvání programu	Do 2. srpna 2022
Hospodářská odvětví	Mořský rybolov
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	Productschap Vis Postbus 72 2280 AB Rijswijk NEDERLAND
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	6.11.2013
Odkaz na číslo státní podpory	SA.33347 (13/NN)
Členský stát	Nizozemsko
Region	—
Název (a/nebo jméno příjemce)	Onderwijsprojecten aanvoersector
Právní základ	Bestemmingsheffingsverordening conform artikel 7 van het Instellingsbesluit Productschap Vis (Staatsblad 2003, nummer 253) gebaseerd op artikel 126, eerste lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie (wet van 27 januari 1950 gepubliceerd in Staatsblad K 22, laatste wijziging is met ingang van 1 januari 2011 in werking getreden welke is gepubliceerd in Staatsblad 2010, 840).
Název opatření	Režim podpory
Cíl	Cílem opatření je přispívat na náklady na vzdělávací a informační programy ve prospěch všech odvětví zabývajících se dodáváním ryb.
Forma podpory	Přímá dotace
Rozpočet	Roční příjem plynoucí z dávky je proměnná a závisí na těchto faktorech: — jedno promile z hodnoty ryb dodaných dodavatelem — 0,03 EUR na každou tunu slávek dodaných dodavatelem a — pro dodavatele garnátů 0,10 EUR na kilogram nevylopaných garnátů a 0,30 EUR na kilogram vylopaných garnátů.
Míra podpory	Maximální roční sazba dávky vztahující se na jednotlivé dodavatele se může v závislosti na množství dodávaných ryb lišit.
Délka trvání programu	Do 26. září 2022
Hospodářská odvětví	Mořský rybolov
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	Productschap Vis Postbus 72 2280 AB Rijkswijk NEDERLAND
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>

III

(Přípravné akty)

PODNĚTY ČLENSKÝCH STÁTŮ

Podnět Belgie, Bulharska, České republiky, Německa, Estonska, Řecka, Španělska, Francie, Chorvatska, Itálie, Kypru, Lotyšska, Litvy, Lucemburska, Maďarska, Malty, Nizozemska, Rakouska, Polska, Portugalska, Rumunska, Slovinska, Slovenska, Finska a Švédska týkající se nařízení Evropského parlamentu a Rady, kterým se mění rozhodnutí 2005/681/SVV o zřízení Evropské policejní akademie (EPA)

(2013/C 361/02)

EVROPSKÝ PARLAMENT A RADA EVROPSKÉ UNIE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie, a zejména na čl. 87 odst. 2 písm. b) této smlouvy,

s ohledem na iniciativu Belgie, Bulharska, České republiky, Estonska, Finska, Francie, Chorvatska, Itálie, Kypru, Litvy, Lotyšska, Lucemburska, Maďarska, Malty, Německa, Nizozemska, Polska, Portugalska, Rakouska, Rumunska, Řecka, Slovenska, Slovinska, Španělska a Švédska, ⁽¹⁾

po postoupení návrhu legislativního aktu vnitrostátním parlamentům,

v souladu s řádným legislativním postupem,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) V souladu s článkem 4 rozhodnutí Rady 2005/681/SVV o zřízení Evropské policejní akademie (EPA) je sídlo EPA v Bramshillu, ve Spojeném království.

(2) Spojené království informovalo dopisy ze dne 12. prosince 2012 a ze dne 8. února 2013 EPA, že si již nepřeje hostit její sídlo na svém území. Mimo EPA je v Bramshillu umístěna také školicí základna vnitrostátní policie při National Policing Improvement Agency, již se Spojené království rozhodlo nahradit novou policejní akademií, jež se bude nacházet jinde. Spojené království

se proto rozhodlo uzavřít školicí základnu vnitrostátní policie v Bramshillu a odprodat ji s tím, že související náklady byly vysoké a nebyl nalezen žádný alternativní obchodní model pro její provoz.

(3) Vzhledem k této situaci se zástupci vlád členských států dne 8. října 2013 dohodli na podmínkách umístění EPA, na jejichž základě bude akademie ihned po opuštění Bramshillu umístěna v Budapešti. Tato dohoda by měla být začleněna do rozhodnutí Rady 2005/681/SVV.

(4) V souladu s články 1 a 2 Protokolu (č. 21) o postavení Spojeného království a Irska s ohledem na prostor svobody, bezpečnosti a práva, připojeného ke Smlouvě o Evropské unii a Smlouvě o fungování Evropské unie, a aniž je dotčen článek 4 uvedeného protokolu, se tyto členské státy neúčastní přijímání tohoto nařízení, a proto pro ně není závazné ani použitelné.

NEBO

(5) V souladu s článkem 3 Protokolu (č. 21) o postavení Spojeného království a Irska s ohledem na prostor svobody, bezpečnosti a práva, připojeného ke Smlouvě o Evropské unii a ke Smlouvě o fungování Evropské unie, oznámily tyto členské státy své přání účastnit se přijímání a používání tohoto nařízení.

(6) V souladu s články 1 a 2 Protokolu (č. 22) o postavení Dánska, připojeného ke Smlouvě o Evropské unii a ke Smlouvě o fungování Evropské unie, se Dánsko neúčastní přijímání tohoto nařízení, a proto pro něj není závazné ani použitelné.

⁽¹⁾ Úř. věst. C...

PŘIJALY TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 2

Článek 1

Toto nařízení vstupuje v platnost dnem vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Rozhodnutí Rady 2005/681/SVV se mění takto:

Článek 4, nazvaný Sídlo, zní takto:

„Sídlo EPA je v Budapešti, v Maďarsku.“

Použije se ode dne (...) 2014.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné v členských státech v souladu se Smlouvami.

V ... dne ...

Za Evropský parlament
předseda

...

Za Radu
předseda

...

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

10. prosince 2013

(2013/C 361/03)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,3750	AUD	australský dolar	1,5039
JPY	japonský jen	141,35	CAD	kanadský dolar	1,4604
DKK	dánská koruna	7,4604	HKD	hongkongský dolar	10,6605
GBP	britská libra	0,83645	NZD	novozélandský dolar	1,6529
SEK	švédská koruna	8,9897	SGD	singapurský dolar	1,7181
CHF	švýcarský frank	1,2214	KRW	jihokorejský won	1 444,26
ISK	islandská koruna		ZAR	jíhoafriický rand	14,1808
NOK	norská koruna	8,4015	CNY	čínský juan	8,3486
BGN	bulharský lev	1,9558	HRK	chorvatská kuna	7,6425
CZK	česká koruna	27,453	IDR	indonéská rupie	16 371,02
HUF	maďarský forint	300,79	MYR	malajsijský ringgit	4,4094
LTL	litevský litas	3,4528	PHP	filipínské peso	60,837
LVL	lotyšský latas	0,7031	RUB	ruský rubl	44,9962
PLN	polský zlotý	4,1825	THB	thajský baht	44,099
RON	rumunský lei	4,4525	BRL	brazilský real	3,1759
TRY	turecká lira	2,7902	MXN	mexické peso	17,6749
			INR	indická rupie	83,9149

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

V

(Oznámení)

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

EVROPSKÁ KOMISE

Výzva k předkládání návrhů v rámci ročního pracovního programu na rok 2013 pro granty v oblasti transevropské dopravní sítě (TEN-T) na období 2007–2013

(Rozhodnutí Komise C(2013) 1029 ve znění rozhodnutí Komise C(2013) 8744)

(2013/C 361/04)

Evropská komise, Generální ředitelství pro mobilitu a dopravu, zveřejňuje výzvu k předkládání návrhů s cílem poskytnout granty na projekty v souladu s prioritami a cíli vymezenými v pozměněném ročním pracovním programu pro granty v oblasti transevropské dopravní sítě na rok 2013.

V rámci této výzvy k předkládání návrhů je k dispozici maximálně 70 milionů EUR.

Uzávěrka pro předkládání návrhů je **17. března 2014**.

Úplné znění této výzvy k předkládání návrhů naleznete na internetové adrese:

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2013.htm

Výzvy k předkládání návrhů v rámci víceletého pracovního programu na rok 2013 pro granty v oblasti transevropské dopravní sítě (TEN-T) na období 2007–2013

(Rozhodnutí Komise C(2013) 1675 ve znění rozhodnutí Komise C(2013) 8755)

(2013/C 361/05)

Evropská komise, Generální ředitelství pro mobilitu a dopravu, zveřejňuje pět výzev k předkládání návrhů v rámci víceletého pracovního programu v oblasti transevropské dopravní sítě (TEN-T) na období 2007–2013 s cílem poskytnout granty v těchto oblastech:

- Akce v rámci prioritních projektů (PP) – orientační částka, která je pro vybrané návrhy k dispozici, činí 50 milionů EUR.
- Mořské dálnice (MoS) – orientační částka, která je pro vybrané návrhy k dispozici, činí 80 milionů EUR.
- Evropské systémy řízení železničního provozu (ERTMS) – orientační částka, která je pro vybrané návrhy k dispozici, činí 70 milionů EUR.
- Uspořádání letového provozu (ATM) – orientační částka, která je pro vybrané návrhy k dispozici, činí 30 milionů EUR.
- Inteligentní dopravní systémy (ITS) – orientační částka, která je pro vybrané návrhy k dispozici, činí 50 milionů EUR.

Uzávěrka pro předkládání návrhů je **17. března 2014**.

Úplné znění těchto výzev k předkládání návrhů naleznete na internetové adrese:

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2013.htm

Výzvy k předkládání návrhů a souvisejících činností v rámci pracovních programů na období 2014–2015 v rámci programu Horizont 2020 – Rámcového programu pro výzkum a inovace (2014–2020) a v rámci programu Evropského společenství pro atomovou energii pro výzkum a odbornou přípravu (2014–2018), který doplňuje Horizont 2020

(2013/C 361/06)

Oznamujeme tímto zahájení výzev k předkládání návrhů a souvisejících činností v rámci pracovních programů na období 2014–2015 v rámci programu Horizont 2020 – rámcového programu pro výzkum a inovace (2014–2020) a v rámci programu Evropského společenství pro atomovou energii pro výzkum a odbornou přípravu (2014–2018), který doplňuje Horizont 2020.

Komise na základě rozhodnutí C(2013) 8563 ze dne 10. prosince 2013, C(2013) 8631 ze dne 10. prosince 2013 a C(2013) 8632 ze dne 10. prosince 2013 přijala tři pracovní programy, jejichž součástí jsou výzvy k předkládání návrhů a souvisejících činností.

Jejich podmínkou, že legislativní orgán bez významných změn přijme rozhodnutí Rady o zřízení zvláštního programu k provedení Horizontu 2020 – rámcového programu pro výzkum a inovace (2014–2020), dále nařízení, kterým se stanoví pravidla pro účast a šíření výsledků, a nařízení Rady o programu Evropského společenství pro atomovou energii pro výzkum a odbornou přípravu (2014–2018), který doplňuje Horizont 2020. Dalším předpokladem je, že Rada vydá kladné stanovisko či že nevznesou námitky výbory, jež byly zřízeny rozhodnutím Rady o zřízení zvláštního programu k provedení Horizontu 2020 a nařízením Rady o zřízení programu Evropského společenství pro atomovou energii pro výzkum a odbornou přípravu. Stejně tak je nutné, aby poté co rozpočtový orgán přijme rozpočet na rok 2014 byly k dispozici prostředky stanovené v návrhu rozpočtu na rok 2014, nebo – pokud rozpočet nebude přijat – byly k dispozici prostředky podle systému prozatímních dvanáctin. Kromě toho je podmínkou pracovního programu pro specifický cíl „posílení hraničního výzkumu prostřednictvím činností Evropské rady pro výzkum“, že nová vědecká rada, která nahradí vědeckou radu zřízenou rozhodnutím 2007/134/ES, vydá formální stanovisko. Komise si vyhrazuje právo tuto výzvu zrušit nebo provést její opravu.

Potvrzení, že byly splněny výše uvedené podmínky, bude oznámeno na internetových stránkách Evropské komise určených portálu účastníků (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>).

Na internetovém portálu účastníků lze najít informace o daných pracovních programech (včetně lhůt a finančních prostředků na činnosti), informace o podmínkách výzev a souvisejících činností, jakož i pokyny pro žadatele týkající se způsobu předkládání návrhů. Všechny tyto informace budou na zmíněném portálu účastníků v případě potřeby aktualizovány.

V této fázi je možné předkládat pouze návrhy k tématům označeným rokem „2014“ u výzev k předkládání návrhů uvedeným na portálu účastníků. Informace o tom, kdy lze předkládat návrhy k tématům označeným rokem „2015“ budou poskytnuty později.

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 361/07)

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⁾****„TØRRFISK FRA LOFOTEN“****č. ES: NO-PGI-0005-01054-09.11.2012****CHZO (X) CHOP ()****1. Název**

„Tørrfisk fra Lofoten“

2. Členský stát nebo třetí země

Norsko

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

Třída 1.7: Čerstvé ryby, měkkýši a koryši a výrobky z nich získané

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

Tørrfisk fra Lofoten je přírodně sušená treska obecná (*Gadus morhua*) z Lofot. Toto označení se vztahuje na sušené tresky, které splňují klasifikační požadavky, viz norská průmyslová norma na klasifikaci sušených ryb NBS 30-01.

Tørrfisk fra Lofoten má obsah vody 16–27 %, obsah bílkovin 68–78 % a obsah tuku přibližně 1 %. Vyznačuje se intenzivní rybí chutí a vůní, zlatavou barvou kůže a dosahuje velikosti 40–90 cm.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Tørrfisk fra Lofoten se vyrábí z tresek obecných ulovených v okolí Lofot a Vesterálů v období od ledna do dubna. Během tohoto období připlouvají dospělé tresky ze studených polárních vod Barentsova moře do vod v okolí Lofot a Vesterálů, kde se třou. Loviště se nachází mezi 010°00' až 016°08' východní zeměpisné šířky a 67°00' až 69°30' severní zeměpisné délky v těchto oblastech ICES:

⁽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.

oblast 05: 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 a některé části oblasti 25, oblast 04: 03, 04, 10, 46, 47, 48. Ryby ulovené v této oblasti mají odlišnou strukturu než ryby na otevřeném moři, zejména pokud jde o svalové maso po dlouhé migraci, které má vlastnosti nezbytné k tomu, aby vydrželo proces sušení. Rybolov probíhá v malé vzdálenosti od pobřeží, a tudíž je možné ryby ulovit a dodat ve stejný den, což je důležité pro jejich kvalitu.

3.4 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)*

—

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

Tørrfisk fra Lofoten se přírodně suší a třídí na Lofotách.

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

—

3.7 *Zvláštní pravidla pro označování*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Ryby pro výrobu Tørrfisk fra Lofoten se musí lovit v okolí Lofot a Vesterálů mezi 010°00' až 016°08' východní zeměpisné šířky a 67°00' až 69°30' severní zeměpisné délky v těchto oblastech ICES: oblast 05: 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 a některé části oblasti 25, oblast 04: 03, 04, 10, 46, 47, 48, dodávat do vykládkového zařízení na Lofotách a přírodně sušit a třídít na Lofotách. Lofoty zahrnují obce Flakstad, Moskenes, Røst, Vestvågøy, Værøy a Vågan.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Moře v okolí Lofot a Vesterálů patří k nejrybnatějším rybolovným oblastem světa, přičemž rybolov v oblasti Lofot je nejdůležitějším sezónním rybolovem tresky v Norsku.

Treska obecná tráví většinu života v Barentsově moři, ale v období mezi lednem a dubnem migruje do vod v okolí Lofot a Vesterálů, kde se tře. Teplota vody a dostupnost potravy v tomto období vytvářejí v této oblasti mimořádně příznivé podmínky pro líhnutí.

Vody v okolí Lofot a Vesterálů byly od nepaměti nejvýznamnější oblastí tření tresek. Kontinentální šelf je zde úzký a voda bohatá na živiny teče nepříliš daleko od pobřeží, což vytváří optimální podmínky pro růst a přežití.

Rozsáhlá migrace tresky obecné do této zeměpisné oblasti probíhá v období, kdy jsou klimatické podmínky obzvláště vhodné pro přírodní sušení.

Poloha vzhledem ke Gofskému proudu zajišťuje výjimečně příznivé podmínky pro přírodní sušení ryb a má zásadní vliv na výslednou kvalitu produktu Tørrfisk fra Lofoten. Díky Gofskému proudu jsou zimy na Lofotách mírné s průměrnými teplotami mezi – 0,8 a 2,2 °C od ledna do dubna a jara jsou suchá se srážkovým úhrnem od 132 do 108 mm. Tyto klimatické podmínky jsou zárukou toho, že ryby řádně proschnou a nezmrznou ani se nerozloží.

Pro kvalitu koncového produktu je nezbytné, aby pracovníci, takzvaní „třídíči“, dobře ovládali schopnost třídění ryb, která vyžaduje podrobné znalosti. Hodnocení kvality je dovednost, která se v rodinách a/nebo podnicích od nepaměti dědila z generace na generaci. Dříve se třídíči vyučili přímo v podnicích, pro které pracovali, zatímco v poslední době procházejí v rámci tohoto odvětví teoretickou přípravou, která je doplněna o praktický trénink ve společnostech vyrábějících sušené ryby.

Na Lofotách se odborné dovednosti v oblasti výroby a obchodu rovněž předávaly z generace na generaci.

Tyto znalosti jsou nezbytné pro zajištění dobré kvality produktu Tørrfisk fra Lofoten.

5.2 *Specifičnost produktu*

Tørrfisk fra Lofoten se připravuje z vykuchaných, přírodně sušených dospělých jedinců tresky obecné (*Gadus morhua*) zbavených hlavy. Přírodní sušení přispívá jak k uchování, tak k dozrání ryby, zejména díky výraznému snížení obsahu vody. Výsledkem je dlouhá trvanlivost a vysoký obsah živin: například obsah bílkovin v sušené tresce je 68–78 % oproti 18 % v čerstvé tresce. Ryba je dostatečně usušená, pokud při poklepání vydává správný „rybí zvuk“, tj. pevný a zvučný tón. K rozpoznání správného „rybího zvuku“ jsou potřeba dobré znalosti a dlouholeté zkušenosti.

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

Tato souvislost spočívá ve vlastnostech produktu, které lze připsat jeho zeměpisnému původu.

Tradice:

Postup přírodního sušení ryb se na Lofotách používá už od počátku 12. století a představuje důležitou součást norského dědictví. Znalosti související se sušením a tříděním se zde předávaly z generace na generaci. Sušené ryby byly a nadále jsou důležitým norským vývozním artiklem.

Vlastnosti, které lze připsat zeměpisnému původu:

Ryby jsou díky dlouhé migraci ve studených vodách z Barentsova moře do vod v okolí Lofot a Vesteralů štíhlé a mají pevné, svalnaté maso. Tyto vlastnosti jsou zásadní pro to, aby surovina vydržela proces sušení.

Teplota, srážky, vítr, slunce a sníh jsou faktory, které mají velký vliv na proces sušení, přičemž tato zeměpisná oblast je z tohoto hlediska pro sušení ryb výjimečně vhodná. Díky teplotám v této zeměpisné oblasti ryby ani nemrznou, ani se nerozkládají, ale suší se. Vhodné množství srážek a pobřežní větry vytvářejí dobré podmínky pro přírodní sušení. Odrazy slunce v padlém sněhu pak dodávají rybám jejich zlatavou barvu. V procesu sušení získávají ryby svou osobitou texturu a intenzivní rybí chuť a vůni.

Spolu s vysoce kvalitními surovinami hraje klima zásadní roli v koncové kvalitě produktu Tørrfisk fra Lofoten. Lofoty jsou jediným místem na světě, kde se zároveň vyskytuje takovéto klima i vysoce kvalitní dospělí jedinci tresky obecné.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

<http://www.lovdato.no/for/sf/ld/xd-20071211-1814.html>

⁽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 361/08)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2060

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

„PREKMURSKA ŠUNKA“

č. ES: SI-PGI-0005-01025-10.08.2012

CHZO (X) CHOP ()

1. Název

„Prekmurska šunka“

2. Členský stát nebo třetí země

Slovinsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1 Druh produktu

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

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

„Prekmurska šunka“ je uzený a sušený masný výrobek z čerstvé vepřové kýty. Má typický a zřetelný hruškovitý tvar (řez) s rovnoměrně červenohnědým povrchem kůže. Během nejméně šestiměsíčního zrání se rozvíjí výrazná vůně a chuť, jakož i rubínová barva zralé uzené svaloviny a rovnoměrná krémově bílá barva podkožního tuku. Svalovina je mírně prorostlá a dobře spojená s tukem, jehož tloušťka pod kyčelním kloubem je nejméně 10 mm. Ve vůni a chuti lze cítit příjemné aroma po uzení, přičemž složky kouře v žádném případě nepřekrývají aroma vyzrálého masa. Konzistence šunky je díky dostatečně dlouhé době zrání jemná, hladká a lahodně šťavnatá.

Obsah kuchyňské soli v konečném výrobku nesmí přesáhnout 9 %, míra usušení (úbytek hmotnosti během zrání) nepřesáhne 45 % a hmotnost nesmí být nižší než 2,75 kg.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Čerstvá vepřová kýta se uřízne v kuse 3–4 cm pod kyčelním kloubem (*caput ossis femoris*), bez nohy, kosti hlezenního kloubu, pánevní kosti, stehenní a holenní kosti, s charakteristickým ohybem na hlezenním kloubu. Typický příčný řez tvoří následující svaly a skupiny svalů s kůží a podkožním tukem: spodní šál (*m. biceps femoris* a *semitendinosus*), vrchní šál (*m. semimembranosus*), koleno (*m. quadriceps femoris*) a část svalu (*gluteus medius* a *gluteus superficialis*). Hmotnost celé vepřové kýty po provedení definovaného řezu a ve fázi před solením nesmí být nižší než 5 kg.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

—

⁽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.

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

Všechny fáze výroby produktu „Prekmurska šunka“, od formování kýt, přes solení, máčení a sušení, uzení, zrání, měření stupně usušení (úbytek hmotnosti), (postupně) potírání, až po kontrolu kvality celé zralé šunky, musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

Formování kýt – celá vepřová kýta, ze které má být vyrobena „Prekmurska šunka“, se musí vhodně vyformovat do náležitého tvaru.

Solení – vyformované a vychlazené kýty se solí buď na sucho nebo smíšeným způsobem solení.

Máčení a sušení – po nasolení se kýty máčejí pod tekoucí studenou vodou. Následuje odkapávání (sušení) a zavěšení kýt do větraného prostoru.

Uzení – nasolené kýty se po osušení povrchu udí v udírnách při použití tvrdých druhů dřeva a pilin. Po vyuzení se na kůži kýty vypálí logo se slovy „Prekmurska šunka“.

Zrání – šunky zrají v prostorách pro zrání s přirozeným větráním nebo kombinací přirozené a umělé klimatizace. Proces zrání trvá nejméně šest měsíců.

Měření stupně usušení (úbytek hmotnosti) – stupeň usušení (úbytek hmotnosti během zrání) nesmí přesáhnout 45 %.

Potírání (postupně) – šunky se v části, která není pokryta kůží a tukem, postupně potírají, poprvé, když ztráta hmotnosti při zrání dosáhne asi 25 %, a naposled při dosažení míry usušení 45 %. Potírají se směsí tuku, mouky a koření.

Kontrola kvality celých zralých šunek – po šesti měsících zrání následuje senzorká analýza vnějšího vzhledu a vůně šunky. Šunky, které nespĺňují všechna předepsaná kritéria chráněného zeměpisného označení, se evidují, odstraní se vypálená značka a šunky se vyloučí.

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

—

3.7 *Zvláštní pravidla pro označování*

Prodávané balení produktu „Prekmurska šunka“ nese logo s nápisem „Prekmurska šunka“, údaj „zaščitena geografska označba“ (chráněné zeměpisné označení) a odpovídající symbol EU.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

„Prekmurska šunka“ se vyrábí v zeměpisné oblasti Prekmurje v severovýchodní části Slovinska. Oblast výroby ohraničuje tok řeky Mura a státní hranice s Rakouskem, Maďarskem a Chorvatskem.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

„Prekmurska šunka“ se vyrábí v oblasti Prekmurje, která leží v Panonské pánvi. Podnebí v této části Slovinska je kontinentální, s chladnými a vlhkými zimami a teplými a suchými léty. Pro oblast je typické velké množství hodin slunečního svitu a, pokud jde o průměrné množství ročních srážek, je Prekmurje nejsušší částí Slovinska. Na vlhkost vzduchu má vliv proudění vzduchu, jež je ovlivněno kontinentální nížinatou polohou oblasti Prekmurje. Na rozdíl od jiných částí Slovinska nepředstavuje nízký okolní terén pro proudění vzduchu žádnou překážku. Díky rovinaté poloze jsou inverze slabší, rychleji se rozptýlí, a proto vzduch rychleji proudí až k zemi a mlhy jsou méně časté. Jelikož v zimě nedochází k teplotním inverzím, je vzduch v hornatějších oblastech sušší než v nížině. Pro oblast Prekmurje je typický především severovýchodní vítr, který začíná vát po přechodu fronty, a jihozápadní vítr, který vane před frontou.

Současný rozsah, proslulost a rozvoj výroby šunky v oblasti Prekmurje vděčí za úspěch tradičním a individuálním technologiím, které zemědělci používají. Počátky sušení kusů masa pravděpodobně sahají až do období osídlování této zeměpisné oblasti. V minulém století zemědělci při uzení a zrání plně využívali architektonická řešení zemědělských domů, které byly postaveny ze dřeva a hlíny a pokryté slaměnou střechou. V těchto staveních kouř z pece na chléb stoupal přímo pod slaměnou střechu, kde se uдила a rovnoměrně sušila „Prekmurska šunka“. Cesta kouře k masu byla dost dlouhá na to, aby se kouř ochladil, proto se může hovořit o uzení studeným kouřem. V druhé polovině minulého století se uzení masa přemístilo na dvůr do improvizovaných udíren, tj. do samostatných zděných staveb na zahradě nebo na dvoře, se čtyřmi bočními stěnami nebo dvířky, aby skrze otvory táhlo, díky čemuž se teplota kouře nezvýšila a maso se nezkazilo. Šunky zrály několik měsíců v závislosti na jejich velikosti a povětrnostních podmínkách ve všech fázích výroby. I při současné výrobě produktu „Prekmurska šunka“ v technologicky vybavených zařízeních se podařilo zachovat organoleptické vlastnosti, je tudíž srovnatelná s tradičními zemědělskými postupy. Tato srovnatelnost je možná především díky tomu, že došlo k modernizaci pracovních postupů, a nikoli ke změně technologie, která by vedla k odlišným biochemickým procesům při zrání masa. „Prekmurska šunka“ byla už od nepaměti na stole při všech důležitých událostech a při pohoštění návštěv. Ceněna byla zejména jako pokrm v období, kdy na polích probíhaly důležité práce a bylo třeba domácím i ostatním pracovníkům nabídnout větší pohoštění. Dnes se konzumuje při důležitých rodinných událostech, o svátcích a je nepostradatelná při mimořádných formálních oslavách.

5.2 Specifičnost produktu

„Prekmurska šunka“ má jedinečný hruškovitý tvar (řez). Vyznačuje se rovnoměrně červenohnědým povrchem kůže, má příjemné kouřové aroma, přičemž složky kouře v žádném případě nepřekrývají aroma uzeneho masa. Pro tuto šunku je charakteristická výrazná červená barva vyzrálého masa, poněkud vyšší slanost a spíše pevná konzistence.

Od ostatních sušených masných produktů se „Prekmurska šunka“ odlišuje také způsobem podávání. Podle starého zvyku se může krájet na centimetrové plátky. Kromě chleba a plátku šunky dostane každý svůj nůž, kterým si na dřevěném prkénku krájí plátek na úzké nudličky.

Vzhledem k tradici výroby a charakteristice patří „Prekmurska šunka“ mezi národopisné zvláštnosti oblasti Prekmurje.

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

K proslulosti produktu „Prekmurska šunka“ přispívaly příznivé klimatické podmínky, tradice, výrobní dovednosti, znalosti a zkušenosti, čímž ji lze považovat za slovinskou specialitu a národopisnou zvláštnost oblasti Prekmurje. Prekmurské potraviny mají svoji identitu. Obyvatelé této oblasti byli od nepaměti spjatí s krajinou a přírodními zdroji pro výrobu potravin a tradičních lahůdek. Po staletí tam převládala jídla z obilovin, brambor, kukuřice a vepřového masa. Vepřové maso bylo zpestřením jídelníčku. I když maso se tenkrát nejedlo tolik jako dnes. Maso se konzervovalo uzením, a tak vznikla „Prekmurska šunka“. Mezi místními lidmi se tak v průběhu času vyvinuly technologické dovednosti, v nichž je skryto mnoho řemeslných a praktických znalostí a zkušeností, které výrobku dávají charakteristický tvar (řez) a organoleptické vlastnosti.

Dobrou pověst produktu „Prekmurska šunka“ potvrzují různé zdroje. Prof. dr. Vilko Novak provedl nejrozsáhlejší a systematický průzkum stravování v oblasti Prekmurje (*Ljudska prehrana v Prekmurju*, 1947). Ve studii jsou popsány *koline*, tedy postup přípravy a zrání této šunky. Dr. Stanislav Renčelj popisuje produkt „Prekmurska šunka“ v knihách *Suhe mesnine – narodne posebnosti* (1990) a *Prekmurske dobrote* (S. Renčelj, R. Karas, 2001), ve kterých představuje technologii výroby od výběru suroviny, způsobu solení, zrání, až po organoleptické hodnocení produktu.

Rovněž v turistických publikacích, jako např. *Okusiti Slovenijo* a *Spomini iz Slovenije*, je „Prekmurska šunka“ představena jako tradiční slovinský produkt.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/PREKMURSKA_SUNKA.pdf

⁽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
LUCEMBURSKO

CS