

Úřední věstník

Evropské unie

C 35



České vydání

Informace a oznámení

Svazek 53

12. února 2010

Oznámení č.

Obsah

Strana

II *Sdělení*

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2010/C 35/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Případ COMP/M.5599 – AMCOR/ALCAN) ⁽¹⁾	1
2010/C 35/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Případ COMP/M.5584 – Belgacom/BICS/MTN) ⁽¹⁾	1
2010/C 35/03	Bez námitek k navrhovanému spojení (Případ COMP/M.5764 – BNP Paribas/Dexia Epargne Pension) ⁽¹⁾	2

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2010/C 35/04	Směnné kurzy vůči euru	3
--------------	------------------------------	---

CS

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

(Pokračování na následující straně)

Účetní dvůr

2010/C 35/05	Stanovisko č. 1/2010 „Zlepšování finančního řízení rozpočtu Evropské Unie: rizika a výzvy“.....	4
--------------	---	---

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2010/C 35/06	Aktualizace seznamu povolení k pobytu v souladu s čl. 2 odst. 15 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 562/2006, kterým se stanoví kodex Společenství o pravidlech upravujících přeshraniční pohyb osob (Schengenský hraniční kodex) (Úř. věst. C 247, 13.10.2006, s. 1; Úř. věst. C 153, 6.7.2007, s. 5; Úř. věst. C 192, 18.8.2007, s. 11; Úř. věst. C 271, 14.11.2007, s. 14; Úř. věst. C 57, 1.3.2008, s. 31; Úř. věst. C 134, 31.5.2008, s. 14; Úř. věst. C 207, 14.8.2008, s. 12; Úř. věst. C 331, 31.12.2008, s. 13; Úř. věst. C 3, 8.1.2009, s. 5; Úř. věst. C 64, 19.3.2009, s. 15; Úř. věst. C 198, 22.8.2009, s. 9; Úř. věst. C 239, 6.10.2009, s. 2; Úř. věst. C 298, 8.12.2009, s. 15; Úř. věst. C 308, 18.12.2009, s. 20)	5
2010/C 35/07	Aktualizace referenčních částek potřebných k překročení vnějších hranic stanovených v čl. 5 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 562/2006 ze dne 15. března 2006, kterým se stanoví kodex Společenství o pravidlech upravujících přeshraniční pohyb osob (Schengenský hraniční kodex) (Úř. věst. C 247, 13.10.2006, s. 19; Úř. věst. C 153, 6.7.2007, s. 22; Úř. věst. C 182, 4.8.2007, s. 18; Úř. věst. C 57, 1.3.2008, s. 38; Úř. věst. C 134, 31.5.2008, s. 19; Úř. věst. C 37, 14.2.2009, s. 8)	7

V Oznámení**SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ****Evropská komise**

2010/C 35/08	Výzva k předkládání návrhů v rámci pracovního programu společného evropského metrologického výzkumného programu (EMRP)	8
--------------	--	---



II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Případ COMP/M.5599 – AMCOR/ALCAN)
(Text s významem pro EHP)
(2010/C 35/01)

Dne 14. prosince 2009 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné se společným trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) pod číslem 32009M5599. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Případ COMP/M.5584 – Belgacom/BICS/MTN)
(Text s významem pro EHP)
(2010/C 35/02)

Dne 26. října 2009 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné se společným trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
 - v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) pod číslem 32009M5584. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.
-

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Případ COMP/M.5764 – BNP Paribas/Dexia Epargne Pension)
(Text s významem pro EHP)
(2010/C 35/03)

Dne 8. února 2010 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné se společným trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v francouzštině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
 - v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) pod číslem 32010M5764. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.
-

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

11. února 2010

(2010/C 35/04)

1 euro =

měna		směnný kurz	měna		směnný kurz
USD	americký dolar	1,3718	AUD	australský dolar	1,5446
JPY	japonský jen	123,03	CAD	kanadský dolar	1,4502
DKK	dánská koruna	7,4452	HKD	hongkongský dolar	10,6590
GBP	britská libra	0,87750	NZD	novozélandský dolar	1,9633
SEK	švédská koruna	9,9598	SGD	singapurský dolar	1,9377
CHF	švýcarský frank	1,4663	KRW	jihokorejský won	1 585,77
ISK	islandská koruna		ZAR	jihoafrický rand	10,5509
NOK	norská koruna	8,0975	CNY	čínský juan	9,3757
BGN	bulharský lev	1,9558	HRK	chorvatská kuna	7,3163
CZK	česká koruna	26,008	IDR	indonéská rupie	12 850,95
EEK	estonská koruna	15,6466	MYR	malajsijský ringgit	4,7018
HUF	maďarský forint	270,50	PHP	filipínské peso	63,404
LTL	litevský litas	3,4528	RUB	ruský rubl	41,3730
LVL	lotyšský latas	0,7094	THB	thajský baht	45,496
PLN	polský zlotý	4,0285	BRL	brazilský real	2,5342
RON	rumunský lei	4,1045	MXN	mexické peso	17,9363
TRY	turecká lira	2,0758	INR	indická rupie	63,7900

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

ÚČETNÍ DVŮR

STANOVISKO č. 1/2010

„Zlepšování finančního řízení rozpočtu Evropské Unie: rizika a výzvy“

(2010/C 35/05)

Evropský účetní dvůr Vás tímto informuje o vydání stanoviska č. 1/2010 „Zlepšování finančního řízení rozpočtu Evropské Unie: rizika a výzvy“, které je k dispozici na jeho internetové stránce <http://www.eca.europa.eu>

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

Aktualizace seznamu povolení k pobytu v souladu s čl. 2 odst. 15 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 562/2006, kterým se stanoví kodex Společenství o pravidlech upravujících přeshraniční pohyb osob (Schengenský hraniční kodex) (Úř. věst. C 247, 13.10.2006, s. 1; Úř. věst. C 153, 6.7.2007, s. 5; Úř. věst. C 192, 18.8.2007, s. 11; Úř. věst. C 271, 14.11.2007, s. 14; Úř. věst. C 57, 1.3.2008, s. 31; Úř. věst. C 134, 31.5.2008, s. 14; Úř. věst. C 207, 14.8.2008, s. 12; Úř. věst. C 331, 31.12.2008, s. 13; Úř. věst. C 3, 8.1.2009, s. 5; Úř. věst. C 64, 19.3.2009, s. 15; Úř. věst. C 198, 22.8.2009, s. 9; Úř. věst. C 239, 6.10.2009, s. 2; Úř. věst. C 298, 8.12.2009, s. 15; Úř. věst. C 308, 18.12.2009, s. 20)

(2010/C 35/06)

Zveřejnění seznamu povolení k pobytu uvedených v čl. 2 odst. 15 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 562/2006 ze dne 15. března 2006, kterým se stanoví kodex Společenství o pravidlech upravujících přeshraniční pohyb osob (Schengenský hraniční kodex), vychází z informací sdělených členskými státy Komisi v souladu s článkem 34 Schengenského hraničního kodexu.

Kromě zveřejnění v *Úředním věstníku Evropské unie* jsou na internetové stránce generálního ředitelství pro spravedlnost, svobodu a bezpečnost dostupné měsíční aktualizace.

ČESKÁ REPUBLIKA

Nahrazení seznamu zveřejněného v Úř. věst. C 57, 1.3.2008

Povolení k pobytu:

V souladu s nařízením Rady (ES) č. 1030/2002

— Povolení k pobytu

(povolení k pobytu, jednotný štítek připojený k cestovnímu dokladu – vydávané od 1. května 2004 státním příslušníkům třetích zemí za účelem trvalého nebo dlouhodobého pobytu (účel pobytu je uveden na štítku))

Ostatní:

— Průkaz o pobytu rodinného příslušníka občana Evropské unie

(průkaz o pobytu rodinného příslušníka občana EU – vydávaný státním příslušníkům třetí země – rodinným příslušníkům státních příslušníků EU za účelem přechodného pobytu – modrá knížka, vydávaný od 27. dubna 2006)

— Průkaz o povolení k trvalému pobytu

(průkaz o povolení k trvalému pobytu, zelená knížka – vydávaný od 27. dubna 2006 státním příslušníkům třetích zemí – rodinným příslušníkům státních příslušníků EU a státním příslušníkům EHP/Švýcarska (do 21. prosince 2007))

— Potvrzení o přechodném pobytu na území

(potvrzení o přechodném pobytu, skládací doklad – vydávané od 27. dubna 2006 státním příslušníkům EU/EHP/Švýcarska)

— Povolení k pobytu

(povolení k pobytu, jednotný štítek připojený k cestovnímu dokladu – vydávané od 15. března 2003 do 30. dubna 2004 státním příslušníkům třetích zemí s trvalým pobytem v České republice)

— Průkaz o povolení k pobytu pro cizince

(povolení k pobytu, zelená knížka – vydávané od roku 1996 do 1. května 2004 státním příslušníkům třetích zemí s trvalým pobytem v České republice, od 1. května 2004 do 27. dubna 2006 rodinným příslušníkům státních příslušníků EU a státním příslušníkům EHP/Švýcarska a jejich rodinným příslušníkům za účelem dočasného nebo trvalého pobytu)

— Průkaz o povolení k pobytu pro cizince

(povolení k pobytu, zelená knížka – vydávané ode dne přistoupení České republiky k schengenskému prostoru státním příslušníkům EHP/Švýcarska a jejich rodinným příslušníkům)

Poznámka: V případě držitelů povolení k pobytu ve formě knížky je relevantní kategorie pobytu indikována v cestovním dokumentu formou otisku razítka:

(Poznámka: V případě držitelů povolení k pobytu ve formě knížky je relevantní kategorie pobytu indikována v cestovním dokumentu formou otisku razítka):

— Přechodný pobyt od ... do .../Přechodný pobyt od ... do ...,

— Trvalý pobyt v ČR od .../Trvalý pobyt od ...,

— Rodinný příslušník občana Evropské unie/Rodinný příslušník občana Evropské unie

— Průkaz povolení k pobytu azylanta

(povolení k pobytu azylanta, šedá knížka – vydávané osobám, jimž byl udělen azyl)

— Průkaz oprávnění k pobytu osoby požívající doplňkové ochrany

(povolení k pobytu osoby požívající doplňkové ochrany, žlutá knížka – vydávané osobám požívajícím doplňkové ochrany)

Další doklady:

— Cestovní doklad Úmluva z 28. července 1951

(cestovní doklad Úmluva z 28. července 1951 – vydávaný od 1. ledna 1995 (jako elektronický pas od 1. září 2006))

— Cizinecký pas

(cizinecký pas – pokud byl vydán osobě bez státní příslušnosti (označeno na vnitřních stránkách úředním razítkem se slovy „Úmluva z 28. září 1954/Convention of 28 September 1954“) – vydávaný od 17. října 2004 (jako elektronický pas od 1. září. 2006))

— Seznam cestujících na školní výlet v rámci Evropské unie

(seznam účastníků školního výletu v rámci Evropské unie, papírový doklad – vydávaný od 1. dubna 2006)

ŠVÝCARSKO

Změna seznamu zveřejněného v Úř. věst. C 331, 31.12.2008

V bodu I písm. a) se první odrážka nahrazuje tímto:

— vnitrostátní vízum typu D s poznámkou „Vaut comme titre de séjour“ (platí jako povolení k pobytu)

Aktualizace referenčních částek potřebných k překročení vnějších hranic stanovených v čl. 5 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 562/2006 ze dne 15. března 2006, kterým se stanoví kodex Společenství o pravidlech upravujících přeshraniční pohyb osob (Schengenský hraniční kodex) (Úř. věst. C 247, 13.10.2006, s. 19; Úř. věst. C 153, 6.7.2007, s. 22; Úř. věst. C 182, 4.8.2007, s. 18; Úř. věst. C 57, 1.3.2008, s. 38; Úř. věst. C 134, 31.5.2008, s. 19; Úř. věst. C 37, 14.2.2009, s. 8)

(2010/C 35/07)

Zveřejnění referenčních částek potřebných k překročení vnějších hranic stanovených v čl. 5 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 562/2006 ze dne 15. března 2006, kterým se stanoví kodex Společenství o pravidlech upravujících přeshraniční pohyb osob (Schengenský hraniční kodex), vychází z informací sdělených členskými státy Komisi v souladu s článkem 34 Schengenského hraničního kodexu.

Kromě zveřejnění v Úředním věstníku jsou na internetové stránce generálního ředitelství pro spravedlnost, svobodu a bezpečnost dostupné měsíční aktualizace.

ŠPANĚLSKO

Nahrazení informací zveřejněných v Úř. věst. C 37, 14.2.2009

V nařízení úřadu předsedy vlády PRE/1282/2007 ze dne 10. května 2007 o *finančních prostředcích, které musí mít cizí státní příslušníci k dispozici, aby jim byl povolen vstup do Španělska*, je stanovena částka, jejíž vlastnictví musí cizinci prokázat, aby jim bylo povoleno vstoupit na území Španělska.

- a) Pro účely pobytu ve Španělsku musí prokázaná částka v eurech dosahovat výše, jež představuje 10 % hrubé minimální mzdy ve Španělsku (63,30 EUR v roce 2010), nebo odpovídající výše v zahraniční měně, která se vynásobí počtem dnů, jež má cizí státní příslušník v úmyslu strávit na území Španělska, a počtem osob, které cestují na jeho náklady. V každém případě musí tato částka představovat přinejmenším 90 % hrubé minimální mzdy ve Španělsku v daném okamžiku (570,00 EUR v roce 2010) nebo být odpovídající částkou v zahraniční měně, a to na osobu, bez ohledu na plánovanou dobu pobytu.
- b) Při návratu do země původu nebo při tranzitu do třetích zemí se cizí státní příslušník musí prokázat nepřenositelnou jízdenkou (příp. jízdenkami) na dopravní prostředek, jímž má v úmyslu cestovat, vystavenou na jeho jméno a na určité datum.

Cizí státní příslušník prokáže vlastnictví uvedených prostředků jejich předložením, pokud jde o prostředky v hotovosti, případně předložením ověřených šeků, cestovních šeků nebo platebních či úvěrových karet, k nimž je přiložen aktuální výpis z bankovního účtu (potvrzení banky ani elektronické výpisy z bankovních účtů se nepřijímají), případně jiný dokument jasně prokazující existenci prostředků, jež jsou na dané kartě či bankovním účtu k dispozici.

V

(Oznámení)

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

EVROPSKÁ KOMISE

Výzva k předkládání návrhů v rámci pracovního programu společného evropského metrologického výzkumného programu (EMRP)

(2010/C 35/08)

Tímto se oznamuje zahájení výzvy k předkládání návrhů pro tematické oblasti a následně výzvy k předkládání návrhů souvisejících projektů a grantů pro výzkumné pracovníky v rámci pracovního programu evropského metrologického výzkumného programu.

Návrhy lze předkládat pro tuto výzvu: Výzva EMRP 2010 v těchto oblastech výzkumu:

- Metrologie pro průmysl,
- Metrologie pro životní prostředí.

Předběžný rozpočet pro výzvu pro každou oblast výzkumu je 41,28 milionu EUR.

Uzávěrka pro předkládání návrhů pro možné tematické oblasti výzkumu je 28. března 2010 a uzávěrka pro předkládání návrhů na projekty a související granty pro výzkumné pracovníky je 11. října 2010.

Další informace a dokumentace k výzvě jsou zveřejněny na internetové adrese:

<http://www.emrponline.eu>

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2010/C 35/09)

Tímto zveřejněním se uděluje právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006. Komise musí obdržet námitky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**„HALBERSTÄDTER WÜRSTCHEN“****č. ES: DE-PGI-0005-0615-02.07.2007****CHZO (X) CHOP ()****1. Název:**

„Halberstädter Würstchen“

2. Členský stát nebo třetí země:

Německo

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:

„Halberstädter Würstchen“ je jemný, podlouhlý párek v tenkém přírodním střívku (skopové střívko), který je nabízen výhradně jako konzervovaný produkt.

Charakteristická je tmavá barva způsobená uzením a nezaměnitelná intenzivní příchutí kouře s aromatem bukového dřeva. Toho se dosahuje uzením v komínovém udicím zařízení s podpodlažním topeništěm pro doutnavé hoření v několika fázích, při nichž se mění vlhkost vzduchu a hustota kouře v komíně a dochází ke krátkodobým teplotním špičkám do 110 °C. Cílenou regulací teploty kouře při doutnání vznikají složky vytvářející barvu a aroma, které jsou rozhodující pro chuť a tmavou barvu „Halberstädter Würstchen“.

— Průměr (tloušťka):	20–24 mm
— Délka:	12–18 cm
— Hmotnost:	50–90 g
— Složení párků:	
— Vepřové maso:	cca 45 %
— Hovězí maso:	cca 15 %
— Podkožní tuk:	cca 15 %

— Přírodní střívko (skopové střívko):	cca 1,5 %
— Pitná voda:	cca 18 %
— Dusitanová sůl:	cca 2 %
— Koření (zejména bílý pepř a muškátový květ):	cca 1,5 %
— Přídavné látky:	cca 2 %
— Obsah tuku:	20 % ($\pm$ 5 %)
— Masné bílkoviny bez vazových tkání:	minimálně 7,5 %.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

—

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

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

Všechny výrobní kroky včetně přípravy, sušení, uzení, vaření, zrání a konzervace probíhají ve vymezené zeměpisné oblasti.

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

—

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti:**

Území města Halberstadt

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí:**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti:*

Výroba „Halberstädter Würstchen“ probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti města Halberstadt. Jedná se o produkty se stoletou tradicí, o jejichž dobrou pověst se zasloužila firma Friedrich Heine a její následnické společnosti, které tyto produkty vyráběly výhradně na území města Halberstadt.

Speciální postup uzení v komínovém udicím zařízení s podpodlažním topeništěm pro doutnavé hoření, používaný ve vymezené oblasti, je předpokladem pro vlastnosti produktu „Halberstädter Würstchen“, který se podle tradičního postupu vyrábí již přes 100 let.

Komínové udicí zařízení tvoří vyzdívka ze šamotových cihel, které mají mimořádný význam pro jeho tepelně-technické podmínky. Kromě toho jsou důležité i z toho hlediska, že vnitřní ostění komínového udicího zařízení pohlcuje negativní složky kouře. Udící se párky jsou tak před těmito negativními složkami kouře chráněny, a uvnitř párků a na jejich povrchu se tak mohou rozvíjet pouze látky, které utvářejí chuť.

Uzení teplým vzduchem probíhá při průměrné teplotě od 60 do 75 °C po dobu 40 až 50 minut. Přímým vytápěním komína se teplota v udicím komoře komínového udicího zařízení reguluje tak, aby se střídaly krátkodobé teplotní špičky nad 110 °C, a v souladu s tím dochází k nepřetržitému snižování vlhkosti vzduchu přizpůsobenému teplotním výkyvům. Ke vzniku a přenosu kouře dochází ve stejném prostoru, probíhá proces uzení kouřem.

K tvorbě kouře se používá směs bukových třísek a pilin v poměru 70:30 hmotnostních procent s vlhkostí 52 %. To je předpokladem pro takovou regulaci procesu uzení podle teploty, aby byly všechny žádoucí složky kouře vyprodukovány v dostatečném množství a aby se vysrážely na povrchu střívka. Cílenou regulací teploty kouře při doutnání vznikají složky utvářející barvu a aroma, které jsou rozhodující pro chuť a tmavou barvu „Halberstädter Würstchen“.

Samotný proces uzení probíhá v několika fázích, které se vyznačují rozdílnou dobou uzení za různých teplot kouře v komíně, a dosahuje se teplotních rozmezí, jakož i teplotních špiček od 75 do 80 °C, 85 do 90 °C, 95 do 100 °C a nad 110 °C.

Pro dosahování různých teplot během procesu uzení a udržování těchto teplotních rozmezí po stanovenou dobu je rozhodující řemeslná zručnost mistra uzenáře. Teplot a rozdílných teplotních rozmezí se dosahuje vytvářením ohnisek v topeništi komínového udicího zařízení. Zde přichází ke slovu řemeslná zručnost mistra uzenáře, který řídí proces vytápění, a tím i proces vzniku udicích teplot vytvářením ohnisek, případně jejich rozdmýcháním, čímž se dosahuje požadovaných teplotních rozmezí. Tyto činnosti jsou podstatou vzniku doutnavého hoření, které je zásadním předpokladem pro šetrný proces uzení vyráběných produktů. Tento proces uzení je určován i manuální regulací teploty ve svém průběhu, jelikož během tohoto procesu dochází ke změnám a nepřetržitému poklesu vlhkosti vzduchu i hustoty kouře v komíně, které jsou zásadní pro vznik vyráběného produktu.

5.2 Specifičnost produktu:

„Halberstädter Würstchen“ se vyznačují zejména nezaměnitelnou, intenzivní příchutí kouře a tmavou barvou, jimiž se odlišují od srovnatelných produktů jiného původu.

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

Specifické vlastnosti produktu popsané v bodě 5.2 jsou podmíněny speciálním tradičním postupem uzení v komínovém udicím zařízení, které je popsáno v bodě 5.1.

Tento komínový kouř je jedinečný a procesy uzení, které v něm probíhají, se zásadně odlišují od procesů uzení v moderních zařízeních pro uzení teplým vzduchem.

Pokles relativní vlhkosti vzduchu na méně než 25 % je při tom vedle stability náplně produktu příčinou toho, že zpracovávané párky vydrží extrémně vysoké tepelné zatížení, aniž dojde k jejich poškození.

Během vlhkých fází jsou v podstatné míře pohlcovány složky kouře, zatímco v průběhu suchých, horkých fází probíhají zejména vzájemné reakce různých složek kouře a reakce složek kouře se složkami přírodního střívka a náplně, která se v něm nachází.

Původcem nezaměnitelné chuti, jakož i specifického vzhledu tohoto produktu je tradiční, typické koření a zvláštní zpracování těchto produktů. Vedle starých receptur a kořenicích směsí tvoří základ nezaměnitelné chuti „Halberstädter Würstchen“ tradiční postup uzení, přičemž hlavním předpokladem při tvorbě kouře v komíně je regulace teploty závisící na řemeslné zručnosti mistra uzenáře. Produkt tak získá svou typickou chuť a zvláštní vnější barvu obalu.

Specifický vzhled „Halberstädter Würstchen“ vychází z více než stoleté tradice výroby párků ve městě Halberstadt.

„Halberstädter Würstchen“ vyrobil poprvé dne 23. listopadu 1883 halberstadtský řeznický mistr Friedrich Heine. O rok později si tento muž otevřel v Halberstadtu výrobní závod. V roce 1896 obdržel na přehlídce kuchařského umění za své produkty veřejné uznání a v roce 1896 byly tyto párky poprvé konzervovány do plechovek a jako světová novinka byly představeny na výstavě kuchařského umění ve Wiesbadenu. V roce 1913 zřídil Friedrich Heine v Halberstadtu nový závod, který byl tehdy nejmodernější a největší výrobnou párků v Evropě.

Již počátkem minulého století nebyl téměř žádný nádražní hostinec, který by ve své nabídce neměl „Halberstädter Würstchen“. Totéž platí i pro oddělení Mitropa ve vlacích říšských drah, v nichž byly nabízeny konzervované „Halberstädter Würstchen“. „Halberstädter Würstchen“ se v Halberstadtu vyrábějí v tradičních provozovnách ještě i dnes, a sice v objemu několika tun denně.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

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

Specifikace produktu a kladné usnesení Německého úřadu pro patenty a ochranné známky byly zveřejněny v Německém věstníku pro ochranné známky, svazku 25 ze dne 22. srpna 2007 – část 7b.

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

(2010/C 35/10)

Tímto zveřejněním se uděluje právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006. Komise musí obdržet námitky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„SUSKA SECHLOŇSKA“

č. ES: PL-PGI-005-600-23.04.2007

CHZO (X) CHOP ()

1. Název:

„Suska sechlońska“

2. Členský stát nebo třetí země:

Polsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny:

3.1 Druh produktu:

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

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

Název „suska sechlońska“ pochází z místního dialektu. „Suska“ je výraz pro sušené ovoce, tj. sušenou a uzenou švestku. Přídavné jméno „sechlońska“ je odvozeno od místního názvu Sechna v obci Laskowa, odkud pochází tradice sušení.

„Suska sechlońska“ je nevypeckovaná nebo vypeckovaná sušená švestka, která prošla procesem sušení a uzení.

Její velikost závisí na velikosti plodu použité odrůdy švestek a pohybuje se od 1,5 do 4,5 cm, přičemž 1 kg obsahuje 44 až 99 sušených švestek. Tvar závisí na odrůdě ovoce určeného k sušení a může být zploštělý až protáhlý. „Suska sechlońska“ má typickou pružnou měkkou dužinu a svařetelou a lepkavou slupku tmavomodré až černé barvy. Má mírně sladkou chuť s uzenou příchutí a vůní. Obsah vody se u hotového výrobku v okamžiku prodeje pohybuje v intervalu od 24 % do 42 %.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných výrobců):

K produkci výrobku „suska sechlońska“ se používají pouze plody odrůdy *Prunus domestica* L. ssp. *domestica* a plody odvozených odrůd: Promis, Tolar, Nektawit, Valjevka a Stanley. Plody těchto odrůd mají vhodné vlastnosti pro proces sušení a uzení, mezi něž patří zejména vysoký obsah cukru a poměrně nízký obsah vody.

Plody musí být zdravé bez známek hniloby nebo mechanického poškození a nesmějí být viditelně poškozeny hmyzem, roztoči nebo jinými škůdci. Použité plody musí být i jinak zcela nepoškozeny, bez nečistot nebo jiných nespecifikovaných organismů, které by je učinily nezpůsobilými ke spotřebě.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

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

Ve vymezené zeměpisné oblasti se musí nacházet sušicí pece a rovněž celý proces sušení a uzení musí probíhat v dané oblasti. Dřevo a suroviny používané při výrobě z vymezené zeměpisné oblasti pocházet nemusí. Je zakázáno používat pryskyřičné dřevo. Celý proces sušení a uzení probíhá ve speciálních sušicích pecích na ovoce, které jsou pro danou oblast typické.

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

—

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Zeměpisná oblast, v níž se vyrábí produkt „suska sechlońska“, zahrnuje 239,55 km² a je vymezena správními hranicemi čtyř obcí Malopolského vojvodství: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna a Żegocina. Název „sechlońska“ je odvozen od jména vesnice Sechna na území obce Laskowa a tradičně se používá v celé zeměpisné oblasti, v níž se „suska sechlońska“ vyrábí.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Oblast vymezená v bodě 4 leží v nadmořské výšce přesahující 300 m nad mořem a vyznačuje se rozmanitým reliéfem, kde sklon svahů dosahuje většinou 5 ° až 25 °.

Typické sušicí pece na ovoce, které navrhli a postavili místní obyvatelé ve stylu přizpůsobeném místnímu terénu, tvoří nedílnou součást krajiny. Oblast zmíněných čtyř obcí se může pochlubit 677 takovými sušicími pecemi, což je jasný důkaz úzké vazby mezi produktem a zeměpisnou oblastí. Počet sušicích pecí představuje jedno z hledisek, která odlišují zmíněnou oblast od sousedních oblastí.

Sušicí pece jsou tvořeny cihlovými základy umístěnými kolem nístěje a krytou komorou s dřevěným roštem. Průměrná velikost komory se pohybuje od přibližně 2 metrů na šířku a 3,5 metru na délku. Dřevěná přepážka umístěná ve středu rozděluje komoru na dvě části. Rošt tvoří spodní část komory a je tvořen bezsukými dřevěnými kolíky o šířce 4 cm, výšce 3 cm a délce asi 1 m, které jsou naskládány vedle sebe. Kolíky jsou položeny na rovné ploše. Jsou uspořádány tak, aby byla zajištěna cirkulace kouře a teplého vzduchu ve výšce přibližně 180 cm nad nístějí. Komora je uzavřena dřevěnými dveřmi, které slouží ke vkládání švestek, udržují komoru teplou a chrání ji před nepříznivými klimatickými podmínkami. Pod každou komorou se nachází sušárna a celá konstrukce je chráněna šikmou střechou. Sušicí pece na ovoce mají obvykle dvě nebo tři komory, ale vyskytují se i pece s pouze jednou komorou nebo dokonce až s pěti komorami.

Teplota v peci se při výrobě produktu „suska sechlońska“ pohybuje od 45 °C do 60 °C.

Švestky, které procházejí procesem sušení a uzení, jsou naskládány do vrstvy 30 až 50 cm silné. Tuto švestkovou hmotu producenti jedenkrát denně otáčejí pomocí speciální lopatky. V závislosti na síle vrstvy švestek trvá proces 4 až 6 dnů. Tato metoda sušení a uzení švestek byla vyvinuta díky jedinečným dovednostem místních producentů a používá se výhradně k výrobě produktu „suska sechlońska“ v určené zeměpisné oblasti.

5.2 Specifičnost produktu:

„Suska sechlońska“ prochází procesem sušení i uzení. Proces sušení a uzení je v sušicích zařízeních prováděn pomocí horkého kouře, což odlišuje produkt „suska sechlońska“ od tradičních sušených švestek, které jsou sušeny teplým vzduchem. V průběhu uzení se z tkání švestky odpaří určité množství vody a švestka nasaje kouř, který má mimo jiné antiseptické účinky. Snížení obsahu vody v tkáních v průběhu uzení a antiseptický účinek kouře brání množení hnilobných bakterií, čímž se prodlužuje trvanlivost produktu. Kouř ovoci propůjčuje jedinečnou barvu, vůni a chuť.

Jelikož se švestky suší ve vrstvě 30 až 50 cm silné a otáčejí se jedenkrát denně, šťáva, která vytéká z ovoce v průběhu procesu sušení, tvoří na povrchu ovoce povlak propůjčující mu sladkou příchutí. „Suska sechlońska“ vyrobená tímto způsobem má svou typickou sladkou chuť s nápadnou uzenou příchutí a vůní a lepkavou slupku tmavomodré až černé barvy.

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

Souvislost mezi produktem „suska sechlońska“ a regionem je založena na dobré pověsti produktu, která vychází z dlouhé tradice jeho výroby a jedinečných dovedností místních producentů.

Vysoké kvality dosahuje „suska sechlońska“ díky jedinečným dovednostem místních producentů a uplatnění tradičních výrobních postupů. Konstrukce sušicích pecí a postup sušení odráží know-how místních producentů a podstatně se liší od výrobních postupů uplatňovaných v jiných částech Polska, a dokonce i v sousedních oblastech. Způsob konstrukce sušicích pecí zaručuje současnou cirkulaci teplého vzduchu a kouře, a tím švestky suší i udí zároveň.

Souvislost mezi produktem „suska sechlońska“ a zeměpisnou oblastí je vyjádřena i v názvu vesnice „Sechna“, který je odvozen ze staropolského slova „sechnie“, což znamená sušení. Tato skutečnost je důkazem jedinečnosti produktu a hluboké tradice výrobního postupu v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4.

Pověst praví, že se sušením švestek začal místní kněz, který rozšířil zvyk uzení švestek mezi své farníky. Dlouhá tradice produktu „suska sechlońska“ je doložena v díle nazvaném *Ujanowice – wieś powiatu limanowskiego* od Jana Ligęzy vydaném v roce 1905 (Pojednání č. 9 Etnografické komise Polské akademie umění a věd). Zvyk se zachoval do dnešní doby a výrobní postup zůstal prakticky beze změn. Nejstaršímu sušicímu zařízení, které dnes již není v provozu, je více než 100 let. Speciální sušicí zařízení vytvořená místními producenty, která se používají dodnes, představují důkaz, že byly zachovány původní postupy. Tato sušicí zařízení dobře zapadají do místní krajiny.

Sušení a uzení je tak populární, že o nich byly napsány písně a básně oslavující tuto tradici, například tato stará píseň:

„... Oj Sechna, Sechna ty skopiała wiosko, gdyby nie suszarnie byłabyś stolicą ...“

(Ach, Sechno, od kouře černá Sechno, kdyby nebylo pecí, byla bys hlavním městem ...)

Důkazem dobré pověsti produktu „suska sechlońska“ jsou i ceny a vyznamenání udělená na různých soutěžích: vyznamenání v roce 2000 na soutěži „Nasze Kulinarne Dziedzictwo“, cena na soutěži „Perła 2004“ o nejlepší polskou regionální potravinu, první cena v průzkumu „Małopolski Smak“ v roce 2006.

I festival sušených švestek (*Święto Suszonej Śliwki*), který se koná v obci Dobrociesz od roku 2001 a představuje sušené švestky v různých podobách, potvrzuje dobré jméno tohoto produktu, jeho souvislost s danou oblastí a tradici sušení švestek. Dalším potvrzením dobrého jména produktu „suska sechłońska“ je „turistická stezka – po stopách sušené švestky“ značená místními úřady, která zachycuje hospodářství se švestkovými sady a sušicími zařízeními.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

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

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

JINÉ AKTY

Evropská komise

2010/C 35/09	Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin	9
2010/C 35/10	Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin	13



CENY PŘEDPLATNÉHO NA ROK 2010 (bez DPH, včetně poštovního za obvyklou zásilku)

Úřední věstník EU, řady L + C, pouze tištěné vydání	22 úředních jazyků EU	1 100 EUR ročně
Úřední věstník EU, řady L + C, tištěné vydání + roční CD-ROM	22 úředních jazyků EU	1 200 EUR ročně
Úřední věstník EU, řada L, pouze tištěné vydání	22 úředních jazyků EU	770 EUR ročně
Úřední věstník EU, řady L + C, měsíční CD-ROM (souhrnný)	22 úředních jazyků EU	400 EUR ročně
Dodatek k Úřednímu věstníku (řada S), CD-ROM, 2 vydání týdně	mnohojazyčné: 23 úředních jazyků EU	300 EUR ročně
Úřední věstník EU, řada C – Výběrová řízení	jazyky, kterých se týká výběrové řízení	50 EUR ročně

Předplatné *Úředního věstníku Evropské unie*, který vychází v úředních jazycích Evropské unie, je k dispozici ve 22 jazykových verzích. Zahrnuje řady L (Právní předpisy) a C (Informace a oznámení).

Každá jazyková verze má samostatné předplatné.

V souladu s nařízením Rady (ES) č. 920/2005, zveřejněným v Úředním věstníku L 156 ze dne 18. června 2005, které stanoví, že orgány Evropské unie nejsou dočasně vázány povinností sepsávat všechny akty v irštině a zveřejňovat je v tomto jazyce, je Úřední věstník vydávaný v irském jazyce prodáván zvlášť.

Předplatné dodatku k Úřednímu věstníku (řada S – Dodatek k *Úřednímu věstníku Evropské unie*) zahrnuje znění ve všech 23 úředních jazycích na jednom mnohojazyčném CD-ROM.

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*.

Nosiče CD-ROM budou během roku 2010 nahrazeny nosiči DVD.

Prodej a předplatné

Předplatné různých placených periodik, jako například předplatné *Úředního věstníku Evropské unie*, lze získat u našich distributorů. Seznam distributorů se nachází na této internetové adrese:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_cs.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) nabízí přímý a bezplatný přístup k právu Evropské unie. Tyto internetové stránky umožňují nahlížet do *Úředního věstníku Evropské unie* a obsahují rovněž smlouvy, právní předpisy, judikaturu a návrhy právních předpisů.

Více informací o Evropské unii naleznete na adrese: <http://europa.eu>



Úřad pro publikace Evropské unie
2985 Lucemburk
LUCEMBURSKO

CS